

HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE

ORDENANZA N° 6753

**EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE SAN FRANCISCO,
SANCIONA CON FUERZA DE:**

ORDENANZA

- Art. 1º) **ADHIÉRASE** la MUNICIPALIDAD DE LA CIUDAD DE SAN FRANCISCO , al CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A) – Ley Nacional N° 18.284 y su Decreto Reglamentario N° 2126/71 , Decreto N° PEN 815/99 del Sistema Nacional de Control de Alimentos (S.N.C.A.), Decreto Reglamentario 4238/68 (Digesto SENASA/Reglamento de Inspección de productos, subproductos y Derivados de Origen Animal) y sus modificatorias, que como Anexo I y II forman parte de la presente .-
- Art. 2º) **ESTABLECESE** , como Autoridad de Aplicación a la SECRETARÍA DE SALUD Y AMBIENTE de esta Municipalidad o como en el futuro se designe , por intermedio del área competente que de ella dependa y/o designe y la SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO Y SOCIAL en lo que refiere al otorgamiento de Habilitaciones de establecimientos y transporte por intermedio del área competente que de ella dependa y/o designe .
- Art. 3º) **REGISTRESE**, comuníquese, al Departamento Ejecutivo, publíquese y archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones del Honorable Concejo Deliberante de la Ciudad de San Francisco, a un día del mes de setiembre del año dos mil dieciséis.-

Ley Nº 18284

Artículo 1º - Declárase vigente en todo el territorio de la República, con la denominación de Código Alimentario Argentino, las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial del Reglamento Alimentario aprobado por Decreto Nº 141/53, 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.

Artículo 2º - 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 la Ciudad de Buenos Aires en sus respectivas jurisdicciones. Sin perjuicio de ello, la autoridad sanitaria nacional podrá concurrir para hacer cumplir dichas normas en cualquier parte del país.

Artículo 3º - 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 resulte competente de acuerdo al lugar donde se 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 la jurisdicción de destino.

Artículo 4º - Los alimentos que se importen o exporten deberán satisfacer las normas del Código Alimentario Argentino. Podrán, no obstante, exportarse productos que no alcancen a satisfacer dichas normas cuando:

- a) Su producción, elaboración y/o fraccionamiento haya sido autorizada a tal efecto por la autoridad sanitaria nacional.
- b) Satisfaga las normas del país de destino.
- c) Expresen claramente en sus rótulos, envases y envolturas, el cumplimiento de los requisitos indicados en los incs a) y b) de este artículo e indiquen el país de destino.

La autoridad sanitaria nacional podrá verificar las condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial de los productos que entren o salgan del país.

Artículo 5º - En caso grave de peligro para la salud de la población, que se considere fundadamente atribuible a determinados alimentos, la autoridad sanitaria nacional podrá suspender por un término no mayor de treinta (30) días, la autorización de comercialización y expendio que se hubiere concedido en cualquier parte 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 Artículo 9º.

Artículo 6º - La observancia de las normas establecidas por el Código Alimentario Argentino será verificada con arreglo a métodos y técnicas analíticas uniformes para toda la República, que determinará la autoridad sanitaria nacional.

Dicha autoridad prestará la asistencia técnica necesaria y supervisará la habilitación, organización y funcionamiento de los establecimientos, institutos 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 de que dependan.

Artículo 7º - Las autoridades sanitarias nacionales, de las provincias y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, establecerán y mantendrán actualizados los registros correspondientes a los productos que respectivamente autoricen de acuerdo con los Artículos 3º, 4º y 8º, así como de las sanciones que apliquen en virtud del Artículo 9º.

Dichos registros serán organizados mediante un sistema uniforme para todo el país, a fin de facilitar el procesamiento de la información que permanentemente deberán intercomunicarse las referidas autoridades inmediatamente después de producidas las novedades.

El registro que de acuerdo con las disposiciones de este artículo, esté a cargo de la autoridad sanitaria nacional, tendrá carácter de Registro Nacional de Establecimientos productores y de Productos autorizados en todo el país, de acuerdo con el Código Alimentario Argentino.

Artículo 8º - Los productos que, a la fecha de vigencia de esta Ley, se encuentren autorizados de conformidad con las disposiciones del Decreto N° 141/53 y sus normas modificatorias, serán reinscriptos a simple solicitud de los interesados, la que deberá formularse en el tiempo y forma que establezca la reglamentación ante la autoridad sanitaria que hubiera concedido la autorización anterior.

Artículo 9º (Decreto 341 del 24-02-92)

a) Unifícanse las sanciones pecuniarias a aplicar a las infracciones cometidas contra las normas sanitarias identificadas en el Anexo I, en las sumas de pesos Mil (\$ 1.000) a pesos Un Millón (\$1.000.000), sin perjuicio de la aplicación de las restantes sanciones administrativas que cupieren 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.

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.

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 hicieren aconsejable, los que no podrán exceder el duplo de los mencionados en el artículo precedente

Los inspectores o funcionarios debidamente facultados tendrán la atribución de penetrar en los lugares donde se ejerzan actividades aprehendidas por las normas de la legislación sanitaria durante las horas destinadas a su ejercicio, y aun cuando mediare negativa del propietario o responsable, estarán autorizados a ingresar cuando haya motivo fundado para creer que se está cometiendo una infracción que atente contra la salud de la población.

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 1º.

Los jueces, con habilitación de día y hora, acordarán de inmediato a los funcionarios designados por la Autoridad Sanitaria la orden de allanamiento y el auxilio de la fuerza pública, si estas medidas fueren solicitadas por dicha autoridad.

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, interdicción de autorización, matriculación, habilitación de profesionales, técnicos, locales, establecimientos o productos, en forma preventiva y por un plazo máximo de hasta 90 días.

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.

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.

En caso de comprobarse la demora en la tramitación, el superior jerárquico deberá avocarse a la prosecución del trámite, sin perjuicio de la sanción que corresponda al responsable de la dilación.

b) Comiso de los efectos o mercaderías en infracción.

c) Clausura temporal, total o parcial del establecimiento.

d) Suspensión o cancelación de la autorización de elaboración, comercialización y expendio de productos en infracción.

e) Publicación de la parte resolutive de la disposición que resuelva la sanción.

La aplicación de la medida prevista en el inc d) puede corresponder en dos circunstancias:

I) Productos identificados en forma fehaciente y clara como producidos, elaborados y/o fraccionados en un establecimiento determinado.

En tal caso la suspensión o cancelación de su producción, elaboración y/o fraccionamiento quedará circunscripta a la planta de origen, pero el producto no podrá ser comercializado, en ninguna parte del país, cualquiera sea la jurisdicción en que se aplique la medida.

II) Productos que no pueden ser identificados en forma fehaciente y clara como producidos, elaborados, y/o fraccionados en un establecimiento determinado.

En tal caso, no podrán ser elaborados en ninguna parte del país, ni comercializados ni expendidos en el territorio de la República durante el tiempo de vigencia de la sanción impuesta.

Artículo 10º - Las infracciones a las disposiciones del 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.

Artículo 11º - Las infracciones a las disposiciones del 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 Artículo 2º, previo sumario, con audiencia de prueba y defensa de los presuntos infractores, conforme al procedimiento de cada jurisdicción.

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 la responsabilidad del imputado.

Artículo 12º - 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 hayan dictado, con expresión concreta de agravios y dentro de los cinco (5) días de notificarse de la resolución administrativa.

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.

Cuando la sanción apelada fuera alguna de las previstas en los inc c) y d) del Artículo 9º, el recurso se considerará con efecto suspensivo, salvo que a juicio de la autoridad sanitaria pueda de ello resultar riesgo grave para la salud de la población.

Artículo 13º - La falta de pago de las multas aplicadas hará exigible su cobro por vía de ejecución fiscal, constituyendo suficiente título de ejecución el testimonio de la resolución condenatoria firme expedido por el organismo de aplicación o la autoridad judicial.

Artículo 14º - Los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de las disposiciones del Código Alimentario Argentino, 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 requerir el auxilio de la fuerza pública y solicitar ordenes de allanamiento de jueces competentes.

Artículo 15º - El producto de las multas 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 Artículo 18.

Artículo 16º - El producto de las multas que apliquen las autoridades sanitarias de las provincias y de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires se ingresará de acuerdo con lo que en la respectiva jurisdicción se disponga al respecto, con destino análogo al previsto en el Artículo 18.

Artículo 17º - Derogado por Ley 20.668, 15.5.74.

Artículo 18º - Los recursos que se obtengan como consecuencia de la aplicación del Artículo 17 se destinarán:

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 Artículo 6º; y

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 con la política que en la materia determine el Poder Ejecutivo Nacional.

Artículo 19º - Los rótulos, envases y envolturas de productos autorizados de acuerdo con el Código Alimentario Argentino y a las normas de esta Ley deberán expresar con precisión y claridad sus condiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial, de acuerdo con las características que hayan determinado la autorización prevista en los Artículos 3º, 4º y 8º, y será de competencia de la autoridad sanitaria entender sobre el particular en la forma que determinen las disposiciones reglamentarias.

Artículo 20º - El Poder Ejecutivo Nacional mantendrá actualizadas las normas técnicas del Código Alimentario Argentino, resolviendo las modificaciones que resulte necesario

introducirle para mantener su permanente adecuación a los adelantos que se produzcan en la materia.

A tal fin, podrá disponer en jurisdicción de la autoridad sanitaria nacional, la constitución de grupos de trabajo de la más 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.

A los efectos establecidos en la primera parte de este artículo, se tomará en cuenta la opinión de las autoridades sanitarias provinciales, de la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires, de otros organismos oficiales competentes y/o de entidades científicas, agropecuarias, industriales y comerciales más representativas, según la materia de que se trate.

Artículo 21º - Las disposiciones reglamentarias de la presente Ley, serán dictadas dentro de los ciento ochenta (180) días de su promulgación, plazo a cuyo vencimiento quedarán derogadas las disposiciones vigentes en cuanto se opongan a la presente Ley.

Artículo 22º - Dé forma.

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1

Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, exponga, 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 - (Dec ME y SyAS 2092, 10.10.91)

Sustitúyese el texto del artículo 2º del Anexo I del Decreto Nº 2126/71 por el siguiente:

"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).

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 origen.

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".

Artículo 3 - (Resolución Conjunta SAGPyA y SPyRS Nº 187 y Nº 048, 4.05.00)

"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 1º y 2º 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 mejoramiento, 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 expenda bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.
5. **(Res 205, 7.03.88)** "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 contaminado: 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.

RESOLUCIÓN GMC N° 031/92 y RESOLUCIÓN GMC N° 018/93

Incorporadas por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

**DEFINICIÓN Y PRINCIPIOS FUNDAMENTALES REFERENTE A EMPLEO DE ADITIVOS,
INGREDIENTES, COADYUVANTE DE ELABORACIÓN, CONTAMINANTES.**

Art 1º - Aprobar las definiciones de ingrediente, aditivo alimenticio, coadyuvante de elaboración, contaminante y los principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimenticios, conforme a lo siguiente:

Ingredientes: es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

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; podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

RESOLUCIÓN GMC N° 18/93 Sustitúyase el texto de la definición de Coadyudante de Elaboración de productos alimentarios incluidos en el artículo 1º de la Resolución GMC N° 31/92 por el siguiente:

Coadyuvante de Tecnología es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de la sustancia, o sus derivados, en el producto final.

Contaminante: es cualquier sustancia indeseable presente en el alimento en el momento del consumo, provenientes de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos zoo o fitosanitarios, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

Principios fundamentales referentes al empleo de aditivos alimentarios.

A) La seguridad de los aditivos es primordial, esto supone que antes de autorizar el uso de un aditivo en alimentos deberá haberse sometido a una adecuada evaluación toxicológica en la que se deberá tener en cuenta, entre otros aspectos, cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección producida por su uso; los aditivos alimentarios deberán mantenerse en observación y reevaluarse cuando sea necesario si cambian las condiciones de uso, debiéndose estar al tanto de las informaciones científicas que aparezcan sobre este tema;

B) La restricción de uso de los aditivos, establece que el uso deberá limitarse a alimentos específicos, en condiciones específicas y al nivel mínimo para lograr el efecto deseado;

C) La necesidad tecnológica de uso de un aditivo solo será justificado cuando proporciona ventajas de orden tecnológico y no cuando estas puedan ser alcanzadas por operaciones de fabricación más adecuadas o por mayores precauciones de orden higiénico u operacional.

D) El empleo de aditivos se justifica por razones tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales, siempre que:

i) Se empleen aditivos autorizados en concentraciones tales que su ingesta diaria no supere los valores admitidos;

ii) Responda a las exigencias de pureza establecidas por FAO-OMS, o por el FOOD CHEMICAL CODEX.

Artículo 6bis - (Res 49, 27.1.86)

"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.

CAPÍTULO II

CONDICIONES GENERALES DE LAS FÁBRICAS Y COMERCIOS DE ALIMENTOS

NORMAS DE CARACTER GENERAL

Artículo 12 (Res 1020, 22.10.81)

"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 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.
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.
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 m 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 del 28.01.98)** "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 ratonicidas, 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 101 del 22.02.93) "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 para 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 18 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 87/2008 y N° 340/2008)

Los establecimientos elaboradores/ industrializadores y/o fraccionadores, que implementen un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) deberán respetar las 'Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP' que a continuación se detallan:

DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL - HACCP

I. ALCANCE Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las Directrices serán de cumplimiento obligatorio en la elaboración de todos aquellos productos para los cuales el presente Código exija la implementación de un Sistema HACCP.

La implementación de este Sistema será facultativo para los demás productos.

Estas Directrices se aplicarán desde la recepción de las materias primas hasta la salida de fábrica del producto terminado.

II. DEFINICIONES

Acción correctiva: Acción que hay que adoptar cuando los resultados del monitoreo en los PCC indican una desviación de los límites críticos establecidos.

Análisis de peligros: Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros identificados y las condiciones que los originan, para decidir cuáles son significativos con relación a la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el Plan HACCP.

Árbol de decisión: Secuencia lógica de preguntas formuladas en cada fase de un proceso respecto de un peligro significativo, cuyas respuestas ayudan a identificar cuáles deben ser puntos críticos de control (PCC).

Buenas prácticas de elaboración: Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

Controlado: Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios establecidos en el Plan HACCP. **Controlar:** Adoptar todas las medidas necesarias para asegurar y mantener el cumplimiento de los criterios establecidos en el Plan HACCP.

Corrección: Acción que hay que adoptar cuando los resultados del monitoreo en los PCC indican desviación de los límites operacionales establecidos.

Desviación: Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

Diagrama de flujo: Representación sistemática de la secuencia de fases llevadas a cabo en la elaboración de un producto alimenticio.

Equipo HACCP: Grupo multidisciplinario de personas con conocimientos y competencia técnica sobre el producto y el proceso, responsables del desarrollo de un plan HACCP.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación, paso o etapa del proceso de elaboración de un producto alimenticio definido en el alcance del plan.

HACCP: (Hazard Analysis and Critical Control Points): Sigla en inglés reconocida internacionalmente para el sistema y que en español se traduce como análisis de peligros y puntos críticos de control.

Inocuidad: Garantía que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se elaboren y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Límites operacionales: Criterios más rigurosos que los límites críticos, empleados por el elaborador para reducir el riesgo de una desviación y poder realizar las correcciones al proceso antes que se alcance el límite crítico.

Medida de control: Cualquier medida y actividad que puede realizarse para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable, un peligro para la inocuidad de los alimentos.

Monitorear: Llevar a cabo una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control para evaluar si un PCC está bajo control.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Peligro significativo: Aquel cuyo riesgo y gravedad, determinen que sea necesario controlar el proceso para asegurar su prevención, eliminación, o reducción a niveles aceptables para obtener un alimento inocuo.

Plan HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del Sistema de HACCP, de tal forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos.

Plano esquemático del establecimiento: Representación gráfica del establecimiento que refleja la distribución de los distintos ambientes, el flujo del producto, del proceso y del personal.

Punto crítico de control (PCC): Fase en la que debe aplicarse un control y que es esencial para prevenir, eliminar o reducir un peligro significativo a un nivel aceptable. Los puntos críticos de control pueden identificarse utilizando el árbol de decisiones.

Punto de control (PC): Cualquier punto en un proceso donde pueden ser controlados factores biológicos, químicos o físicos.

Registro: Documento que provee evidencia objetiva de acciones realizadas o de resultados logrados.

Retiro de alimentos del mercado: Medida para gestionar un riesgo detectado por el elaborador, denuncias provenientes de distintos sectores de la comunidad, actuaciones iniciadas por las autoridades sanitarias o un resultado adverso de una muestra oficial recolectada en inspección de rutina, con el objetivo de inmovilizar los alimentos implicados para impedir que lleguen al consumidor y recuperar efectiva y eficientemente la cantidad total del producto de riesgo del mercado, incluso aquellos que se encuentren en poder de los consumidores, si se considera necesario.

Riesgo: Estimación de la probabilidad de ocurrencia de un peligro.

Sistema HACCP: Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Validación: Constatación de que el Plan HACCP es efectivo. La validación es una actividad previa a la aprobación del plan HACCP por parte de la empresa.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos, y otras evaluaciones en particular mediante muestreo aleatorio y análisis, además del monitoreo, para constatar el cumplimiento del Plan HACCP.

III. PRINCIPIOS DEL SISTEMA HACCP

El Sistema HACCP consta de los siguientes siete principios:

PRINCIPIO 1: Realizar un análisis de peligros.

PRINCIPIO 2: Determinar los puntos críticos de control (PCC).

PRINCIPIO 3: Establecer límites críticos para cada PCC.

PRINCIPIO 4: Establecer un sistema de monitoreo para cada PCC.

PRINCIPIO 5: Establecer las acciones correctivas que han de adoptarse cuando el monitoreo indica que un determinado PCC no está controlado.

PRINCIPIO 6: Establecer procedimientos de verificación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.

PRINCIPIO 7: Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación.

IV. DIRECTRICES PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

IV.a PRERREQUISITOS DEL SISTEMA HACCP:

Antes de aplicar el Sistema HACCP, la empresa debe tener implementados los siguientes prerrequisitos:

- La aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento,
- El conocimiento y el compromiso sobre la aplicación del Sistema HACCP por parte de la dirección y el personal de la empresa,
- La capacitación constante a todos los niveles,
- Un adecuado sistema de flujo de información y un sistema de gestión de Retiro de productos del mercado.

Las Buenas Prácticas de Manufactura deben estar establecidas, documentadas con sus respectivos registros y haberse verificado adecuadamente para facilitar la aplicación eficaz del Sistema HACCP.

La empresa deberá establecer un sistema de flujo de información en tiempo, contenido y forma, tanto en las comunicaciones internas (cambios en materias primas, productos nuevos, etc.) como en las externas (autoridades sanitarias, proveedores, clientes, etc.) en lo que respecta a los temas que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

La capacitación teórica y práctica respecto de los principios y las aplicaciones del Sistema HACCP constituyen elementos esenciales para que el mismo sea eficaz. Todas las actividades de capacitación deberán registrarse.

IV.b CONTENIDO DEL PLAN HACCP:

Cada elaborador/industrializador y/o fraccionador deberá tener un Plan HACCP escrito para su implementación.

El Plan HACCP será único para cada línea de producto, aunque se trate de la misma firma o razón social ubicada en otro lugar físico.

El contenido del Plan HACCP deberá incluir como mínimo todas las etapas de la secuencia lógica para la aplicación del Sistema HACCP que figura en el Anexo 1 del presente artículo.

El Plan HACCP deberá estar firmado y fechado por el responsable del equipo HACCP y el máximo responsable de la empresa. La firma significará que el Plan HACCP ha sido aprobado por la empresa para su implementación.

IV.c. APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

La aplicación de los principios del Sistema HACCP consta de las siguientes etapas, según se identifican en la 'Secuencia lógica para la aplicación del Sistema HACCP' del Anexo 1.

1. Formación de un equipo HACCP

La empresa alimentaria deberá crear un equipo multidisciplinario integrado por personal de la misma, que tenga los conocimientos y la competencia técnica adecuados del producto y el

proceso a fin de desarrollar, implementar y mantener el Sistema HACCP. La empresa podrá recibir asesoramiento externo, el que de ninguna manera reemplazará el trabajo del equipo HACCP. Deberá designarse un responsable del equipo, el que deberá formar parte del organigrama de la empresa. Dado que la competencia técnica del equipo encargado del HACCP es básica para alcanzar el éxito de la aplicación de este Sistema, los miembros del equipo deben recibir una capacitación adecuada para facilitar la puesta en práctica y el mantenimiento del mismo. En particular, el responsable del equipo es posible que necesite una formación superior. La capacitación no se debe concentrar únicamente en el estudio teórico, sino que debe suministrar asimismo una experiencia práctica para facilitar una comprensión más plena.

2. Descripción del producto

El equipo HACCP deberá formular una descripción completa del producto, ingredientes y métodos de procesamiento. Debe incluir información pertinente a la inocuidad, por ejemplo, su composición, estructura y características físico-químicas (incluidos aw, pH, etc.), tratamientos microbicidas/microbiostáticos aplicados (térmicos, de congelación, salmuera, ahumado, etc.), envase, vida útil, condiciones de almacenamiento y transporte (congelado, refrigerado, o a temperatura ambiente).

3. Determinación del uso previsto del producto y los probables consumidores

El equipo HACCP debe identificar y documentar el uso previsto del producto considerando también otros usos que se estima pueda darle el usuario o consumidor final, independientemente del estipulado en el rótulo. Asimismo, se deberán identificar a los consumidores a los cuales va destinado el alimento, teniendo en cuenta los grupos más vulnerables de la población.

4. Elaboración de un diagrama de flujo y del plano esquemático del establecimiento

El equipo HACCP deberá construir un diagrama de flujo describiendo en forma simple y clara todas las fases de las operaciones relativas a la elaboración del alimento. Al aplicar el Sistema HACCP a una operación determinada, se deberían tener en cuenta las fases anteriores y posteriores a dicha operación. De haber fases que se conducen de forma eventual, también deben estar incluidas en el diagrama de flujo.

Además, deberá realizarse el plano esquemático del establecimiento.

5. Confirmación in situ del diagrama de flujo y del plano esquemático del establecimiento

El equipo HACCP deberá confirmar in situ el plano esquemático del establecimiento, así como también la correspondencia entre las operaciones de elaboración y el diagrama de flujo, y modificarlos si procede.

La confirmación deberá hacerse en todos los turnos de trabajo involucrados en la producción.

6. Identificación de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un Análisis de peligros y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados (PRINCIPIO 1)

El equipo HACCP deberá, considerando cada uno de los ingredientes y las fases del proceso, identificar y preparar una lista de todos los peligros que pudieran razonablemente producirse en cada fase de acuerdo con el ámbito de aplicación previsto.

En la identificación del peligro, en su evaluación y en las operaciones subsiguientes de diseño y aplicación del Sistema HACCP, se deberán tener en cuenta los ingredientes, las prácticas de fabricación de alimentos, la función de los procesos de fabricación en el control de los peligros, el uso final probable del producto, los grupos de consumidores a los que el producto va destinado y los datos epidemiológicos relativos a la inocuidad de los alimentos.

A continuación, el equipo HACCP deberá llevar a cabo un análisis de los peligros identificados para determinar, en relación con el Plan HACCP, cuáles son los peligros significativos.

Para realizar el análisis de peligros deberán considerarse, siempre que sea posible, los siguientes factores:

- el riesgo y la gravedad de sus efectos;
- la evaluación cualitativa y/o cuantitativa de la presencia de peligros;
- la supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados;
- la producción o persistencia de toxinas, agentes químicos o físicos en los alimentos;
- las condiciones que pueden dar lugar a lo anterior.

El equipo HACCP deberá determinar qué medidas de control, si las hubiera, se pueden aplicar en relación con cada peligro.

Puede que sea necesario aplicar más de una medida para controlar un peligro o peligros significativos, y que con una determinada medida se pueda controlar más de un peligro.

7. Determinación de los puntos críticos de control (PCC) (PRINCIPIO 2)

La determinación de un PCC en el Sistema HACCP se puede facilitar con la aplicación de un árbol de decisiones (Anexo 2) en el que se indica un enfoque de razonamiento lógico. Es posible que haya más de un PCC en el que se aplican medidas de control para hacer frente a un mismo peligro.

El árbol de decisiones deberá aplicarse de manera flexible y deberá utilizarse como orientación para determinar los PCC. El ejemplo de árbol de decisiones adjunto como Anexo 2, puede no ser aplicable a todas las situaciones, por lo que podrán utilizarse otros enfoques.

Si se identifica un peligro en una fase en la que el control es necesario para mantener la inocuidad, y no existe ninguna medida de control que pueda adoptarse en esa fase o en cualquier otra, el producto o el proceso deberán modificarse en esa fase, o en cualquier fase anterior o posterior, para incluir una medida de control.

El desarrollo de una capacitación específica, requerirá la formulación de instrucciones y procedimientos de trabajo que definan las tareas del personal operativo que se desempeña en cada punto crítico de control.

8. Establecimiento de límites críticos para cada PCC (PRINCIPIO 3)

Para cada punto crítico de control se deberán especificar y validar límites críticos. En algunos casos, para una determinada fase se fijará más de un límite crítico. Entre los criterios aplicados suelen figurar las mediciones de temperatura, tiempo, nivel de humedad, pH, aw y cloro disponible.

Si se han utilizado guías para implementar el Sistema HACCP elaboradas por expertos para establecer los límites críticos, deberá asegurarse que esos límites sean plenamente aplicables a la actividad específica y al producto o grupos de productos en cuestión. Los límites críticos deberán ser mensurables.

El elaborador podrá fijar límites operacionales u operativos.

9. Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC (PRINCIPIO 4)

Mediante los procedimientos de monitoreo deberá poder detectarse una pérdida de control en el PCC. El monitoreo debe proporcionar esta información a tiempo como para hacer correcciones que permitan asegurar el control del proceso. Los procesos deberán corregirse cuando los resultados del monitoreo indiquen una tendencia a la pérdida de control en un PCC, y las correcciones deberán efectuarse antes de que se produzca una desviación. Los datos obtenidos del monitoreo deberán ser evaluados por personal designado que tenga los conocimientos y la competencia necesarios para aplicar correcciones y acciones correctivas, cuando proceda. Si el monitoreo no es continuo, su frecuencia deberá ser suficiente como para garantizar que el PCC está controlado. La mayoría de los procedimientos de monitoreo de los PCC deberán efectuarse con rapidez porque se referirán a procesos continuos y no habrá tiempo para ensayos analíticos prolongados. Con frecuencia se prefieren las mediciones físicas y químicas a los ensayos microbiológicos, porque pueden realizarse rápidamente y a menudo indican el control microbiológico del producto.

Las actividades de monitoreo en los PCC deben documentarse.

Todos los registros y documentos relacionados con el monitoreo de los PCC deberán estar firmados por la persona o personas que efectúan el mismo y por el encargado de la revisión.

10. Establecimiento de acciones correctivas (PRINCIPIO 5)

Con el fin de hacer frente a las desviaciones de los límites críticos que puedan producirse, el equipo HACCP deberá formular acciones correctivas específicas para cada PCC del Sistema HACCP.

Estas acciones deberán asegurar que el PCC vuelve a estar controlado. Las medidas adoptadas deberán incluir también un adecuado sistema de disposición del producto afectado. Los procedimientos relativos a las desviaciones y la disposición de los productos deberán documentarse en los registros del Sistema HACCP, y son sujetos de verificación.

El plan de acciones correctivas deberá incluir las acciones a tomar para volver el proceso a control, los responsables de llevar a cabo las mismas, la investigación de la causa del desvío, y disposición del producto afectado.

11. Establecimiento de procedimientos de Verificación (PRINCIPIO 6)

El equipo HACCP deberá establecer procedimientos de verificación para determinar si el Sistema HACCP funciona correctamente. La frecuencia de las verificaciones deberá ser suficiente para confirmar que el Sistema HACCP está funcionando eficazmente.

La verificación deberá efectuarla personal distinto del encargado del monitoreo y las acciones correctivas. En caso de que algunas de las actividades de verificación no se puedan llevar a cabo en la empresa, podrán ser realizadas por expertos externos o terceros calificados en nombre de la misma.

Entre las actividades de verificación pueden citarse las siguientes:

- Examen del Sistema y del Plan HACCP y de sus registros;
- Examen de las desviaciones y los sistemas de disposición de productos afectados;
- Confirmación de que los PCC permanecen controlados.

12. Establecimiento de un sistema de registro y documentación (PRINCIPIO 7)

Para aplicar un Sistema HACCP es fundamental que se aplique un sistema de registro eficaz y sencillo.

Deberán documentarse los procedimientos del Sistema HACCP en el Plan HACCP, y los sistemas de documentación y registro deberán ajustarse a la naturaleza y magnitud de la operación en cuestión y ser suficientes para permitir al elaborador y a la Autoridad Sanitaria comprobar que se realizan y mantienen los controles HACCP.

La orientación sobre el Sistema HACCP elaborada por expertos (por ejemplo, guías de HACCP específicas para un sector) puede utilizarse como parte de la documentación, siempre y cuando dicha orientación se refiera específicamente a los procedimientos de elaboración de alimentos de la empresa.

Se deberán conservar los registros de todos los datos recabados de acuerdo a los principios 1, 2 y 3.

Se mantendrán, entre otros, registros de:

- las actividades de monitoreo de los PCC
- las desviaciones y las acciones correctivas correspondientes
- los procedimientos de verificación aplicados
- las modificaciones al Plan de HACCP

Se adjunta como Diagrama 3 un ejemplo de hoja de trabajo del Sistema de HACCP.

El sistema de registro puede integrarse en las operaciones existentes y basarse en modelos de documentos ya disponibles, como las facturas de entrega y las listas de control utilizadas para registrar, por ejemplo, la temperatura de los productos.

Los registros deberán incluir además: título del mismo, nombre y ubicación de la empresa, fecha y hora, nombre del producto, código de lote del mismo, y firma de la persona que cumple la operación de registrar los datos.

Todos los registros deberán ser conservados por el elaborador por un período como mínimo igual a la vida útil del producto.

Anexo 1

SECUENCIA LÓGICA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP

- 1.- Formación de un equipo HACCP
- 2.- Descripción del producto
- 3.- Determinación del uso previsto del producto y los probables consumidores
- 4.- Elaboración de un diagrama de flujo y del plano esquemático del establecimiento
- 5.- Confirmación in situ del diagrama de flujo y del plano esquemático del establecimiento
- 6.- Identificación de todos los posibles peligros relacionados con cada fase del proceso, realización de un análisis de peligros y estudio de las medidas para controlar los peligros identificados
- 7.- Determinación de los Puntos Críticos de Control (PCC) (Anexo 2)
- 8.- Establecimiento de límites críticos para cada PCC
- 9.- Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada PCC
- 10.- Establecimiento de acciones correctivas
- 11.- Establecimiento de procedimientos de verificación
- 12.- Establecimiento de un sistema de registro y documentación

Anexo 2

ARBOL DE DECISIÓN

EJEMPLO DE UNA SECUENCIA DE DECISIONES PARA IDENTIFICAR LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC)

(Responder a las preguntas por orden sucesivo)

(*) Pasar al siguiente peligro identificado del proceso descrito

(**) Los niveles aceptables e inaceptables necesitan ser definidos teniendo en cuenta los objetivos globales cuando se identifican los PCC del plan HACCP.

Anexo 3

EJEMPLO DE HOJAS DE TRABAJO DEL SISTEMA HACCP

Artículo 18 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 200/2008 y SAGPyA N° 566/2008)

Toda persona física o jurídica, que posea un establecimiento en el cual se realicen actividades de elaboración, industrialización, fraccionamiento, distribución, importación y/o comercialización es responsable de implementar un sistema de retiro, planificado y documentado, que asegure el retiro efectivo de los productos que pudieran resultar de riesgo para la salud de los consumidores y/o en infracción y de ejecutar todo retiro de productos de acuerdo con dicho procedimiento.

Quedan exceptuados de dicha obligación los locales de venta minorista y establecimientos que elaboren comidas para la venta directa al público, salvo que realicen actividades de elaboración y distribución o importación de productos.

El sistema implementado deberá responder a lo establecido en el presente artículo.

La Empresa Alimentaria:

1 - Realizará el retiro toda vez que detecte un incidente alimentario.

2 - Procederá al retiro a requerimiento de la Autoridad Sanitaria jurisdiccional o nacional dentro del plazo fijado.

3 - Evaluará la efectividad del plan diseñado y detectará sus puntos débiles/fallas/errores a fin de rectificarlos antes de que ocurra un verdadero incidente.

4 - Llevará registros de los reclamos/quejas recibidos sobre sus productos.

5 - Notificará a la Autoridad Sanitaria competente toda vez que detecte un riesgo en un producto que haya alcanzado el nivel de distribución minorista en el mercado.

6 - Presentará la estrategia de retiro ante las AS para su evaluación. Para ello deberá considerar las siguientes etapas:

a) evaluar el riesgo/peligro (la clase de retiro y el alcance del mismo),

b) determinar extensión y mecanismos de notificación y recupero.

La profundidad del retiro se extenderá hasta Nivel distribución mayorista, Nivel distribución minorista, Nivel consumidor, según corresponda.

7 - Implementará en forma preventiva las medidas adecuadas para proteger la salud de la población, en los casos en los que no se conoce desde el inicio del incidente todos los datos necesarios para poder determinar el riesgo o la distribución del producto.

8 - Suministrará información de la distribución y cantidad del producto a retirar notificando a la Autoridad Sanitaria correspondiente, clientes en la cadena de distribución y expendio (cuando el peligro provenga de las materias primas, deberá alertar al proveedor de las mismas) y consumidores (cuando corresponda).

9 - Deberá informar la realización de un retiro en un plazo no mayor de 24 horas de iniciado, realizando la notificación a través de una comunicación escrita que incluya:

a- Para cada producto: detalles del rótulo para identificarlo, denominación de venta, denominación de fantasía, nombre de la empresa elaboradora, N° de Registro del Establecimiento Elaborador (RNE), N° de Registro del Producto Alimenticio (RNPA), N° de lote/s, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y otros detalles del producto (tipo y tamaño del envase).

b- Para cada producto adjuntará copia del rótulo completo (incluido el rótulo secundario).

c- Cantidad de producto en el mercado: detallará cantidad de producto elaborado o importado o fraccionado indicando qué proporción del mismo ha sido distribuida.

d- Nombre y datos de contacto de la persona que reportó el incidente.

e- Detalles de la distribución: zona de distribución del producto en el país y en el extranjero y si fue distribuido a través de programas sociales o instituciones oficiales (hospitales, comedores escolares, etc.) y/o si alguno de esos lotes ha sido donado.

f- Datos sobre la EA: dirección, tipo de firma (elaboradora, importadora, distribuidora, fraccionadora, envasadora, etc.), datos de contacto (director técnico, en caso de corresponder, dirección, teléfono laboral, teléfono particular, correo electrónico).

g- Motivos del retiro: información completa y detallada sobre los motivos del incidente, indicará la normativa alimentaria vigente que se incumple y cuando corresponda, resultados de exámenes microbiológicos y/o fisicoquímicos del producto, detalles de la recolección de la muestra analizada, detalles de inspección al establecimiento (BPM), número de denuncias/ reclamos de consumidores u otra evidencia.

h- Estrategia de retiro: curso de acción planificado para el recupero específico indicando alcance del retiro propuesto, comunicación al público, acciones propuestas por la empresa, procedimiento para verificar la efectividad del recupero, destino de los productos recuperados.

i- Plan de Monitoreo: el monitoreo o seguimiento para la verificación de la eficacia de la notificación indicará los clientes seleccionados y oportunidad en que serán contactados, las visitas a establecimientos, la recolección de muestras, etc.

10 - Deberá coordinar la logística de la recolección del producto: niveles involucrados en el recupero (elaboradores, cadenas de distribución, bocas de expendio, consumidores), lugar físico donde almacenará provisoriamente el producto retirado (debidamente identificado y en un área separada de acuerdo al presente Código de otros productos). El retiro del producto del mercado, que abarque todos los niveles de la cadena agroalimentaria que hubiera alcanzado, es responsabilidad de la empresa (EA).

11 - Deberá realizar verificaciones de efectividad en el marco de la estrategia de retiro. La empresa controlará que sus clientes hayan retirado de la distribución y la comercialización el/los producto/s.

12 - Deberá remitir a la Autoridad Sanitaria un informe preliminar que incluya: cantidad del stock recuperado hasta la fecha, copias de las notificaciones a clientes y de haberse considerado necesario, a consumidores en los plazos y con la periodicidad que la A.S. determine. Los informes deberán especificar el grado de avance del retiro.

En caso de comprobar que las medidas de la EA no han sido efectivas, la AS podrá solicitar a la empresa la revisión y reformulación de todo el proceso.

13 - Dispondrá los productos recuperados identificando debidamente a cada producto y en un área separada de otros de acuerdo con el presente Código. La empresa es responsable de evitar que los productos retirados sean reinsertados en el mercado y deberá documentar/llevar registros, de los productos recuperados.

14 - Deberá mantener aislados y separados los productos recuperados, hasta tanto la Autoridad de aplicación del Código, competente, determine el destino de los productos

recuperados, dicha Autoridad supervisará y dejará constancia de lo actuado en un acta resolviendo la:

- destrucción, redestinación de manera tal que no sea destinada a consumo humano,
- reprocesamiento que asegure su inocuidad y aptitud para el consumo humano,
- liberación cuando resulte de la investigación que el alimento es inocuo y apto para su consumo.

15 - Responderá a la solicitud de informes por parte de la AS en los tiempos establecidos y se atenderá a la decisión de la AS, la cual dará por finalizado el retiro cuando considere que la empresa ha completado todas las actividades que involucra el retiro incluyendo el monitoreo, la adopción de las medidas necesarias para evitar la comercialización/consumo del producto y la disposición final de los productos recuperados.

16 - Deberá evaluar la documentación del proceso después del retiro.

17 - Deberá presentar ante la Autoridad de aplicación en un plazo máximo de 30 días post-finalización del retiro un informe completo acerca de lo acontecido, incluyendo las acciones correctivas que hubiera implementado.

El informe deberá detallar la investigación del incidente que motivó el retiro, adjuntando la estrategia elegida para el mismo y los detalles de la acción de recupero. El informe final deberá incluir lo siguiente:

- a) copia de la notificación de retiro de producto a clientes;
- b) circunstancias / detalles del incidente que motivaron el retiro;
- c) acciones de comunicación realizadas por la empresa, incluyendo avisos, comunicados y publicidad en medios de comunicación masivos;
- d) detalles de distribución el lote/s de producto/s implicados;
- e) estrategia de recupero, detalles de disposición de productos recuperados y acta de destrucción (en caso de corresponder);
- f) acciones correctivas preventivas que fueron diseñadas para evitar que el incidente se repita en el futuro.

En todos los casos la EA deberá adjuntar documentación que avale los datos contenidos en el informe."

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 413, 26.3.86)

"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".

RESOLUCIÓN GMC N° 080/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

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

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico de Mercosur sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación para establecimientos elaboradores / industrializadores de alimentos, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art 2° - Incorporar el ítem 3 - Principios Generales Higiénico-Sanitarios de las Materias Primas para Alimentos elaborados/industrializados.

Art 3° - Establecer que estos requisitos generales no exceptúan el cumplimiento de otros reglamentos específicos que deberán ser armonizados para aquellas actividades que se determinen, siguiendo los criterios que acuerden los Estados Parte.

Art 4° - Instruir al SGT N° 3 -Reglamentos Técnicos- que mantenga actualizado el presente Reglamento, en función de las normas tecnológicas y de los nuevos criterios internacionales en la materia.

Art 5° - Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes con vista a dar cumplimiento a lo dispuesto anteriormente.

Art 6° - En función de lo establecido en la Resolución 091/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados Parte 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, Pesca y Alimentación; Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal; Servicio Nacional de Sanidad Animal; Secretaría de Industria; Instituto Nacional de Vitivinicultura
Brasil: Ministério da Saúde; Ministério da Agricultura e Abastecimento

Paraguay: Ministerio de la Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Ganadería y Agricultura; Ministerio de Industria y Comercio; Instituto Nacional de Tecnología y Normalización

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca; Ministerio de Industria, Energía y Minería; Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art 7° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97

ANEXO I

1. OBJETIVO Y AMBITO DE APLICACION

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. Ambito 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. Establecimiento 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 humana.

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 dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

3. DE LOS PRINCIPIOS GENERALES HIGIENICO 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.

3.1.2. Protección contra la contaminación con desechos/basura.

Las materias primas alimenticias deben ser protegidas contra la contaminación por basura o desechos de origen animal, doméstico, industrial y 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 sólo 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. Equipamientos y recipientes.

Los equipamientos y los recipientes que se utilizan en los diversos procesos productivos no deberán constituir un riesgo para la salud.

Los recipientes que son reutilizados, deben ser hechos de material que permita la limpieza y desinfección completas. Aquellos que fueron usados como 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 deben 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 semi-procesados de los locales de producción o almacenamiento deben ser 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 HIGIÉNICO 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 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 e 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 de materiales resistentes al tránsito, impermeables, inabsorbentes, 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 revestirán 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 cielos rasos deberán ser de fácil limpieza. En los planos deberá indicarse la altura del friso que será impermeable.

Los techos o cielorrasos, deberán estar contruidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar.

Las ventanas y otras aberturas, deberán estar contruidas 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 contruidas 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 material de envase por condensación y goteo y no se entorpezcan las operaciones de limpieza.

4.1.3.9. Los alojamientos, lavados, 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 encatrados separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona.

4.1.3.11. 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 no 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 alcantarillados) 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. Vestuarios 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 lavados con agua fría o 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 receptáculo 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. 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.

4.1.3.16. Instalaciones de limpieza y desinfección.

Cuando así proceda, deberá haber instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo. Esas instalaciones se construirán con materiales resistentes a la corrosión, que puedan limpiarse fácilmente y estarán provistas de medios convenientes para suministrar agua fría o fría y caliente en cantidades suficientes.

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 adosados 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 descritas 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 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 sean 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 empleados 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 provistos de un termómetro de máxima y de mínima o de dispositivos de registro de la temperatura, para asegurar la uniformidad de la temperatura para la conservación de materias primas, productos y procesos.

Sobre las buenas practicas de manufactura en establecimientos elaboradores / industrializadores

5. ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS).

5.1. CONSERVACION

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 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 una superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que la zona o los equipos vuelvan 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 situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes 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 aquellos 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 DESECHOS:

El material de desecho 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 desechos. Los desechos deberán retirarse de las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo toda las veces que sea necesario y, por lo menos, una vez al día.

Inmediatamente después de la evacuación de los desechos los recipientes utilizados para el almacenamiento y todo los equipos que haya entrado en contacto con los desechos deberán limpiarse y desinfectarse. La zona de almacenamiento de desechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse.

5.6. PROHIBICIÓN DE ANIMALES DOMÉSTICOS:

Deberá impedirse la entrada de animales en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de industrialización.

5.7. SISTEMA DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS:

5.7.1. Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las 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 adaptarse medidas de erradicación. Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puede 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 precaución. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas autorizados 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 tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud deberán etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos 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 otras personas bajo la 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.

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 este afectada deberá comunicar inmediatamente a la Dirección del establecimiento que está enferma.

Las personas que deban de 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 dé el alta médico. 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 LAS 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 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. Todos 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 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 manipulan 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. y 6.7. del presente numeral.

6.10 SUPERVISION

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 ELABORACION

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, efectuarse ensayos de laboratorios. En la elaboración ulterior 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 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. 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 ni el producto final.

Para el agua recirculada deberá 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 y 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 envases o recipientes necesarios.

7.5.3. El envasado deberá hacerse en condiciones que evite la contaminación del producto.

7.6. DIRECCION Y SUPERVISION

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 conocimientos suficientes 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. DOCUMENTACION Y REGISTRO

En función al riesgo del alimento deberán mantenerse registros apropiados de la elaboración, producción y distribución, conservándolos durante un período superior al de la duración mínima del alimento.

8. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS

8.1. Las materias primas y los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones tales que impidan la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protejan contra la alteración del producto o los daños al recipiente o envases.

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 pertenecientes a la empresa alimentaria o contratados por la misma deberán estar autorizados por el Organismo Competente.

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, con metodología analítica reconocida, que considere necesario, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo.

Artículo 21 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 029 y N° 171, 12.04.00)

" 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 físico-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) **(Res Conj 195 y 1019, 04.12.01)** La Dirección de la empresa, de acuerdo a lo establecido en la Resolución Nro 587/97 (MSyAS) que ha incorporado al Código Alimentario Argentino, la Resolución GMC 80/96, 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, conocimientos 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 losd e 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:

- fotografía tamaño carnet actualizada;
- datos filiatorios del titular: nombre, apellido, domicilio, tipo y número de documento;

- espacio reservado para asentar las renovaciones, donde se indicará la fecha de vencimiento y autoridad que expida el estado APTO;
- espacio reservado para dejar constancia de vacunaciones obligatorias y
- 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 día de.....de.....de.....

(Sello y firma del profesional)

Matrícula n°:

VALIDA HASTA:

.....

CAPÍTULO 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 155 bis – (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 14/05 y N° 141/05)

“Los alimentos de origen animal (carnes y subproductos, leches, huevos y miel) deberán cumplir con la siguiente exigencia:

a) Nitrofuranos y sus metabolitos:.....no detectables.

Método de referencia: Cromatografía Líquida de Alta Presión Doble Masa (HPLC/MS-MS).”

Artículo 155 tris – (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 137/2010 y N° 941/2010).

"El contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a: 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y 5% del total de grasas en el resto de los alimentos.

Estos límites no se aplican a las grasas provenientes de rumiantes, incluyendo la grasa láctea."

[El plazo de adecuación a la modificación dispuesta por la incorporación del artículo 155 tris será de hasta 2 años para aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y de hasta 4 años para los demás alimentos.]

Artículo 156 - (Res 1546, 17.9.85)

"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

CAPÍTULO IV

UTENSILIOS, RECIPIENTES, ENVASES, ENVOLTURAS, APARATOS Y ACCESORIOS

Artículo 184 - (Res 412, 26.3.86)

"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".

RESOLUCIÓN GMC N° 003/92

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

**CRITERIOS GENERALES DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ALIMENTARIOS EN
CONTACTO CON ALIMENTOS**

Art 1° - Los envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios que se comercialicen entre los Estados Partes del MERCOSUR deberán cumplir

con las exigencias establecidas en el documento "CRITERIOS GENERALES DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS ALIMENTARIOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS" que se incluye como Anexo I.
Art 2º - Lo establecido en el Artículo 1 no se aplicará obligatoriamente a los alimentos envasados destinados a la exportación a terceros países.

Art 3º - Instar a los organismos competentes de los Estados Parte del MERCOSUR que arbitren los medios para poner en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para la plena implementación de lo dispuesto en la presente Resolución y que comuniquen el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

ANEXO I:

1- ALCANCE O CAMPO DE APLICACIÓN

El presente documento será aplicado a envases y equipamientos alimentarios que entran en contacto con alimentos durante su producción, su elaboración, su fraccionamiento, su almacenamiento, su distribución, su comercialización y su consumo.

En este documento no se incluyen los materiales que forman una unidad con los alimentos y se consumen con ellos (por ejemplo, la corteza de ciertos quesos, tripas naturales de algunos embutidos, recubrimiento de frutas).

2- TERMINOLOGÍA

2.1 **Envase alimentario**, es el artículo que está en contacto directamente con alimentos destinado a contenerlos desde su fabricación hasta su entrega al consumidor con la finalidad de protegerlos de agentes externos de alteración y contaminación, así como de adulteración.

2.2 **Equipamiento alimentario** es todo artículo en contacto directo con alimentos que se usa durante la elaboración, fraccionamiento, almacenamiento, comercialización y consumo de alimentos. Se incluye con esta denominación recipientes, maquinarias, cintas transportadoras, cañerías, aparatos, accesorios, válvulas, utensilios y similares.

2.3 **Revestimiento**, es una sustancia o producto aplicado sobre la superficie de envases o equipamientos alimentarios cuya finalidad es protegerlos y prolongar su vida útil.

2.4 **Migración** es la transferencia de componentes desde el material en contacto con los alimentos hacia dichos productos, debido a fenómenos fisicoquímicos.

2.4.1 **Migración total o global** es la cantidad de componentes transferida desde los materiales en contacto con los alimentos, hacia los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.

2.4.2 **Migración específica** es la cantidad de un componente no polimérico particular de interés toxicológico transferida desde los materiales en contacto con los alimentos a los alimentos o sus simulantes en las condiciones habituales de empleo, elaboración y almacenamiento, o en las condiciones equivalentes de ensayo.

2.5 **Límite de migración total o global** es la cantidad máxima admisible de componentes del material en contacto con los alimentos transferida a los simulantes bajo condiciones de ensayo.

2.6 **Límite de migración específica** es la cantidad máxima admisible de un componente específico del material en contacto con los alimentos transferida a los simulantes bajo condiciones de ensayo.

2.7 **Límite de composición** es la cantidad máxima admisible de un componente particular de interés toxicológico en el material en contacto con los alimentos.

2.8 **Simulante** es un producto que imita el comportamiento de un grupo de alimentos que tienen características parecidas.

3. CRITERIOS GENERALES

3.1 Los envases y equipamientos que estén en contacto con los alimentos deben fabricarse de conformidad con las buenas prácticas de manufactura para que en las condiciones normales o previsibles de empleo no produzcan migración a los alimentos de componentes

indeseables, tóxicos o contaminantes en cantidades tales que superen los límites máximos establecidos de migración total y específica, tales que:

- a) puedan representar un riesgo para la salud humana;
- b) ocasionen una modificación inaceptable de la composición de los alimentos o en los caracteres sensoriales de los mismos.

3.2 Los componentes a usar en los materiales a entrar en contacto con alimentos se regirán por los siguientes principios:

3.2.1 Deberán estar incluidos en las listas positivas que son enumeraciones taxativas de las sustancias que han probado ser fisiológicamente inocuas en ensayos con animales y cuyo uso está autorizado para la fabricación de materiales en contacto con alimentos.

3.2.2 En algunos casos, para alimentos específicos, podrán efectuarse restricciones de uso.

3.2.3 Deberán seguir criterios de pureza compatibles con su utilización.

3.2.4 Deberán cumplir con el límite de migración total establecido y con los límites de migración específica establecidos para ciertos componentes o grupo de componentes.

3.3 Los envases 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.

3.4 En el intercambio comercial entre Estados Parte todos los envases, equipamientos y componentes que entrarán en contacto con alimentos deberán ser aprobados por la autoridad competente del Estado Parte de procedencia u origen y avalado a través de un certificado de dicho país, cumpliendo con la Normativa MERCOSUR, tanto general como específica.

4. CLASIFICACIÓN DE MATERIALES

4.1 A los efectos del presente documento, se reconocen los siguientes tipos de materiales que componen los envases y equipamientos alimentarios.

4.1.1 Materias plásticas, incluidos los barnices y los revestimientos.

4.1.2 Celulosas regeneradas.

4.1.3 Elastómeros y cauchos.

4.1.4 Papeles y cartones.

4.1.5 Cerámicas.

4.1.6 Vidrio.

4.1.7 Metales y aleaciones.

4.1.8 Madera, incluido el corcho.

4.1.9 Productos textiles.

4.1.10 Ceras de parafina y ceras microcristalinas.

4.1.11 Otros.

4.2 Los materiales antes mencionados o combinaciones de los mismos estarán sujetos a Normativas específicas, las que incluirán los puntos detallados en el apartado 3.2, y reglas básicas de muestreo y métodos de análisis requeridos para cumplir lo establecido en 3.2.

Artículo 185 - (Res 1552, 12.09.90)

"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 2063, 11.10.88)

"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, fluón, 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".

PAPELES y CARTONES

Artículo 186bis - (Res MSyAS N° 297 del 14.04.99)

CRITERIOS 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 descriptos 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 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 MSyAS N° 003/95, complementada por Resolución Conj. 140 y 526/01 (**derogada por Res. Conj. SPReI N° 117/2012 y SAGyP N° 357/2012**).

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 descriptos 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 descripta 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 ARMONIZACIÓN DE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS 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

INTRODUCCIÓN

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

(Derogada por Res. Conj. SPReI N° 202/2008 y SAGPyA N° 568/2008) 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. Óxido 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.
- 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:
- a) persulfato de amonio: no exceder de 0,3% m/m. En almidones alcalinos no exceder de 0,6% m/m.
 - b) 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.
 - c) clorhidrato de $\square$ -dietilamina-cloroetano: no exceder de 4% m/m.
 - d) metacrilato de dimetilaminoetilo: no exceder de 3% m/m.
 - e) dimetilol etilen urea: no exceder de 0,375% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.
 - f) cloruro de 2,3-epoxipropiltrimetilamonio: no exceder 5% m/m.
 - g) óxido de etileno: no exceder de 3% m/m el peso de unidades derivadas del óxido de etileno en el almidón modificado.
 - h) 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.
 - i) acetato de vinilo: para acetato de almidón, tratado además con este reactivo. Especificación del almidón: máximo 2,5% de grupos acetilo.
 - j) 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.
 - k) 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%.
 - l) 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 (**Derogada por Res. Conj. SPReI N° 202/2008 y SAGPyA 568/2008**)): 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, toluilendiisocianato, y N-metil dietanolamina o poliuretanos aniónicos, solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, toluilendiisocianato, 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, toluilendiisocianato, y N-metil dietanolamina y reticulado con epiclorhidrina. 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. Polialquilenaminas 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-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina. (II)

- b) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina. (II)
- c) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina con amoníaco. (II)
- d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetílico del ácido adípico y dietilentriamina. (II)
- e) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, 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-epiclorhidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,2%. (II)
- h) Resina poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de poliepiclorhidrina, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,2% (II)
- i) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico, etilenimina y polietilenglicol: máximo 0,2% (III)
- j) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, 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, tetraetilenpentamina, pentaetilenhexamina, 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-epiclorhidrina sintetizada a partir de dietilentriamina, caprolactama, ácido adípico, polietilenglicol y epiclorhidrina: 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 poli(acrilamida) 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 poli(acrilamida) 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-trimetilamoniopropilacrilamida y acrilamida: máximo 0,05%. Contenido residual de acrilamida 0,05 mg/kg en el producto terminado.

3.2.9. Alquilarylsulfonatos: 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 $\pm$ 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-tetrametiletildiamina 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 α -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. Alquilarylsulfonatos: 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. Ácido 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-tetrahidro- 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)-acethidroxiámico. (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-ditiol-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. Ácido sulfúrico.
- 3.7.3. Formiato de aluminio.
- 3.7.4. Oxicloruro de aluminio.
- 3.7.5. Aluminato de sodio.
- 3.7.6. Tanino.
- 3.7.7. Productos de condensación de urea, dicianidamida 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. Ácido glucónico.

4 MEJORADORES ESPECIALES DEL PAPEL:

4.4 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 estilbeno: 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-perfluoralkil-sulfonamido etil)-amonio con no más del 15% de fosfato de mono (N-etil-2-perfluoralkil-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 epiclorhidrina (límite de detección 0,1 mg/kg).

(III) No debe detectarse etilenimina ni epiclorhidrina (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.

(Resolución Conjunta N°148 y N°650 del 27.9.2001):

Para la fabricación de papeles de filtro para cocción y filtración en caliente sólo podrán ser utilizadas las sustancias incluidas en la "Lista Positiva para papeles de filtro para cocción y filtración en caliente en contacto con Alimentos". En todos los casos deberán cumplirse con las restricciones indicadas.

La presente reglamentación se aplica solamente para papeles de gramaje inferior a 500 g/m² destinados a entrar en contacto con alimentos acuosos, pero no con alimentos grasos.

Las materias primas y auxiliares de fabricación listados bajo 1. y 2. pueden ser utilizados para todos los tipos de papeles considerados en esta reglamentación.

Cuando no se especifique de otra forma los porcentajes se refieren a % m/m y respecto de materia fibrosa seca.

LISTA POSITIVA PARA PAPELES DE FILTRO PARA COCCIÓN Y FILTRACIÓN EN CALIENTE EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1.- Materias primas de uso general:

1.1. Fibras

1.1.1 Fibras naturales y sintéticas a base de celulosa y derivados de celulosa.

1.1.2 Fibras sintéticas: deberán cumplir con la reglamentación del Código Alimentario Argentino para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

a) de copolímeros de cloruro de vinilo-acetato de vinilo, libres de plastificantes.

b) de polietileno

c) de polipropileno

d) de poliéster

1.2. Auxiliares para la filtración:

1.2.1 Dióxido de silicio.

1.2.2 Silicatos mezcla de aluminio, calcio y magnesio, incluidos el caolín y el talco (libres de fibras de asbesto).

1.2.3 Sulfato de calcio.

1.2.4 Dióxido de titanio.

1.2.5 Carbonato de calcio y magnesio.

1.2.6 Óxido de aluminio.

1.2.7 Carbón activado. Deberá cumplir con las exigencias de Food Chemical Codex.

2.- Auxiliares de fabricación:

2.1. Agentes antimicrobianos: No deben ser detectados en el extracto acuoso caliente. Deberá fijarse el límite de detección.

- 2.1.1 Dióxido de cloro.
 - 2.1.2. Clorito de sodio.
 - 2.1.3. Peróxido de hidrógeno.
 - 2.1.4. Peróxido de sodio.
 - 2.1.5. Ditionito de sodio (Hidrosulfito de sodio)
 - 2.2. Materiales especiales para la elaboración de papel
 - 2.2.1. Poliacrilamida, en tanto que no contengan más de 0,1 % de monómero de acrilamida. Como máximo 0,015 %
 - 2.2.2. Polialquilaminas catiónicas reticuladas, a saber:
 - a) Resina de poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina,
 - b) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina,
 - c) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o de una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco,
 - d) Resina de poliamida-poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, ester dimetilico del ácido adípico y dietilentriamina,
 - e) Resina de poliamida-poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de epiclorhidrina, una amida del ácido adípico y diaminopropilmetilamina,
 - f) Resina de poliamida-epiclorhidrina , sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilendiamina, máximo 0,3 %,
 - g) Resina de poliamida-epiclorhidrina, sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina, máximo 0,1 %.
- De los compuestos 2.2.2. (a) a 2.2.2.(g), sólo puede utilizarse en total y como máximo 1 %, referido a la fibra seca del producto terminado.

3.- Materias primas auxiliares de fabricación especiales:

3.1. Para bolsas de cocción:

3.1.1. Apergaminantes

Ácido sulfúrico

3.1.2. Neutralizantes y precipitantes

a) Amoníaco.

b) Carbonato de sodio.

c) Bicarbonato de sodio.

d) Sulfato de aluminio.

e) Aluminato de sodio.

3.1.3. Aglutinantes

Dispersión de copolímeros de cloruro de vinilo y metacrilato de metilo.

Deberán cumplir con las reglamentaciones del Código Alimentario Argentino para materiales plásticos en contacto con alimentos. Como máximo: 15,0 %.

3.2. Para saquitos para infusiones

3.2.1. Agentes de mejoramiento de superficie y revestimiento:

a) Carboximetilcelulosa sódica.

b) Metilcelulosa

c) Hidroxietilcelulosa.

3.3. Para papeles para filtración en caliente:

3.3.1. Materias fibrosas especiales:

Fibras inorgánicas a base de óxido de aluminio

3.3.2. Agentes precipitantes:

a) Sulfato de aluminio.

b) Aluminato de sodio.

4.- Requisitos especiales:

4.1 Los papeles no deben modificar el olor y sabor de los alimentos.

4.2. 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.

Dada la permeabilidad del papel para el cálculo del área, se considera una sola cara.

4.3. En el extracto con agua caliente, no se deberá detectar formaldehído o glioxal, ni los metales cadmio (Cd), arsénico (As), cromo (Cr), mercurio (Hg) y plomo (Pb) en cantidades superiores a las establecidas en el Código Alimentario Argentino correspondiente a contaminantes de alimentos."

RESOLUCIÓN GMC N° 019/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

ANEXO

1.- ALCANCE

El presente documento se aplica a envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y materias primas para alimentos. 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. 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 documento, 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 Resoluciones MERCOSUR 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 descriptos 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 riesgo 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 la Resolución GMC correspondiente a "Ensayos de Migración Total de Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos".

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 Resoluciones GMC respectivas.

2.7.- Para los Envases y Equipamientos Celulósicos se adoptan las mismas clasificaciones de alimentos y simulantes de alimentos descriptos en la Resolución Conj. 140 y 526/01 **(derogada por Res. Conj. SPReI N° 117/2012 y SAGyP N° 357/2012).**

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 Resolución GMC correspondiente.

2.11.- Los papeles para filtración, infusión y cocción están sujetos a requisitos especiales descriptos en la Resolución GMC 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), Plomo (Pb), 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 Resolución GMC correspondiente a "Contaminantes en Alimentos".

La metodología para los ensayos de migración de los elementos mencionados se encontrará descripta en la Resolución GMC correspondiente a "Ensayos de Migración Específica de Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos".

Los límites de migración específica citados se aplican en todos los casos excepto cuando los envases y equipamientos celulósicos se destinen a alimentos secos no grasos.

2.13.- Los envases y equipamientos celulósicos deberán seguir los patrones microbiológicos compatibles con el alimento con el cual entrará en contacto.

ANEXO A

CRITERIOS DE ARMONIZACIÓN DE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULÓSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

- 1) Si una sustancia figura en la lista positiva de las legislaciones de uno o más de los Estados Partes, podrá ser incorporada en la "Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos", con el debido consenso de los Estados Partes.
- 2) También podrán ser incorporadas en la Lista Positiva las sustancias aprobadas en los documentos oficiales más recientes de la FDA de U.S.A., y/o BGA de Alemania, y/o Legislación Italiana, y/o Legislación de la Comunidad Económica Europea, con el debido consenso de los Estados Partes.
- 3) Se adoptarán las limitaciones de composición, migración específica y restricciones de uso que aparezca en los documentos mencionados en el ítem 2); en caso de existir diferencias se fijarán dichos límites por consenso de los Estados Partes.
- 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 U.S.A., 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 de un organismo reconocido (OPS, OMS, FAO, Comisión del Codex Alimentario).

Artículo 186trís - (Res MSyAS N° 296 del 14.04.99)

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. DEFINICIÓN

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

PELÍCULA DE CELULOSA REGENERADA NO RECUBIERTA

Denominaciones

A. Celulosa regenerada

B. Aditivos

1. Humidificantes

- Bis (2-hidroxietil) éter [= dietilenglicol]
Etanodiol [= monoetilenglicol]

Restricciones

No menos del 72% (m/m)

No más del 27% (m/m) en total
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 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 Código Alimentario Argentino - Metodología Analítica Oficial.

- 1,3-butanodiol
- Glicerol
- 1,2-propanodiol [= 1,2-propilenglicol]

CAPÍTULO V

NORMAS PARA LA ROTULACIÓN Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS

Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 26/03

“Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados”, que se adjunta como Anexo I y forma parte de la presente Resolución Conjunta.

Incorpórase al Código Alimentario Argentino la Resolución Grupo Mercado Común N° 46/03

“Reglamento Técnico Mercosur sobre el rotulado nutricional de Alimentos Envasados”, cuyo texto se adjunta como Anexo II y forma parte de la presente Resolución.

Toda reglamentación específica a que se refieren las Resoluciones Grupo Mercado Común N° 26/03 y 46/03 tendrán únicamente como excepción las previstas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

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 mediante una leyenda que indique “CONTIENE..... (Indicando el nombre completo del aditivo)” siempre y cuando no se indique el nombre específico de los mencionados aditivos en la lista de ingredientes del rotulado. 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.

El rotulado de alimentos comprendidos en el Capítulo XVII - Alimentos de régimen o dietéticos — del Código Alimentario Argentino, deberá cumplir obligatoriamente las exigencias de la presente resolución y aquellas específicas del Código Alimentario Argentino que no sean contrarias a estas normas generales.

Para cumplimentar la información de la fecha de duración y la de identificación de lote requeridas en la presente resolución podrán emplearse caracteres tipográficos diferentes a los del resto del rótulo. Toda modificación en la rotulación de los alimentos en virtud de la presente Resolución será de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

ANEXO I

RESOLUCIÓN GMC N° 26/03

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS

(Deroga la Res. GMC N° 21/02)

ANEXO

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.

En aquellos casos en los que por las características particulares de un alimento se requiera una reglamentación específica, la misma se aplicará de manera complementaria a lo dispuesto por el presente Reglamento Técnico MERCOSUR.

2. DEFINICIONES

2.1- Rotulación- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya 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 que 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 e 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, procesamiento, 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 MERCOSUR 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 recibió 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 logo, si los hubiere.

3- PRINCIPIOS GENERALES

3.1- Los alimentos envasados no deberán describirse ni presentarse con rótulo que:

- a) utilice vocablos, signos, denominaciones, símbolos, emblemas, ilustraciones u otras representaciones gráficas que puedan hacer que dicha información sea falsa, incorrecta, insuficiente, o que pueda 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, excepto en los casos previstos en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos;
- 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 o 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 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.

No se podrá utilizar la expresión "tipo", para denominar vinos y bebidas espirituosas con estas características.

3.4- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos procesadores habilitados por la autoridad competente del país de origen para la elaboración o el fraccionamiento. Cuando la rotulación no estuviera redactada en el idioma del Estado Parte de destino, debe ser colocada una etiqueta complementaria conteniendo la información obligatoria en el idioma correspondiente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Esta etiqueta podrá ser colocada tanto en origen como en destino. En este último caso la aplicación debe ser efectuada antes de su comercialización.

4- IDIOMA

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.

5- INFORMACIÓN OBLIGATORIA

A menos que se indique otra cosa en el presente Reglamento Técnico o en un reglamento específico, la rotulación de alimentos envasados deberá presentar obligatoriamente la siguiente información:

- Denominación de venta del alimento
- Lista de ingredientes
- Contenidos netos
- Identificación del origen

- Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
- Identificación del lote
- Fecha de duración
- 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 un Reglamento Técnico 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 a 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: " o "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, 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 salmueras, 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, podrá enumerarse estos ingredientes siguiendo un orden diferente siempre que la lista de dichos ingredientes vaya acompañada de la mención "en proporción variable".

6.2.3. Declaración de aditivos alimentarios en la lista de ingredientes. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes. Esta declaración constará de:

- a) la función principal o fundamental del aditivo en el alimento, y
- b) su nombre completo, o su número INS (Sistema Internacional de Numeración, CODEX ALIMENTARIOS FAO/OMS), o ambos.

Cuando entre los aditivos alimentarios haya más de uno con la misma función, podrán mencionarse uno a continuación de otro, agrupándolos por función.

Los aditivos alimentarios serán declarados después del resto de los ingredientes.

Para el caso de los aromatizantes/saborizantes se declarará sólo la función y optativamente su clasificación, según lo establecido en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR sobre aromatizantes/saborizantes.

Algunos alimentos deberán mencionar en su lista de ingredientes el nombre completo del aditivo utilizado. Esta situación será indicada en Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

6.3 - Contenidos netos

Se indicarán según lo establecen los Reglamentos Técnicos MERCOSUR correspondientes.

6.4 - Identificación del origen

6.4.1. Se deberá indicar:

- el nombre (razón social) del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca;
- domicilio de la razón social - país de origen y localidad;
- número de registro o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente

6.4.2. Para identificar el origen deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: "fabricado en...", "producto ...", "industria..."

6.5 - Identificación del lote

6.5.1. 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 de forma que sea fácilmente visible, legible e indeleble.

6.5.2. El lote será determinado en cada caso por el fabricante, productor o fraccionador del alimento, según sus criterios.

6.5.3. 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; o
- 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 o el mes y el año claramente y en el citado orden, según corresponda, de conformidad con el punto 6.6.1. b)

6.6 - Fecha de duración

6.6.1. Si no está determinado de otra manera en un Reglamento Técnico MERCOSUR específico, regirá el siguiente marcado de la fecha:

a) Se declarará la "fecha de duración".

b) Esta constará por lo menos de:

- el día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres 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 ..."
- "val ..."
- "vence..."
- "vencimiento ..."
- "vto...."
- "venc..."
- "consumir preferentemente antes de ..."

d) Las expresiones establecidas en el apartado c) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma, o
 - una referencia concreta al lugar donde aparece la fecha, o
 - 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 el punto 6.6.1 b).
- Cualquier indicación usada debe ser clara y precisa

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 establecido en el numeral 6.6.1. 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;
- sal de calidad alimentaria (no se aplica a las sales enriquecidas);
- alimentos que han sido eximidos por Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

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 estiman 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 de uso del producto

6.7.1- Cuando corresponda, el rótulo deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, 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 - Denominación de calidad

7.2.1 - Solamente se podrá emplear denominaciones de calidad cuando hayan sido establecidas las correspondientes especificaciones para un alimento determinado por medio de un Reglamento Técnico específico.

7.2.2 - Dichas denominaciones deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna, debiendo cumplir con la totalidad de los parámetros que identifican 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.

8 - PRESENTACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LA INFORMACIÓN OBLIGATORIA

8.1- Deberá figurar en la cara principal, la denominación de venta del alimento, su calidad, pureza o mezcla, cuando esté reglamentado, la cantidad nominal del producto contenido, en su forma más relevante en conjunto con el diseño, si lo hubiere, y en contraste de colores que asegure su correcta visibilidad.

8.2- El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

9- CASOS PARTICULARES

9.1. 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 el numeral 5- Información Obligatoria, con la excepción de que deberá figurar como mínimo la denominación de venta y marca del producto.

9.2- En todos los casos establecidos en 9.1, el envase que contenga las unidades pequeñas deberá presentar la totalidad de la información obligatoria requerida.

ANEXO II

RESOLUCIÓN GMC N° 46/03 -

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

ANEXO I

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS

1. Ámbito de Aplicación

El presente Reglamento Técnico se aplicará al rotulado nutricional de los alimentos envasados que se produzcan y comercialicen en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona, envasados en ausencia del cliente, listos para ofrecerlos a los consumidores.

El presente Reglamento Técnico se aplicará sin perjuicio de las disposiciones establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR vigentes en materia de rotulación de alimentos envasados y/o en cualquier otro Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

El presente Reglamento Técnico no se aplicará a:

1 - Bebidas alcohólicas

2 - Aditivos alimentarios y coadyuvantes de tecnología

3 - Especias

4 - Aguas minerales naturales, y a las demás aguas destinadas al consumo humano.

5 - Vinagres

6 - Sal (Cloruro de Sodio)

7 - Café, yerba mate, té y otras hierbas, sin agregados de otros ingredientes

8 - Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.

9 - Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.

10 - Frutas, vegetales y carnes que se presenten en su estado natural, refrigerados o congelados.

11 - Alimentos en envases cuya superficie visible para el rotulado sea menor o igual a 100 cm², esta excepción no se aplica a los alimentos para fines especiales o que presenten declaración de propiedades nutricionales.

2. Definiciones

A los fines de este Reglamento Técnico MERCOSUR se define como:

2.1. Rotulado nutricional: Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

El rotulado nutricional comprende:

a) la declaración del valor energético y de nutrientes;

b) la declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria).

2.2. Declaración de nutrientes: Es una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.3. Declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria): 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, grasas, carbohidratos y fibra alimentaria, así como con su contenido de vitaminas y minerales.

2.4. Nutriente: Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:

a) proporciona energía; y/o

b) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o

c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

2.5. Carbohidratos o hidratos de carbono o glúcidos: Son todos los mono, di y polisacáridos, incluidos los polialcoholes presentes en el alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano.

2.5.1. Azúcares: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento, que son digeridos, absorbidos y metabolizados por el ser humano. No se incluyen los polialcoholes.

2.6. Fibra alimentaria: Es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

2.7. Grasas o lípidos: Son sustancias de origen vegetal o animal, insolubles en agua, formadas de triglicéridos y pequeñas cantidades de no glicéridos, principalmente fosfolípidos.

2.7.1. Grasas saturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos sin dobles enlaces, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.2. Grasas monoinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con un doble enlace con configuración cis, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.3. Grasas poliinsaturadas: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos con doble enlaces cis-cis separados por un grupo metileno, expresados como ácidos grasos libres.

2.7.4. Grasas trans: Son los triglicéridos que contienen ácidos grasos insaturados con uno o más dobles enlaces en configuración trans, expresados como ácidos grasos libres.

2.8. Proteínas: Son polímeros de aminoácidos o compuestos que contienen polímeros de aminoácidos.

2.9. Porción: Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad, en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

2.10. Consumidores: Son las personas físicas que compran o reciben alimentos con el fin de satisfacer sus necesidades alimentarias y nutricionales.

2.11. Alimentos para fines especiales: Son los alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o trastornos del metabolismo y que se presentan como tales. Se incluyen los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia.

La composición de tales alimentos deberá ser esencialmente diferente de la composición de los alimentos convencionales de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan.

3. Declaración de Valor Energético y Nutrientes

3.1. Será obligatorio declarar la siguiente información:

3.1.1 El contenido cuantitativo del valor energético y de los siguientes nutrientes:

- Carbohidratos
- Proteínas
- Grasas totales
- Grasas saturadas
- Grasas trans
- Fibra alimentaria
- Sodio

3.1.2 La cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exijan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR.

3.1.3. La cantidad de cualquier otro nutriente acerca del que se incluya declaración de propiedades nutricionales u otra declaración que haga referencia a nutrientes.

3.1.4. Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de carbohidratos, se deberá indicar la cantidad de azúcares y el(los) carbohidrato(s) del(de los) que se hace una declaración de propiedades. Se podrá indicar también la cantidad de almidón y/u otro(s) carbohidrato(s), de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.5.

3.1.5 Cuando se incluya una declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria) con respecto al tipo y/o la cantidad de grasas y/o ácidos grasos y/o colesterol, se deberán indicar las cantidades de grasas saturadas, trans, monoinsaturadas, poliinsaturadas y colesterol, de conformidad con lo estipulado en el numeral 3.4.6.

3.2 Optativamente se podrán declarar:

3.2.1 Las vitaminas y los minerales que figuran en el Anexo A, siempre y cuando se encuentren presentes en cantidad igual o mayor que 5% de la Ingesta Diaria Recomendada (IDR) por porción indicada en el rótulo.

3.2.2 Otros nutrientes.

3.3 Cálculo del Valor Energético y Nutrientes

3.3.1 Cálculo del Valor Energético **(Ver RESOLUCIÓN GMC N° 46/03, Incorporada por Resolución Conjunta N° SPReI N° 12/2012 y SAGyP N° 13/2012)**

La cantidad de energía a declarar se deberá calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

- Carbohidratos (excepto polialcoholes) 4 kcal/g - 17kJ/g
- Proteínas 4 kcal/g - 17kJ/g
- Grasas 9 kcal/g - 37kJ/g
- Alcohol (Etanol) 7 kcal/g - 29kJ/g
- Ácidos orgánicos 3 kcal/g - 13kJ/g
- Polialcoholes 2,4 kcal/g - 10kJ/g
- Polidextrosas 1 kcal/g - 4kJ/g

Se podrán usar otros factores, para otros nutrientes no previstos aquí, los que serán indicados en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos o en su ausencia factores establecidos en el Codex Alimentarius.

3.3.2 Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas se deberá calcular utilizando la fórmula siguiente:

Proteína = contenido total de nitrógeno (Kjeldahl) x factor

Se utilizarán los siguientes factores:

5,75 proteínas vegetales

6,38 proteínas lácteas

6,25 proteínas cárnicas o mezclas de proteínas

6,25 proteínas de soja y de maíz

Se podrá usar un factor diferente cuando se indique en un Reglamento Técnico MERCOSUR o en su ausencia el factor indicado en un método de análisis específico validado y reconocido internacionalmente.

3.3.3. Cálculo de carbohidratos

Se calculará como la diferencia entre 100 y la suma del contenido de proteínas, grasas, fibra alimentaria, humedad y cenizas.

3.4 Presentación del rotulado nutricional

3.4.1 Ubicación y características de la información

3.4.1.1. La disposición, el realce y el orden de la información nutricional deberá seguir los modelos presentados en el Anexo B.

3.4.1.2 La información nutricional deberá aparecer agrupada en un mismo lugar, estructurada en forma de cuadro (tabular), con las cifras y las unidades en columnas. Si el espacio no fuera suficiente, se utilizará la forma lineal conforme al modelo presentado en el Anexo B.

3.4.1.3 La declaración del valor energético y de los nutrientes se deberá hacer en forma numérica. No obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación complementaria.

3.4.1.4 La información correspondiente al rotulado nutricional deberá estar redactada en el idioma oficial del país de consumo (español o portugués), sin perjuicio de la existencia de textos en otros idiomas, se pondrá en un lugar visible, en caracteres legibles y deberá tener color contrastante con el fondo donde estuviera impresa.

3.4.2. Las unidades que se deberán utilizar en la rotulación nutricional son:

Valor Energético: kilocalorías (kcal) y kiloJoule (kJ)

Proteínas: gramos (g)

Carbohidratos: gramos (g)

Grasas: gramos (g)

Fibra Alimentaria: gramos (g)

Sodio: miligramos (mg)

Colesterol: miligramos (mg)

Vitaminas: miligramos (mg) o microgramos (μ g), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.

Minerales: miligramos (mg) o microgramos (μ g), según se exprese en la tabla de la IDR del Anexo A.

Porción: gramos (g) o mililitros (ml) y en medidas caseras de acuerdo al Reglamento Técnico MERCOSUR específico.

3.4.3 Expresión de los valores

3.4.3.1. El Valor Energético y el porcentaje de valores diarios (%VD) deberán ser declarados en números enteros.

Los nutrientes serán declarados de acuerdo a lo establecido en la siguiente tabla y las cifras deberán ser expresadas en las unidades indicadas en el Anexo A: Valores mayores o iguales a 100: se declararán en números enteros con tres cifras

Valores menores a 100 y mayores o iguales a 10: se declararán en números enteros con dos cifras

Valores menores a 10 y mayores o iguales a 1: se declarará con una cifra decimal

Valores menores a 1: se declarará para las vitaminas y minerales con dos cifras decimales y con una cifra decimal para el resto de los nutrientes

CAPÍTULO VI

ALIMENTOS CÁRNEOS 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 expendan 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 expendan o exponga se hará pasible de las penalidades correspondientes.

Artículo 249 - (Res MSyAS N° 254, 24.04.97)

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

substancias 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 – (Resolución Conjunta SPRyRS N° 79/04 y SAGPyA N° 500/04)

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.

La carne picada fresca deberá responder a las siguientes especificaciones microbiológicas:

Criterio complementario:

Determinación Resultados Métodos de Análisis

Recuento de Aerobios

Mesófilos /g

n=5 c=3

m=10⁶ M= 10⁷

ICMSF o equivalente Microorganismos de los

Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis

microbiológicos –ParteIIEnumeracion

de microorganismos aeróbios

mesófilos- Métodos de Recuento en Placa

Recuento de

Escherichia coli/g

n=5 c=2

m=100 M=500

ICMSF o equivalente Microorganismos de los

Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis

microbiológicos –ParteIIBacterias

coliformes

Recuento de

Staphylococcus

aureus coagulasa

positiva /g

n=5 c=2

m=100

M=1000

ICMSF o equivalente Microorganismos de los

Alimentos-Vol I- Técnicas de análisis

microbiológicos –ParteIIS.

aureus- Recuento de estafilococos coagulasa

positiva

Criterio obligatorio:

Determinación Resultados Métodos de Análisis

Escherichia coli

O157:H7/NM

n=5 c=0

Ausencia/65g

USDA-FSIS

Guía de Laboratorio de Microbiología capítulo5-

Detección, aislamiento e

identificación de *E. coli* O157:H7/NM en

productos cárnicos o equivalente

Salmonella spp. n= 5 c=0

Ausencia/ 10 g

Manual de Bacteriología Analítica de FDA

(BAM) Capítulo 5 Salmonella

o equivalente

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario.

Artículo 255bis - (Res 712, 25.4.85)

"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 314, 5.3.85)

"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 tibio metatarsica.

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 peladeros 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 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 307/2014 y SAGyP N° 379/2014)

[Se otorga a las empresas un plazo para su adecuación de 90 (noventa) días, a partir del 26 de septiembre de 2014.]

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*)

Chancho 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 (*Dasypus 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

Trygonidae Potamotrygon motoro Raya de río

Characinidae Salminus maxillosus Dorado

" Astianax spp Mojarra

" Curimata spp Huevada

" Prochilodus platensis Sábalo

" Leporinus spp Bogas

" Brycon spp Pirapitaes

" Triportheus spp Mojarra

" Hoplias malabaricus Tararira

" Colossoma spp Pacúes

Doradidae Oxydoras Kneri Armado chanco

" Pterodoras granulosus Armado

Ageneiosidae Ageneiosus spp Manduvíes

Pimelodidae Pimelodus albicans Moncholo

" Pimelodus clarias Bagre amarillo

" Luciopimelodus pati Patí

" Pimelodella spp Bagaritos

" Pseudoplatystoma spp Surubíes

Pimelodidae Zungaro spp. Manguruyúes

Callichthyidae Callichthys spp. Cascarudo

Atherinidae Pejerreyes

Serranidae Percichthys spp Trucha criolla

Scianidae Plagicción 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
" Salmo salar sebago Salmón encerrado
Clupeidae Clupea melanostoma Mandufia
Engraulidae Lycengraulis olidus Anchoíta de río(sardón)

PECES MARINOS

Bothidae Paralichthys spp. Lenguados
" Oncopterus darwinii Lenguado
Gadidae Urophycis brasiliensis Brótola
" Micromesistius australis Polaca
" Merluccius merluccius hubbsi Merluza
Macruridae Macrurus magellanicus Merluza de cola
Ariidae Tachysurus barbus 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 argentatus Trilla
Cirrhitidae Chelodactylus bergi Castañeta
Mugiloididae Pinguipes spp Salomones de mar
(chanchitos)
Percophidae Percophis brasiliensis Pez palo
Nototheniidae Dissostichus eleginoides Merluza negra
" Eginops maclovinus Róbalo patagónico
Ophidiidae Genypterus blacodes Abadejo
Scorpaenidae Helicolenus dactylopterus Lahlillei 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 picturatus 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)
Gempyridae Thyrsitops 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
Squatinae Squatina spp Peces ángel
Rhinobatidae Rhinobatus percellens Guitarra
" Syrhiyna Brevirostris Guitarra chica
Rajidae Rayas
" Raja castelnaui Raya

Myliobatidae Chuchos

Callorhynchidae Callorhynchus callorhynchus Pez elefante/P gallo

CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS

CRUSTÁCEOS

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

Mutelidae Diplodon spp Cucharas de agua

" Anodontites spp Bobas

MOLUSCOS MARINOS

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 – (Resolución Conjunta SPReI N° 307/2014 y SAGyP N° 379/2014)

[Se otorga a las empresas un plazo para su adecuación de 90 (noventa) días, a partir del 26 de septiembre de 2014.]

"Se entiende por pescado fresco, el producto obtenido de especímenes sanos y de calidad adecuada para el consumo humano, convenientemente lavado y que se ha preservado solamente enfriándolo a una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo."

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 decir, 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 846, 30.7.76) "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 expendrán 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 expendrán vivos.

Artículo 276 - (Dec 748, 18.3.77)

"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 101 del 22.02.93) "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. 14º 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 culinarios 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 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 56/2000 y SAGPyA y N° 250/2000)

"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 FUNCIÓN/ NOMBRE Aditivo:

Concentración

máxima g/100 g

ACIDULANTE

260 Acido acético q.s

270 Acido láctico q.s

330 Acido cítrico q.s

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 (I-) 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)
AROMATIZANTE/SABORIZANTE
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
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 hexametafosfato, polifosfato 0,5(9)
452i Sodio hexametafosfato, polifosfato 0,5(9)
452ii Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de 0,5(9)
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 feijoadas.
- (9) Cantidad agregada descontada la cantidad de fosfato naturalmente presente en la carne.
- (10) Sólo en superficie.

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 (nitrato 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 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 104/2005 y SAGPyA N° 414/2005)

Considérase como salazones a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalone; 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; paleta de cerdo cocida, panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos de cerdo salados; lomo de cerdo cocido. Se permitirá el uso de los siguientes aditivos alimentarios, en las condiciones que se detallan:

Aditivo:

Númer

o INS

Aditivo: FUNCIÓN/ NOMBRE Aditivo:

Concentración

máxima g/100 g

SALAZONES CRUDAS

ACIDULANTE

270 Acido láctico q.s

330 Acido cítrico q.s

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 (I-) 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.

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)

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)

AROMATIZANTE/ SABORIZANTE

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.

ESTABILIZANTE

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)

452i Sodio hexametáfosfato, polifosfato 0,5(9) (11)

452ii Potasio metafosfato de, polifosfato 0,5(9) (11)

SALAZONES COCIDAS

ACIDULANTE

270 Acido láctico q.s

330 Acido cítrico q.s

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 (I-) 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.

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)

AROMATIZANTE/ SABORIZANTE

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

162 Rojo de remolacha, betaína q.s

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)

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)

452ii Potasio metafosfato de, polifosfato 0,5(9)

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

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

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.

(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).

(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.

Artículo 286 bis – (Resolución Conjunta SPReI N°178/2012 y SAGyP N° 714/2012)

Las salazones cocidas deberán responder a los siguientes Criterios microbiológicos:

Parámetro Criterio de aceptación Metodología (1)

n c m M

Recuento de coliformes

(NMP/g)

5 2 10 10₂

ISO 4831:2001;

BAM-FDA:2001; ICMSF

Recuento de Estafilococos

coagulasa positiva (NMP/g)

5 1 10 10₂

ISO 6888-3:1999

ICMSF

Recuento de hongos y

levaduras (UFC/g)

5 2 10₂ 10₃

ISO 21527-2:2008;

BAM-FDA:200

APHA:2001

Recuento de anaerobios

sulfito reductores (UFC/g)

5 1 10₂ 10₃ ISO 15213:2003

Listeria monocytogenes

5 0

Ausencia

En 25 g

ISO 11290-1:1996,

Amd 2004;

BAM-FDA:2011;

USDA-FSIS:2009

Salmonella spp. 5 0

Ausencia

en 25 g

ISO 6579:2002; Co

2004,

BAM-FDA:2011;

USDA-FSIS:2011

E. coli O157:H7, NM

5 0

Ausencia

en 65 g

ISO 16654:2001

USDA-FSIS:2010

BAM-FDA:2011

(1) o su versión más actualizada

Artículo 286 tris - (Resolución Conjunta SPReI N°178/2012 y SAGyP N° 714/2012)

Las salazones crudas deberán responder a los siguientes Criterios Microbiológicos:

Parámetro Criterio de aceptación Metodología (1)

n c m M

Recuento de coliformes

(NMP/g)

5 2 10 10₂

ISO 4831:2001;

BAM-FDA:2001;

ICMSF

Recuento de Estafilococos

coagulasa positiva (NMP/g)

5 1 10 10₂

ISO 6888-3:1999

ICMSF

Recuento de hongos y

levaduras (UFC/g)

5 2 10₂ 10₃

ISO 21527-2:2008;

BAM-FDA:2001;

APHA:2001

Recuento de anaerobios

sulfito reductores (UFC/g)

5 1 10₂ 10₃ ISO 15213:2003

Listeria monocytogenes

5 0

Ausencia

en 25 g

ISO 11290-1:1996,

Amd 2004;

BAM-FDA:2011;

USDA-FSIS:2009

Salmonella spp. 5 0

Ausencia

en 25 g

ISO 6579:2002; Co

2004,

BAM-FDA:2011

USDA-FSIS:2011

(1) o su versión más actualizada

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 – (Resolución Conjunta SPReI N° 167/2013 y SAGyP N° 228/2013)

1) Se entiende por 'Jamón Crudo' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne, y que cumpla con las siguientes exigencias:

Proteína mínima: 24% (valor expresado sobre base desgrasada)

Rel. Humedad / Proteína: máx. 2,70

Sal x Humedad máxima: 500 (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 6 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) trazados, lo que será controlado por el SENASA y/o Secretaría de Comercio Interior.

La denominación de venta del producto será 'Jamón Crudo'.

2) Se entiende por 'Jamón Crudo Reserva' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne, y que cumpla con las siguientes exigencias:

Proteína mínima: 26% (valor expresado sobre base desgrasada)

Rel. Humedad / Proteína: máx. 2,30

Sal x Humedad máxima: 400 (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) certificado en el marco de la Res. SENASA N° 280/01.

Esta categoría caducará el 31 de octubre de 2013.

La denominación de venta del producto será 'Jamón Crudo Reserva'.

3) Se entiende por 'Jamón Crudo Argentino' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos nacidos y criados en el territorio nacional debiendo cumplir con cada una de las exigencias establecidas en el Protocolo técnico específico. El Jamón Crudo Argentino debe cumplir con las siguientes exigencias:

Proteína mínima: 26% (valor expresado sobre base desgrasada)

Rel. Humedad / Proteína: máx. 2,00

Sal x Humedad máxima: 400 (valor expresado sobre base desgrasada)

Estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado) certificado en el marco de la Res. SENASA N° 280/01.

La denominación de venta del producto será 'Jamón Crudo Argentino'.

Estos productos deberán cumplir con los criterios microbiológicos para salazones crudas establecidos en el artículo 286 tris del Código Alimentario Argentino."

Artículo 293 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 123/2010 y SAGyP N° 856/2010)

Se entiende por 'Pernil (de Cerdo)' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne, y que cumpla con las siguientes exigencias:

Proteína mínima:..... 21% (valor expresado sobre base desgrasada)

Rel. Humedad / Proteína: máx. 3,20

Sal x Humedad máxima:..... 570 (valor expresado sobre base desgrasada)

Criterios Microbiológicos:

Parámetro Criterio de aceptación Metodología *

n c m M

Recuento de coliformes

(NMP/g)

5 2 10 10₂

ISO 4831:2001, BAMFDA:

2001, ICMSF

Recuento de Estafilococos

coagulasa positiva

(UFC/g)

5 1 10 10₂

ISO 6888-1:1999

Recuento de hongos y
levaduras (UFC/g)

5 2 10₂

10₃

ISO 21527- 2:2008

BAM-FDA: 2001, capítulo

18

APHA: 2001

Recuento de anaerobios
sulfito reductores (UFC/g)

5 1 10 10₂

ISO 15213:2003

Listeria monocytogenes/

25g

5 0 ausencia ISO 11290-1:2004; BAMFDA:

2003; USDAFSIS:

2008

Salmonella spp/ 25 g 5 0 ausencia ISO 6579:2002; BAM-FDA

2007

* o su versión más actualizada.

La denominación de venta del producto será 'Pernil (de Cerdo)'''.

Artículo 294 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 104/2005 y SAGPyA N° 414/2005)

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.

A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 4,65

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

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 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 104/2005 y SAGPyA N° 414/2005)

Se entiende por paleta de cerdo cocida, 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, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

La paleta de cerdo cocida deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5% expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 5

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

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 297bis - (Resolución Conjunta SPyRS N° 104/2005 y SAGPyA N° 414/2005)

Se entiende por lomo de cerdo cocido, una salazón preparada con músculos psoáticos de cerdo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados.

El lomo de cerdo cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

No tener proteínas agregadas ni otros extensores.

Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa

Relación Humedad/proteínas: 4,5

Reacción de almidón negativa

Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

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 – (Resolución Conjunta SPReI N° 179/2012 y SAGyP N° 715/2012)**

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.

Los chacinados clasificados en embutidos (frescos, secos y cocidos) y no embutidos (frescos y cocidos) deberán cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas de acuerdo a su clasificación según las siguientes tablas:

CHACINADOS EMBUTIDOS**FRESCOS SECOS COCIDOS****Parámetro Criterio de Criterio de Criterio de Metodología****aceptación aceptación aceptación (1)**

Recuento de

aerobios mesófilos

(UFC/g)

no considerar no considerar

n=5, c=2,

m=10⁴,

M=10⁵

ISO 4833:2003

BAM-FDA:2001

Recuento de *E. coli*

(NMP/g)

(2)

n=5, c=2,

m=10²,

M=10³

n=5, c=0,

m<3

n=5, c=0,

m<3

ISO 16649-

3:2005

ICMSF

(método1)
BAM-FDA:2002
(método 1)
(2)
Recuento de
Estafilococos
coagulasa positiva
(UFC/g)
 $n=5$, $c=2$,
 $m=10^2$,
 $M=10^3$
 $n=5$, $c=1$,
 $m=10^2$,
 $M=10^3$
 $n=5$, $c=1$,
 $m=10^2$,
 $M=10^3$
ISO 6888-
1:1999
ICMSF
Recuento de hongos
y levaduras (UFC/g)
no considerar no considerar
 $n=5$, $c=2$,
 $m=10^2$,
 $M=10^3$
ISO 21527-
2:2008;
BAMFDA:
2001,
APHA:2001
Recuento de
anaerobios sulfito
reductores (UFC/g)
 $n=5$, $c=2$,
 $m=10^2$,
 $M=10^3$
 $n=5$, $c=1$,
 $m=10^2$,
 $M=10^3$
 $n=5$, $c=1$,
 $m=10^2$,
 $M=10^3$
ISO
15213:2003
E. coli O157:H7/NM
 $n=5$, $c=0$
ausencia
en 65 g
 $n=5$, $c=0$
ausencia
en 65 g
 $n=5$, $c=0$
ausencia
en 65 g
USDAFSIS:

2010
ISO
16654:2001
BAM-FDA:2011
Salmonella spp.
n=5, c=0
ausencia
en 10 g
n=5, c=0
ausencia
en 25 g
n=5, c=0
ausencia
en 25 g

ISO
6579:2002;
Co: 2004
BAM-FDA:2011
USDA-FSIS:
2011
Listeria
monocytogenes
no considerar
n= 5, c=0,
ausencia
en 25 g
n= 5, c=0,
ausencia
en 25 g
ISO:11290-
1:1996
Amd: 2004
BAM-FDA:2011
USDAFSIS:
2009

CHACINADOS NO EMBUTIDOS
FRESCOS COCIDOS

Parámetro

**Criterio de
aceptación**

**Criterio de
aceptación**

Metodología (1)

Recuento de
aerobios mesófilos
(UFC/g)

no considerar

n=5, c=2,

m=10₄, M=10₅

ISO 4833:2003

BAM-FDA:2001

Recuento de *E. coli*
(NMP/g)

(2)

n=5, c=2,

m=10₂, M=10₃

n=5, c=0,
m<3
ISO 16649- 3:2005
ICMSF (método1)
BAM-FDA:2002
(método1)
(2)
Recuento de
Estafilococos
coagulasa positiva
(UFC/g)
n=5, c=2,
m=10₂, M=10₃
n=5, c=1,
m=10₂, M=10₃
ISO 6888-1:1999
ICMSF
Recuento de hongos
y levaduras (UFC/g)
no considerar
n=5, c=2,
m=10₂, M=10₃
ISO 21527-2:2008;
BAM-FDA:2001,
APHA:2001
Recuento de
anaerobios sulfito
reductores (UFC/g)
n=5, c=2,
m=10₂, M=10₃
n=5, c=1,
m=10₂, M=10₃
ISO 15213:2003
E.coli O157:H7/NM
n=5, c=0
ausencia en 65 g
n=5, c=0
ausencia en 65 g
ISO 16654:2001
USDA-FSIS:2010
BAM-FDA:2011
Salmonella spp.
n=5, c=0
ausencia en 10 g
n=5, c=0
ausencia en 25 g
ISO 6579:2002;
Co: 2004
BAM-FDA:2011
USDA-FSIS:2011
Listeria
monocytogenes
no considerar
n= 5, c=0,
ausencia
en 25 g

ISO:11290-
1:1996,
Amd: 2004
BAM-FDA:2011
USDA-FSIS:2009

(1) o su versión más actualizada

(2) para chacinados frescos, embutidos y no embutidos, se puede utilizar técnica de recuento en placa según ISO 16649-2, expresando el resultado UFC/g.

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 substancia 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 1997, 23.9.88)

"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 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 056/2000 y SAGPyA N° 250/2000)

"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

o INS

Aditivo FUNCIÓN/ NOMBRE Aditivo

Concentración

máxima g/100 g

CHACINADOS FRESCOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS

ACIDULANTE

260 Acido acético q.s.

270 Acido láctico q.s.

330 Acido cítrico q.s.

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 (I-) 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. 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

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)

ESTABILIZADOR DE COLOR

375 Acido nicotínico 0,01 (4)

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)

452i Sodio hexametafosfato, polifosfato 0,5(9)

452ii Potasio polifosfato de, potasio metafosfato de 0,5(9)

ESPESANTE

407 Carragenina 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.

CHACINADOS SECOS, CURADOS Y/O MADURADOS O NO

ACIDULANTE

270 Acido láctico q.s.

330 Acido cítrico q.s.

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 (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

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

162 Rojo de remolacha, betaína q.s

CONSERVADOR

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)
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)

ESTABILIZANTE

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)

EXALTADOR DE SABOR

620 Ácido 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 Ácido inosínico q.s.
631 Sodio, -(di) inosinato de, -(di) 5' inosinato de q.s.

CHACINADOS COCIDOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS

ACIDULANTE

270 Ácido láctico q.s.
330 Ácido cítrico q.s.
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 Ácido ascórbico (I-) q.s.
301 Sodio ascorbato q.s.
302 Calcio Ascorbato q.s.
303 Potasio Ascorbato q.s.
315 Ácido Isoascórbico q.s.
316 Sodio Isoascorbato q.s.
310 Propilgalato 0,01 (1) (7)
320 Butilhidroxianisol, BHA 0,01 (1) (7)
321 Butilhidroxitolueno, BHT 0,01 (1) (7)

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

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
 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)
 EMULSIONANTE
 450ii Sodio, -(tri) difosfato de 0,5 (9)
 452ii Potasio polifosfato de, Potasio metafosfato de 0,5 (9)
 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, -(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)
 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
 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
 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:
 (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.

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, vejigas 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 sobrasada 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 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 107/2007 y SAGPyA N° 04/2007)

Se entiende por "Chacinados no embutidos", de acuerdo con la definición, los siguientes: Arrollado criollo, Burzot, Cima, Chinesco' Fantasía, Fiambre cocido de pata de cerdo. Fiambre cocido de paleta de cerdo, Fiambre cocido de lomo de cerdo, Fiambre cocido de... (nombre/s de la/s especie/s) para emparedados, Florentina, Galantina, Galantina a la francesa, Galantina de cabeza, Galantina de lengua, Galantina de lengua forrada, Galantita italiana, Galantina ojo de rey, Galantina panceta arrollada, Galantina tres en uno, Galantita 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 360bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 179/2012 y SAGyP N° 715/2012)

Se entiende por Fiambre de cerdo cocido, el chacinado elaborado con piezas anatómicas o cortes de cerdo, no admitiéndose recortes ni carne picada.

En el rótulo del producto Fiambre de cerdo cocido no podrá hacerse mención en cuanto al origen anatómico de los cortes.

El fiambre de cerdo cocido deberá responder a las siguientes exigencias:

Puede contener proteínas de soja agregada según el límite para chacinados.

Relación Humedad/proteínas: 6,5

Almidón agregado según el límite para chacinados.

Artículo 360 tris - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 107/2007 y SAGPyA N° 04/2007)

"Se entiende por "Fiambre cocido de pata de cerdo", el chacinado cocido no embutido elaborado con jamón de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne. El "Fiambre cocido de pata de cerdo" deberá responder a las siguientes exigencias: Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa Relación Humedad/Proteínas: 6.5"

Artículo 360 quáter - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 107/2007 y SAGPyA N° 04/2007)

"Se entiende por "Fiambre cocido de paleta de cerdo", el chacinado cocido no embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne. El "Fiambre cocido de Paleta

de Cerdo" deberá responder a las siguientes exigencias: Relación Humedad/Proteínas: 6,5
Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa"

Artículo 360 quinto - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 107/2007 y SAGPyA N° 04/2007)

"Se entiende por "Fiambre cocido de lomo de cerdo", al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psoádicos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne. El "Fiambre cocido de Lomo de Cerdo" deberá responder a las siguientes exigencias: Relación Humedad/Proteínas: 6,5
Azúcares totales máximo: 2% expresado como glucosa"

Artículo 360 sexto - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 107/2007 y SAGPyA N° 04/2007)

"Se entiende por Fiambre cocido de... para emparedados, el chacinado cocido no embutido elaborado con trozos y/o recortes de carne de especies de faena permitida y sometido a cocción. De acuerdo al contenido porcentual de las distintas carnes declaradas en la monografía la denominación de venta será "fiambre cocido de... (nombre/s de la/s especie/s) para emparedados" debiéndose completar con la enumeración en orden porcentual decreciente de la totalidad de las especies animales de faena permitida que componen el producto. La denominación completa de venta se deberá consignar con caracteres de igual tamaño, realce, contraste y visibilidad. Este producto deberá responder a las siguientes exigencias: Relación Humedad/proteínas: máx 8. Azúcares totales máximo: 3% expresado como glucosa"

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 molida, 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 379bis - (Res 712, 25.4.85)

"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 psoádicos de vacuno, asados a la plancha.

Artículo 388

Se entiende por Bifes 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 sazónada (Boeuf assaisonnée), 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 721, 20.8.81)

"Se entiende por Jamón condimentado o jamón del diablo (Devilled 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 3678, 10.12.79)

"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 3678, 10.12.79)

"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 3678, 10.12.79)

"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 125, 25.1.82)

"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 responda, 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 responda 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/dm³ Mín 100 100 - 75

Creatina-Creatinina expresadas en Creatinina, mg/dm³ Mín 30 10 - 20

Cloruro de sodio g/dm³ 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 - (Res 553, 12.3.80)

Suprimido

Artículo 442 - (Res 125, 21.1.82)

"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.

Espesas, estabilizantes y gelificantes, en cantidad tecnológicamente adecuada.

Emulsionantes, antioxidantes, sinergistas, colorantes permitidos, sustancias sápidaromáticas 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 responda 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"

RESOLUCIÓN GMC N° 16/00

Incorporada por Resolución Conjunta N° SPReI N° 26/2012 y SAGyP N° 20/2012

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 12 - SOPAS Y CALDOS."

VISTO: el Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones N° 91/93, 152/96 y 38/98 del Grupo Mercado Común y la Recomendación N° 10/99 del SGT N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad".

CONSIDERANDO:

Que es necesario asignar los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 12 - "Sopas y Caldos".

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las reglamentaciones nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

ARTICULO 1º — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 12 - Sopas y Caldos", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO 2º — Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución, a través de los siguientes organismos:

Argentina:

Ministerio de Salud

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica.

Instituto Nacional de Alimentos.

Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Brasil:

Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay:

Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay:

Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

ARTICULO 3º — La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

ARTICULO 4º — Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del día 1º de enero de 2001.

XXXVIII GMC – Buenos Aires, 28/VI/00

ANEXO

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

CATEGORÍA 12 - SOPAS Y CALDOS

Aditivo: Aditivo: Aditivo:

Número

INS

FUNCIÓN / Nombre Concentración máxima

(g/100 g)

12.1. Sopas y Caldos Listos Para Consumo

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

334 Ácido Tartárico 0,025

REGULADOR DE LA ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

336i Potasio Tartrato Ácido 0,025

336ii Potasio Tartrato Neutro 0,025

450i Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato 0,10 (como P₂O₅)

450ii Sodio-(tri) Difosfato 0,10 (como P₂O₅)

450iii Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato 0,10 (como P₂O₅)

450v Potasio-(tetra) Difostato, Potasio Pirofosfato Neutro 0,10 (como P₂O₅)

450vii Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio

Difosfato Diácido

0,10 (como P₂O₅)

451i Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato 0,10 (como P₂O₅)

451ii Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato 0,10 (como P₂O₅)

ANTIESPUMANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

900 Dimetilsilicona, dimetilpolisiloxano,

polidimetilsiloxano

0,001

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

304 Ascorbil Palmitato 0,02 sobre materia

grasa

305 Ascorbil Estearato 0,02 sobre materia

grasa

306 Tocoferoles: concentrado mezcla 0,03 sobre materia

grasa

310 Propil Galato 0,01 sobre materia

grasa

319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ 0,02 sobre materia

grasa

320 Butil Hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia

grasa

321 Butil Hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia

grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR quantum satis

COLORANTE

100i Curcumina 0,005

101i Riboflavina quantum satis

101ii Riboflavina 5' – Fosfato de Sodio quantum satis

102 Tartrazina 0,005

110 Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset 0,005

120 Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín 0,005

122 Azorrubina 0,005

124 Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A 0,005

129 Rojo 40, Rojo Allura AC 0,005

131 Azul Patente V 0,005

132 Indigotina, Carmín de Índigo 0,005
133 Azul Brillante FCF 0,005
140i Clorofila quantum satis
140ii Clorofilina quantum satis
141i Clorofila Cúprica 0,04
141ii Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio 0,04
150 a Caramelo I – Simple quantum satis
150b Caramelo II – Proceso Sulfito Cáustico quantum satis
150c Caramelo III – Proceso Amonio quantum satis
150d Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio quantum satis
153 Carbón vegetal 0,003
160 a i Beta-Caroteno (Sintético idéntico al natural) 0,02
160 a ii Carotenos: Extractos Naturales 0,02
160b Rocu/Annatto/Urucu/Bixina/Norbixina 0,015 (como bixina)
160c Paprika/Capsantina/Capsorubina quantum satis
160d Licopeno 0,005
160e Beta-Apo-8'Carotenal 0,02
160 f Ester Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-
Carotenoico
0,02
161b Luteína 0,005
161g Cantaxantina 0,003
162 Rojo de Remolacha/Betaína quantum satis
163i Antocianinas quantum satis
171 Dióxido de Titanio quantum satis

CONSERVADOR

(Excepto para productos esterilizados industrialmente)
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

quantum satis

200 Ácido Sórbico 0,05
201 Sodio Sorbato 0,05 (como ác.
Sórbico)
202 Potasio Sorbato 0,05 (como ác.
Sórbico)
203 Calcio Sorbato 0,05 (como ác.
Sórbico)

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

432 Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato 0,10
433 Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato 0,10
434 Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato 0,10
435 Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato 0,10
436 Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato 0,10
450i Sodio-(di) Difosfato, sodio Difosfato 0,10 (como P_2O_5)
450ii Sodio-(tri) Difosfato 0,10 (como P_2O_5)
450iii Sodio-(tetra) Difosfato, sodio Pirofosfato 0,10 (como P_2O_5)
450v Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro 0,10 (como P_2O_5)
450vii Calcio-(mono) Difosfato, Calcio bifosfato, Calcio
Difosfato diácido
0,10 (como P_2O_5)
452i Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na
Hexametafosfato
0,10 (como P_2O_5)
452ii Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato 0,10 (como P_2O_5)
473 Ésteres de Ac. Grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de
la Sacarosa, Sacaro Ésteres

0,20

474ii Ésteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos 0,20

491 Sorbitan Monoestearato 1,00

492 Sorbitan Triestearato 1,00

495 Sorbitan Monopalmitato 1,00

ESPESANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

339ii Sodio-(di) fosfato, sodio-(di) Monofosfato, sodio-

(di)Ortofosfato

0,10 (como P₂O₅)

432 Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato 0,10

433 Polioxietilen (20) Sorbitán Monooleato 0,10

434 Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato 0,10

435 Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato 0,10

436 Polioxietilen (20) Sorbitán Triestearato 0,10

450i Sodio-(di) Difosfato, sodio Difosfato 0,10 (como P₂O₅)

450ii Sodio-(tri) Difosfato 0,10 (como P₂O₅)

450iii Sodio-(tetra) Difosfato, sodio Pirofosfato 0,10 (como P₂O₅)

450v Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro 0,10 (como P₂O₅)

450vii Calcio-(mono) Difosfato, Calcio bifosfato, Calcio

Difosfato diácido

0,10 (como P₂O₅)

451i Sodio-(penta) Trifosfato, sodio Tripolifosfato 0,10 (como P₂O₅)

452i Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na

Hexametafosfato

0,10 (como P₂O₅)

452ii Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato 0,10 (como P₂O₅)

473 Ésteres de Ác. Grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de

la Sacarosa, Sacaro Ésteres

0,20

474ii Ésteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos 0,20

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

EXALTADOR DEL SABOR

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

SECUESTRANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR quantum satis

385 Sodio-(di)EDTA Cálcico, Calcio disodio etilendiamina 0,0075

386 Sodio-(di) EDTA, sodio-(di) Etilendiamina

Tetraacetato

0,0075

12.2. Sopas y Caldos Concentrados

Se admiten las mismas funciones que para Sopas y Caldos Listos para Consumo y los aditivos para cada función, en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la subcategoría: Sopas y Caldos Listos para Consumo

12.3. Sopas y Caldos Deshidratados

Se admiten las mismas funciones que para Sopas y Caldos Listos para Consumo, excepto Conservadores, y los aditivos para cada función, en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la subcategoría: Sopas y Caldos Listos para Consumo. Se admite también el uso de Antihumectantes/Antiaglutinantes como se indica a continuación:

ANTIHUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR *quantum satis*

341 iii Calcio- (tri)- Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio (tri) Ortofosfato
1,50

470 Sales de aluminio, calcio, magnesio, potasio, sodio y amonio de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico
1,50

470 i Magnesio Estearato, compuesto 1,50

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, enebro y aceite.

Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Artículo 446 - (Res 553, 12.3.80)

"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 305, 26.03.93)** - "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 proteínas 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

substancia 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 expendirse 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 626, 13.8.86)

"Las conservas, salazones, desecados y todo preparado con productos de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) aisladamente o en mezclas, deberán cumplimentar 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 expendirse con los nombres que en cada caso se indican las siguientes especies elaboradas en el país:

a) Sardinias (*Licengraulis grossideus*) el producto de la pesca conocido como Sardinias de río que responda a las características de la denominación técnica.

b) Sardinias (*Clupea arcauta*), llamada impropriamente Mojarrita de mar.

c) Sardinias argentinas (*Engraulis anchoíta*) que corresponde a las anchoítas preparadas como sardinias.

Artículo 457

En los tres casos citados en el artículo anterior, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión Sardinias o Sardinias 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 Sardinias 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 846, 30.7.76) "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:

- Aleta blanca moteada (Boon Long sit), que puede ser grande (Chu sit) o pequeña (Peh sit y Khian sit).
- 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 846, 30.7.76) "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 846, 30.7.76) "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 29,15.08.95)

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 integro 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, 15.08.95)

"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, 15.08.95)

"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 846, 30.7.76) "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 proteínas totales (NT x 6,25).

Artículo 485

Se entiende por Caviar prensado (Pauloresnaria, 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 proteínas totales (NT x 6,25).

No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

Artículo 486 - (Resolución Conjunta N° 23/2003 y N° 251/2003)

Se entiende por "Caviar de..." el producto, preparado como 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 prepararlos.

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 (Sørensen), 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 2993, 3.10.79)

"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 846, 30.7.76) "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:

Bückling: 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) Cicatrícula 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) Cicatrícula 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) Cicatrícula 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) Cicatrícula 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 sustancia, 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) Cicatrícula 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 sustancia, 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) Cicatrícula 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 (nitrobenceno), aceite alcanforado, esencia de trementina, citronela u otras sustancias 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) Cicatrícula 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 ovos copio:

- 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) Cicatrícula 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) Cicatrícula 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 LÍQUIDO 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, mezcla das, 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 513 bis – (Resolución Conjunta SPReI N°167/2012 y SAGyP N° 612/2012)

En todos los casos el huevo líquido, la clara líquida y la yema líquida refrigerados o congelados con destino alimentario sólo podrán comercializarse pasteurizados”

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 expendarán 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 626, 13.8.86)

"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 413, 1.3.83)

"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 953, 11.6.85)

"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 2012, 19.10.84)

"Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o a modificar sus caracteres fisicoquímicos".

Artículo 523bis - (Res 2012, 19.10.84)

"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. Ácido 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 2012, 19.10.84)

"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 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 31/2008 y N° 118/2008)

Los Aceites comestibles, con la sola excepción de los aceites vírgenes, definidos en este capítulo, 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 cuya acidez supere los valores indicados en los artículos 528 y 535.
2. Los aceites y grasas vegetales que presenten olor y sabor extraños y/o rancios 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: Aceite de girasol virgen: 0,4 mg/kg como Cu Los demás: 0,1 mg/kg como Cu
 - Cromo: 0,05 mg/kg como Cr
 - Hierro: Aceite de girasol virgen: 5,0 mg/kg como Fe Aceite de oliva: 3,0 mg/kg como Fe Los demás: 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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 122/2005 y 581/2005)

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 "Cracking".

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: inmiscible con el agua

Densidad relativa a 20/20°C: 0,665 a 0,687 (n-hexano puro alrededor de 0,660)

Índice de refracción a 20°C: 1,381 a 1,384 (n-hexano puro alrededor de 1,375)

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 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)

280 - 289 0,15

290 - 299 0,13

300 - 359 0,08

360 - 400 0,02

Artículo 526bis - (Res 2012, 19.10.84)

"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 Código".

Artículo 527 - (Res 2012, 19.10.84)

"Se denomina Aceite de algodón o Aceite de algodnero, 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

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".

Artículo 528 - (Resolución Conjunta SPReI N° 223/2013 y SAGyP N° 332/20013)

[La presente Resolución entra en vigencia a partir del 15 de agosto de 2013. Se otorga a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación.]

"Se denomina Aceite de girasol, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Helianthus annuus* L.

A) Con la denominación de "Aceite de girasol virgen" se entiende el aceite extraído de semillas de girasol (*Helianthus annuus* L.) por procedimientos exclusivamente mecánicos pudiendo haber sido modificado por lavado, sedimentación, centrifugación y/o filtración únicamente. No se permite el uso de aditivos alimentarios en el aceite de girasol virgen.

El aceite de girasol virgen debe responder a las siguientes características físico-químicas:

Índice de saponificación: 187,0 a 192,0

Insaponificable: Máx. 1,50%

Índice de peróxidos: Máx. 15,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg

Acidez expresada en ácido oleico: Máx. 2%

Ácidos grasos trans: Máx. 0,1% sobre el total de ácidos grasos

Hexano residual: no debe contener.

B) Con la denominación de "Aceite de girasol refinado" se entiende el aceite obtenido por presión y sometido a proceso de refinación.

El aceite de girasol refinado debe responder a las siguientes características físico-químicas:

Índice de saponificación: 188,0 a 192,0

Insaponificable: Máx. 1,0%

Pérdida por calentamiento: Máx. 0,05%

Índice de peróxidos: Máx. 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg

Ácido linolénico: Máx. 0,3%

Acidez expresada en ácido oleico: Máx. 0,20%

Jabones (ppm): Máx. 20 ppm

Hexano residual: no debe contener

Teniendo en cuenta su composición en ácidos grasos, el aceite de girasol se clasifica en:

1) Aceite de girasol: aquel cuyo contenido de ácido oleico sea como máximo 54,9% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características físico-químicas:

Densidad absoluta en el vacío a 25°C: 0,9133 a 0,9175

Índice de refracción a 25°C: 1,4706 a 1,4740

Índice de yodo (Wijs): 110,0 a 140,0

Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1

2) Aceite de girasol medio oleico: aquel cuyo contenido de ácido oleico esté comprendido entre 55,0% y 74,9% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características físico-químicas:

Densidad absoluta en el vacío a 25°C: 0,9106 a 0,9132

Índice de refracción a 25°C: 1,4684 a 1,4705

Índice de yodo (Wijs): 91,1 a 109,9

Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1

3) Aceite de girasol alto oleico: aquel cuyo contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 75,0% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características físico-químicas:

Densidad absoluta en el vacío a 25°C: Máx. 0,9105

Índice de refracción a 25°C: 1,4683

Índice de yodo (Wijs): Máx. 91,0

Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,1

4) Aceite de girasol Alto Esteárico-Alto Oleico (AEAO): aquel cuyo contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 60,0% y cuyo contenido de ácido esteárico sea igual o mayor a 10,0% sobre el total de ácidos grasos.

Deberá responder a las siguientes características físico-químicas:

Densidad absoluta en el vacío a 25°C: 0,9061 a 0,9084

Índice de refracción a 25°C: 1,4653 a 1,4670

Índice de yodo (Wijs): 58,0 a 76,0

Índice de Ara-Beh-Lig: 3,0 a 6,0."

Artículo 529 - (Res 2012, 19.10.84)

"Se denomina Aceite de cártamo, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Carthamus tinctorius* L.

Las características físico-químicas del aceite refinado son:

Densidad relativa a 25/4°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°C a 18,0°C

Polibromuros insolubles, Máx: 0,4%

Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequivalentes de Oxígeno/Kg"

Artículo 529bis - (Res 2012, 19.10.84)

"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 fisicoquímicas del aceite refinado son:

Densidad relativa a 25/4°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 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"Se denomina Aceite de maní, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Arachis hypogaea* 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 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"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 533bis - (Res 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"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

Ácido erúico, Máx: 5% referido a los ácidos grasos totales

Índice de peróxido, Máx: 10,0 miliequiv. de Oxígeno/kg"

Artículo 534bis - (Res 2012, 19.10.84)

"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 (Resolución Conjunta SPReI N° 64/2012 y SAGyP N° 165/2012)

"Se entiende por Aceite de oliva, el obtenido de los frutos de *Olea europaea* L.

Se denominan Aceites de oliva vírgenes a los obtenidos a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes).

El aceite de oliva obtenido por presión y sometido a proceso de refinación se designará como Aceite de oliva refinado.

Con la designación de Aceite de Oliva (sin otra denominación) se entiende a una mezcla de aceite de oliva virgen con aceite de oliva refinado.

Se comercializarán según las denominaciones y definiciones siguientes:

- Aceite de oliva virgen: es el aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, y que no haya tenido más tratamientos que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

Se lo clasifica en los siguientes tipos:

Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva virgen: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 2 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva virgen corriente: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 3,3 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva lampante: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gr. cada 100 gr. Este tipo de aceite de oliva virgen no es apto para el consumo humano. Se lo destinará en su totalidad a la industria del refinado de oliva.

Aceite de oliva refinado: es el aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante procesos de refinación que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica

inicial. La acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,3 gr. cada 100 gr., y las características físicas y químicas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva: es el aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y por aceite de oliva virgen apto para el consumo humano, y cuya acidez libre máxima, expresada en ácido oleico, es 1,0 gr. por 100 gr., y las características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Características físicas y químicas:

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): para aceites vírgenes, oliva refinado y aceite de oliva: 75-94

Índice de saponificación: 187 a 195.

Materia insaponificable: para oliva vírgenes, oliva refinado y oliva: 15 g/kg

Extinción específica:

Aceite de oliva virgen extra a 232 y 270 nm, máx: 2,50 y 0,22. El delta K menor o igual que 0,01.

Aceite de oliva virgen (virgen fino) a 232 y 270 nm, máx: 2,60 y 0,20

Aceite de oliva virgen corriente a 270 nm, máx: 0.30. (variación máxima cerca del 270 nm menor o igual que 0,01)

Aceite de oliva refinado a 270 nm, máx: 1,10 (variación máxima cerca del 270 nm: menor o igual que 0,16).

Aceite de oliva a 270 nm: Máx 0,90 (variación máxima cerca de 270 nm: menor o igual que 0,15)

Lectura de K 270 después de pasar por alúmina:

Lectura complementaria al K 270 después de pasar por alúmina: aceite de oliva virgen extra, virgen (fino) y virgen corriente no deberá superar 0,11.

Acidez libre:

Aceite de oliva virgen Extra, Máx: 0,8 g cada 100 g como ácido oleico

Aceite de oliva virgen, Máx: 2 g cada 100 g como ácido oleico

Aceite de oliva virgen corriente, Máx: 3,30 g cada 100 g como ác. oleico

Aceite de oliva Refinado, Máx: 0,30 g cada 100 g como ác. oleico

Aceite de oliva, Máx: 1,0 g cada 100 g como ác. oleico

Índice de peróxidos:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: Máx. 20 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite.

Aceite de oliva Refinado: Máx 5,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite.

Aceite de oliva: Máx 15,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo de aceite. La composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento) debe encuadrarse dentro de los siguientes límites:

Acido láurico (C 12:0): No perceptible.

Acido mirístico (C14:0): Menor que 0,1.

Acido palmítico (C16:0): 7,5 - 20,0

Acido palmitoleico (C16:1): 0,3 - 4,0

Acido heptadecanoico (C17:0): Menor que 0,5

Acido heptadecenoico (C17:1): Menor que 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 que 1,5
Acido araquídico (C20:0): Menor que 0,8
Acido behénico (C22:0): Menor que 0,2.
Acido lignocérico (C24:0): Menor que 0,1.
Aceites refinados en los aceites de oliva:
El contenido de ácidos grasos trans (expresado como % respecto de los ácidos grasos totales), será el siguiente:
Transoleico (C18:1T):
Aceites de oliva virgen: Menor que 0,05.
Aceite de oliva: Menor que 0,20.
Aceite de oliva refinado: Menor que 0,20
Translinoleico + Translinolénico (C18:2 T + C18:3 T):
Aceite de oliva extra, virgen y virgen corriente: menor que 0,05
Aceite de oliva: Menor que 0,30.
Aceite de oliva refinado: Menor que 0,30
Contenido estigmastadienos:
Aceites de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor que 0,15 mg/kg
Aceite de oliva virgen lampante: menor que 0,50 mg/kg
Parámetros de detección de aceites de otras especies en aceites de oliva:
La composición de esteroides (expresado como % de desmetilesteroides respecto del total en esteroides), será la siguiente:
Colesterol: Menor o igual que 0,5.
Brassicasterol: Menor o igual que 0,1.
Campesterol: Menor o igual que 4,5 (ver*)
(*) Si el contenido de campesterol se encuentra entre 4,0 y 4,5% el contenido de Delta-7-estigmastenol debe ser menor o igual a 0,3% y el contenido de Estigmasterol menor o igual a 1,6%.
Estigmasterol: Menor que campesterol.
Delta-7-stigmastenol: Menor o igual que 0,5.
Beta-sitosterol + Delta-5-avenasterol + Delta-5-23-estigmastadienol + clerosterol + sitostanol +Delta-5-24- estigmastadienol: Mayor o igual que 93,0 %.
Contenido de esteroides totales:
Aceite de oliva virgen, aceite de oliva refinado y aceite de oliva: mayores que 1000 mg/kg
Aceite de orujo de oliva refinado: mayor que 1800 mg/kg
Aceite de orujo de oliva: mayor que 1600 mg/kg
Contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos palmítico y esteárico):
Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor o igual que 1,5 g/100 g
Aceite de oliva refinado: menor o igual que 1,8 g/100 g
Aceite de oliva: menor o igual que 1,8 g/100 g
Presencia de orujos de oliva en los aceites de oliva:

Se deben cumplir en forma conjunta los límites expresados en eritrodiol + uvaol sobre el total de esteroides y el contenido máximo de ceras.

Contenido porcentual máximo de eritrodiol y uvaol sobre total de esteroides:

Aceites de oliva vírgenes comestibles: menor que 4.5

Aceite de oliva refinado: menor que 4.5

Aceite de oliva: menor que 4.5

Contenido de ceras:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor que 250 mg/kg

Aceite de oliva refinado: menor que 350 mg/kg

Contaminantes:

Contenido de agua y materiales volátiles (IRAM 5510)

Aceites de oliva vírgenes: máximo 0,2 g/100 g

Aceite de oliva refinado: máximo 0,1 g/100 g

Aceite de oliva: máximo 0,1 g/100 g

Impurezas insolubles:

Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: máximo 0,1 gr/100 gr

Aceite de oliva refinado: máximo 0,05 g/100 g

Aceite de oliva: máximo 0,05/100 g

Trazas metálicas:

Para todos los aceites de oliva vírgenes, oliva refinado y oliva:

Hierro: máximo 3,0 mg/kg

Cobre: máximo de 0,1 mg/kg

Plomo: máximo de 0,1 mg/kg

Arsénico: máximo de 0,1 mg/kg

Disolventes halogenados:

Para todos los aceites de oliva vírgenes, refinado de oliva y oliva: máximo 0,2 mg/kg."

Artículo 536 (Resolución Conjunta N° 71/03 y N° 390/03)

Se denomina Aceite de orujo de aceituno refinado, al 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 fisicoquímicas 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 temperatura superior 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.

Composición de esteroides (expresado como % de desmetilesteroides respecto del total en esteroides): las indicadas en el Artículo 535 a excepción de:

- Brassicasterol: Menor o igual de 0,2.

Contenido de ácidos grasos trans:

- Transoleico (C18:1 T): Menor de 0,2 % de los ácidos grasos totales.

- Translinoleico + Translinolenico (C 18:2 T + C 18:3 T): Menor de 0,3 % de los ácidos grasos totales."

GRASAS ALIMENTICIAS

Artículo 537 - (Resolución Conjunta SPReI N° 203/2013 y SAGyP N° 296/2013)

"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/o cristalización fraccionada y productos mezcla de los anteriores, que respondan a las exigencias del presente Código".

Artículo 538 - (Res 2012, 19.10.84)

"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 fisicoquímicas 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 2012, 19.10.84)

"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 539bis - (Res 2012, 19.10.84)

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 2012, 19.10.84)

"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 101, 22.02.93) "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 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"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 Oxiq/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 2012, 19.10.84)

"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 2012, 19.10.84)

"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 548bis - (Res 2012, 19.10.84)

"Se denomina Aceite o Grasa interesterificada, el producto obtenido por modificación de su estructura glicerídica 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 2012, 19.10.84)

"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 sinérgicos autorizados para aceites en el Artículo 523 y en las mismas proporciones".

Artículo 550 - (Resolución Conjunta SPReI N° 166/2008 y SAGPyA N° 267/2008)

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. Monoglicéridos succinilados: no más del 3,0% del peso de la grasa.
11. Esteres de ácidos grasos y sacarosa (INS 473) y sucroglicéridos (INS 474), Máx. 1% en peso.

Artículo 551 - (Resolución Conjunta SPReI N° 203/2013 y SAGyP N° 296/2013)

"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 (enteros o fraccionados)
- 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.

CAPÍTULO VIII

ALIMENTOS LÁCTEOS

Artículo 553 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 33/2006 y SAGPyA N° 563/2006)

"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.”

Artículo 553 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 33/2006 y SAGPyA N° 563/2006)

“Todo establecimiento que elabore: Leche certificada cruda, Leche pasteurizada, Leche certificada pasteurizada, Leche seleccionada pasteurizada, Leche conservada o esterilizada UAT, Leche esterilizada, Leche reconstituida, enteras, descremadas o desnatadas, o parcialmente descremadas o desnatadas, Leche con crema, Leche condensada, Leche en polvo, Leche descremada en polvo, Leche parcialmente descremada en polvo, y las que en el futuro determine la autoridad sanitaria nacional deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para dichas funciones, el que asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

Para el resto de los productos lácteos incluidos en el presente capítulo cada empresa deberá contar con un Director Técnico. En caso de que posea más de un establecimiento, en cada uno de ellos deberá contar con un responsable quien actuará bajo la supervisión del Director Técnico. El responsable podrá ser un Técnico, Técnico Superior o Profesional, que a juicio de la autoridad sanitaria competente, esté capacitado para cumplir las siguientes funciones:

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 de que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.
3. Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.”

RESOLUCIÓN GMC N° 072/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 3 del 11.01.95

Toda “norma específica” a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD DE GRASA LÁCTEA

Art 1º.- Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de los productos lácteos que cumplan con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2º.- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art 3º.- La presente Resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994

Art 4º.- La presente Resolución deberá ser actualizada en un plazo máximo de tres años a partir de su entrada en vigencia

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

El presente reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad y genuinidad que deberá obedecer la materia grasa de la base láctea de los productos lácteos destinados al consumo humano.

1.2 Ambito de aplicación

El presente reglamento se refiere a la materia grasa de la base láctea de todos los productos lácteos comercializados en el MERCOSUR.

2. REQUISITOS

La materia grasa de los productos lácteos y/o la materia grasa de la base láctea de los productos lácteos con agregados, deberá responder a las siguientes exigencias:

Punto de Fusión 28 a 37°C AOAC 920.156 Ed 15º, 1990

AOAC 920.157 Ed 15º, 1990

Índice de refracción (40º C) 1.4520 a 1.4566 FIL 7A: 1969 confirmada 1983.

Índice de Iodo (Wijs) 26 a 38 FIL 8: 1959 confirmada 1982

Índice de Reichert Meissl 24 a 36 AOAC 925.41 Ed 15º, 1990

Índice de Polenske 1,3 a 3,7 AOAC 925.41 Ed 15º, 1990

Índice de saponificación

(Kottstorfe)

218 a 235 AOAC 920.160 Ed 15º, 1990.

Determinación de grasa de origen vegetal: Negativo

Método: Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía en capa delgada de los esteroides (FIL 38: 1966, confirmada 1983) y/o Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía gas líquido de los esteroides (FIL 54:1969).

Determinación de grasas de origen animal: deberán ser cumplidas las siguientes relaciones de ácidos grasos determinadas por cromatografía gaseosa de los ésteres metílicos de los ácidos Grasos (Boletín FIL 265/1991 página 39)

14:0 / 18:1 = > 0,30

14:0 / 12:0 = (3,0 - 4,1)

12:0 / 10:0 = (0,95 - 1,3)

10:0 / 8:0 = (1,85 - 2,3)

Cuando se demuestre fehacientemente que estos valores no se corresponden parcial o totalmente con los obtenidos sobre la grasa láctea de una determinada región lechera, estos últimos podrán ser tomados en cuenta como valores normales para dicha región.

LECHE

Artículo 554 - (Res 22, 30.01.95)

"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 - (Resolución Conjunta SPReI N°252/2014 y SAGyP N° 218/2014)

"La leche destinada a ser consumida como tal o la destinada a la elaboración de leches y productos lácteos, deberá presentar las siguientes características físicas y químicas:

Requisito Valores aceptados Método de análisis

Densidad a 15°C 1,028 a 1,034 AOAC 18th Ed. 925.22

Materia grasa (*) (g/100cm³) Mín. 3,0 ISO 1211/IDF 001:2010

Extracto Seco No Graso (**)

(g/100g)

Mín. 8,2

ISO 6731/IDF 021:2010

Acidez

(g. Ácido láctico/100cm³)

0,14 a 0,18

AOAC 18th Ed. 947.05

Descenso crioscópico Máx. -0,512 °C

(equivalente a -0,530°H)

ISO 5764 – IDF

108:2009

Proteínas Totales (N x 6,38)

(**) (g/ 100g)

Mín. 2,9 ISO 8968 – 2 – IDF 020-

2:2001

(*) En condiciones excepcionales podrá ser comercializada leche con un contenido graso inferior al 3% si la autoridad sanitaria provincial, previo estudio de evaluación, lo considera aceptable para su jurisdicción. En dicho caso el contenido de materia grasa deberá ser declarado en el rotulado con letras de buen tamaño realce y visibilidad.

(**) Podrá ser expresado en su equivalente en g/100cm³ tomando para la conversión el valor de densidad (a 15°C) correspondiente.

La leche de cabra destinada a ser consumida como tal o la destinada a la elaboración de leches y productos lácteos, deberá presentar las siguientes características físicas y químicas:

Requisito Valores aceptados Método de análisis

Densidad a 15°C 1,027-1,039 AOAC 18th Ed. 925.22

Materia grasa (*) (g/100cm³) Mín. 3,0 ISO 1211/IDF 001:2010

Extracto Seco No Graso (*)

(g/100g)

Mín. 9,0 ISO 6731/IDF 021:2010

Acidez

(g ácido láctico/100cm³)

0,14 – 0,22 AOAC 18th Ed. 947.05

Descenso crioscópico

Máx. -0,540 °C

(equivalente a -0,559°H)

ISO 5764 – IDF

108:2009

Proteínas Totales (N x 6,38)

(*) (g/100g)

Mín. 2,8

ISO 8968 – 2 – IDF 020-

2:2001

Método de toma de muestra: ISO 707 – IDF 50:2008.

(*) La Autoridad Sanitaria Nacional podrá considerar otros valores como válidos cuando se demuestre fehacientemente que se corresponde a valores de distintas cuencas y razas lecheras del país.

a) La genuinidad de la leche se determinará al comprobar la ausencia de proteínas lácteas de otras especies. La determinación podrá realizarse por isoelectroenfoque, HPLC (Cromatografía Líquida de Alta Resolución), PCR (Reacción en cadena de la polimerasa).

b) Determinación de grasa de origen vegetal: Negativo

Método: Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía en capa delgada de los esteroides (FIL 38: 1966, confirmada 1983) y/o Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía gas líquido de los esteroides (FIL 54: 1969).

c) Determinación rápida de desarrollo de acidez por acción microbiana: rango de pH entre 6,57- 6,96."

Artículo 555 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"1. La materia grasa de los productos lácteos y/o la materia grasa de la base láctea de los productos lácteos de origen bovino con agregados, deberá responder a los siguientes requisitos:

Requisito Valores aceptados Método de análisis

a) Punto de fusión 28 a 37°C

AOAC 920. 156 Ed. 15º, 1990.

AOAC 920. 157 Ed. 15º, 1990

b) Índice de refracción (40°C) 1,4520 a 1,4566

FIL 7A: 1969 (confirmada

1983).

c) Índice de Iodo (Wijs) 26 a 38 FIL 8: 1959 (confirmada 1982).

d) Índice de Reichert Meissl 24 a 36 AOAC 925. 41 Ed.15º, 1990.

e) Índice de Polenske 1,3 a 3,7 AOAC 925. 41 Ed.15º, 1990.

f) Índice de saponificación

(Kottstorfer)

218 a 235 AOAC 920. 160 Ed.15º, 1990.

g) Determinación de grasa de origen vegetal: Negativo

Método: Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía en capa delgada de los esteroides (FIL 38: 1966, confirmada 1983) y/o Detección de grasas vegetales en grasa de leche por cromatografía gas líquido de los esteroides (FIL 54: 1969).

h) Determinación de grasa de origen animal: deberán ser cumplidas las siguientes relaciones de ácidos grasos determinadas por cromatografía gaseosa de los ésteres metílicos de los ácidos grasos (Boletín FIL 265 / 1991, pág. 39).

14:0 / 18:1 = > 0,30 14:0 / 12:0 = (3,0 - 4,1)
12:0 / 10:0 = (0,95 - 1,3) 10:0 / 8:0 = (1,85 - 2,3)

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

2. La autoridad sanitaria competente podrá considerar otros valores como válidos cuando se demuestre fehacientemente que en una cuenca lechera determinada los valores promedio de estos parámetros no se corresponden con los estipulados precedentemente."

Artículo 556 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Las leches que respondan a lo establecido en los artículos 554 y 555, que hayan sido sometidas o no a filtración simple y/o enfriamiento y/o calentamiento a una temperatura no superior a 40°C o tratamiento de efecto equivalente, se considerarán no aptas para ser consumidas como tal o para ser destinadas a la elaboración de leche y productos lácteos, debiendo ser decomisadas cuando se verifique una o más de las siguientes condiciones:

1. Presenten caracteres sensoriales anormales.

2. Hayan sido obtenidas de animales cansados, desnutridos, mal alimentados, clínicamente enfermos, tratados con medicamentos veterinarios no autorizados o que pasen a la leche, o manipulados por personas afectadas de enfermedades infecto-contagiosas.

3. Contengan calostro, sangre o hubieren sido obtenidas en el período comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días subsiguientes a la parición.

4. Contengan metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas por el presente Código.

5. Contengan aflatoxina M1 en cantidad superior a 0.5 microgramos / litro. (Métodos de análisis: FIL 111A: 1990 ó AOAC 16th Ed. 980.21)

6.1. Contengan residuos de los siguientes antimicrobianos, en cantidad superior a los máximos indicados a continuación:

Sustancias

Concentración

máxima de

residuo (LMR)

(g/kg) (a)

Método de análisis

Grupo Compuestos

-lactámicos Bencilpenicilina

Bencilpenicilina

procaína

4 (b) FIL 57: 1970

Tetraciclinas

Tetraciclina 100 (d)

Oxitetraciclina 100 (d) AOAC 16th Ed. 995.04

Clortetraciclina 100 (d)

Sulfonamidas

Sulfadimetoxina 100 (e)

AOAC 16th Ed. 993.32

Sulfaquinoxalina 100 (e)

Sulfametazina 100 (e)

Sulfatiazol 100 (e)

Sulfadiazina 100 (e)

Sulfametizol 100 (e)

Sulfisoxazol 100 (e)

Sulfamerazina 100 (e)

Sulfametoxipiridacina 100 (e)

Sulfametoxazol 100 (e)

-(a) Podrá ser expresado en su equivalente en g/l tomando para la conversión el valor de densidad (a 15°C) correspondiente.

-(b) El LMR se refiere a la sumatoria de los residuos de Bencilpenicilina y Bencilpenicilina procaína, expresados como bencilpenicilina.

-(c) Para aquellas sustancias que poseen un LMR igual a cero se considerará que el LMR es

igual al límite de detección más bajo de los métodos de análisis existentes.

-(d) El LMR se refiere a la sumatoria de las tres tetraciclinas (tetraciclina, oxitetraciclina y clortetraciclina).

-(e) El LMR se refiere a la sumatoria de todas las sulfonamidas.

6.2. Contengan sustancias incluidas en el Listado de Sustancias Químicas Prohibidas o Restringidas en la República Argentina según el Programa Nacional de Riesgos Químicos.

A los fines del control cualitativo rutinario se podrán utilizar los siguiente tipos de métodos de detección:

Sustancias Métodos de detección

-lactámicos Microbiológicos o

Tetraciclinas Inmunoenzimáticos o

Sulfonamidas Colorimétricos o de Receptor Microbiano

En el caso que, habiéndose detectado residuos de antimicrobianos por los métodos de detección mencionados, sea necesario determinar el cumplimiento de las concentraciones máximas de residuos establecidas en el presente artículo, se deberá realizar la confirmación y determinación cuantitativa de los residuos detectados mediante la aplicación de los métodos de análisis correspondientes.

7. Sometidas a la prueba de azul de metileno presentaren un tiempo de decoloración menor de 1 hora.

8. Contengan más que 0,2 mg/l de ión nitrito y más que 3 mg/l de ión nitrato.

9. Contengan sustancias conservadoras y/o neutralizantes de cualquier naturaleza.

10. No permitan el desarrollo de flora láctica.

11. Coagulen por ebullición (Godet y Mur, 1966).

12. Precipiten al ser mezcladas con igual volumen de etanol 70 % v/v (FIL 48:1969(3.1)).

13.1. Presenten una concentración de residuos de plaguicidas (LMR) - expresada en mg/kg - superior a (Codex Alimentarius (Vol. II - Supl 1-1993 y Vol. II B - 1995)):

Pesticida MRLs (mg/kg)

2,4 D 0,05 *

Abamectin 0,005

Acefato 0,1

Aldicarb No debe encontrarse

Aldrin y Dieldrin No deben encontrarse

Amitraz 0,01 * V

Anilazina 0,01 (*)

Azociclotin 0,05 * V

Bendiocarb 0,05 * V

Bentazone 0,05*

Bifenthin # 0,05*

Carbarilo 0,1* T

Carbendazim 0,1 *

Carbofuran 0,05 *

Ciflutrina # 0,01 (F) V

Cihexatin 0,05 * V

Cipermetrin 0,05 (F) V

Ciromacina 0,01 * V

Chinomethionat 0,01*

Clethodim 0,05

Clofentezina # 0,01 (*)

Clordano 0,002 (F)

Clorpirifos ## 0,02

Clorpirifos -Methyl 0,01 *

DDT 0,02 (F)

Deltamethrin 0,05

Diazinon 0,02 (F) V

Dicofol 0,1 (F)

Diclorvos (DDVP) 0,02 *

Diflubenzurón 0,05 *
 Diquat 0,01 *
 Disulfoton ## 0,01
 Dithiocarbamates 0,05 *
 Endosulfan 0,004 (F)
 Ethephon ## 0,05*
 Fenitrothion 0,002 * (E)
 Fenobutatin óxido 0,05 *
 Fenpropathrin # 0,1 F
 Fention 0,05 (F) V
 Fenvalerato 0,1 (F)
 Flumetrin # 0,05 (F) V
 Flusilazol # 0,01 *
 Flutolanil 0,05*
 Forato 0,05 *
 Fosmet 0,02 * (V)
 Glifosato # 0,1 *
 Heptacloro No debe encontrarse
 Imidacloprid 0,02*
 Mecarbam # 0,01
 Metamidofos 0,01 *
 Metidation 0,001 *
 Metomilo 0,02 *
 Metopreno # 0,05 (F) V
 Miclobutanil # 0,01 *
 Paraquat 0,01 *
 Penconazol # 0,01 *
 Permetrin 0,1 (F)
 Pirimicarb 0,05 *
 Pirimifos metilo 0,05 *
 Procloraz 0,1 *
 Profenofos 0,01 *
 Propargita 0,1 (F)
 Propiconazol 0,01 *
 Propoxur 0,05 *
 Tebuconazole # 0,01 *
 Terbufos # 0,01 *
 Triadimefon 0,05 *
 Triadimenol 0,01 *
 Triazofos # 0,01 *
 Vinclozolin # 0,05 *

REFERENCIAS:

* Límite de detección o próximo al mismo.

(E) Límite para residuos extraños provenientes de contaminación de medio ambiente o de uso de plaguicidas distintos al uso agrícola

(F) En fracción lipídica

(V) Límite establecido de acuerdo con el uso veterinario

(T) Temporario

Sólo ganado vacuno

Ganado vacuno, cabra y oveja.

Ganado vacuno y cabra

Leches y productos lácteos.

13.2 Contengan sustancias incluidas en el Listado de Sustancias Químicas Prohibidas o Restringidas en la República Argentina según el Programa Nacional de Riesgos Químicos.

14. Presenten una concentración máxima de residuos (LMR) de medicamentos veterinarios antiparasitarios - expresada en microgramos por kg. que superen los siguientes límites

(Codex Alimentarius CAC/MLR2/2003 – Session 26°/CCA)):

Antimicrobiano/

Medicamento Veterinario

Concentración máxima de
residuo (LMR) (g/l)

Leche

Benzylpenicilina

Benzylpenicilina procaina

4 (g/l) Ganado Bovino

Celtiofur 100 (g/l) Ganado Bovino

Dihidrostreptomycin/

Streptomycin

200 (g/l) Ganado Bovino

Oveja

Diminazene 150 (g/l) * Ganado Bovino

Isometamidium 100 (g/l) Ganado Bovino

Neomicina 500 (g/l) Ganado Bovino

Spectinomycin 200 (g/l) Ganado Bovino

Spiramycin 200 (g/l) Ganado Bovino

Sulfodimidine 25 (g/l) Ganado Bovino

Tilmicosin 50 (g/l) (T) Oveja

Trichlorfon (Metrifonate) - Ganado Bovino

Cefuroxime - Ganado Bovino

- Cypermethrin - Ganado Bovino

Clortetraciclina

Oxitetraciclina

Tetraciclina

- Ganado Bovino

Oveja

Clenbuterol 0,05 (g/l) ** Ganado Bovino

Cyfluthrin 40 (g/l) Ganado Bovino

Lincomycin 150 (g/l) Ganado Bovino

Deltamethrin 30 (g/l) Ganado Bovino

Eprinomectin 20 (g/l) Ganado Bovino

Gentamicin 200 (g/l) Ganado Bovino

Imidocarb 50 (g/l) (T) Ganado Bovino

Ivermectin 10 (g/l) Ganado Bovino

Phroxim - Ganado Bovino

Cyhalothrin - Ganado Bovino

Fenbendazol

Oxfendazol

Febantel

100 (g/l) Ganado Bovino

Oveja

Albendazol 100 (g/l)

Tiabendazol 100 (g/l) Ganado Bovino - Cabra

Referencias:

* Límite de cuantificación del método analítico.

** Debido al abuso potencial de esta droga los MRLs se recomiendan sólo cuando esté asociado con uso terapéutico aprobado por el país, tal como tocólisis o como una terapia de ajuste en enfermedades respiratorias.

(T) Temporal.”

Artículo 556bis - (Resolución Conjunta SPReI N°252/2014 y SAGyP N° 218/2014)

“Se prohíbe en todo el país la venta al público de Leche cruda de cualquier especie.

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 expendia 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 Incisos 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 gérmenes patógenos capaces de resistir las condiciones de hervido domiciliario.”

Artículo 556 tris - (Resolución Conjunta SPReI N°252/2014 y SAGyP N° 218/2014)

“1) Las leches de cualquier especie que respondan a lo establecido en los artículos 554 y 555 según corresponda y que no hayan sido consideradas no aptas por aplicación del artículo 556, y que hayan sido sometidas o no a filtración simple y/o enfriamiento y/o calentamiento a una temperatura no superior a 40°C o tratamiento de efecto equivalente, deberán responder a los siguientes parámetros de calidad higiénica según corresponda:

1.a) Leche

El recuento de bacterias totales a 30°C deberá cumplir con las siguientes condiciones:

El valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de dos meses, con al menos dos muestras al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación, no deberá superar el límite máximo siguiente:

Parámetro Límite máximo Método de análisis

Recuento Total a 30°C

(ufc/cm³)

200.000

FIL 100B: 1991

El contenido de células somáticas no debe superar el límite máximo siguiente:

Parámetro Límite máximo (*) Método de análisis

Contenido de células somáticas

(por cm³)

400.000

13366 – ISO 1:2008

(*)Valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de tres meses, con al menos una muestra al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación.

1.b) Leche de cabra

El recuento de bacterias totales a 30°C deberá cumplir con las siguientes condiciones:

El valor correspondiente a la media geométrica de los resultados de las muestras analizadas durante un período de dos meses, con al menos dos muestras al mes, de la leche cruda en el momento de la recepción en el establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación, no deberá superar el límite máximo consignado en la siguiente tabla:

Parámetro

Límite

máximo

Metodología Entrada en vigencia

Recuento Total a

30°C (UFC/cm³)

1.000.000

ISO 4833:2003

1 (un) año a partir de la fecha de publicación en el B.O.

500.000

3 (tres) años a partir de la fecha

de publicación en el B.O.

El contenido de células somáticas no debe superar el límite máximo consignado en la siguiente tabla:

Parámetro Límite máximo Metodología Entrada en vigencia

Contenido de

Células Somáticas

(por cm³)

2.000.000

Citometría de flujo

con contador

electrónico de

células somáticas

sobre la base del

ADN

1 (un) año a partir de la

fecha de publicación en el

B.O.

1.500.000

3 (tres) año a partir de la

fecha de publicación en el

B.O.

2) En todos los casos, las muestras correspondientes deberán ser tomadas de cisterna de camión proveniente de tambo, en condiciones de asepsia y en plataforma de recibo del establecimiento de tratamiento térmico y/o transformación.

3) Las empresas deberán llevar los registros de todos los datos individuales que dieron origen a las medias geométricas. Los registros deberán conservarse por lo menos durante un año."

Artículo 556 cuarto - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por Leche Fluida a granel de uso industrial, la leche higienizada, enfriada y mantenida a 5°C, sometida opcionalmente a termización, pasteurización y/o estandarización de materia grasa, transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

Para la leche fluida a granel de uso industrial no se admite la utilización de ningún tipo de aditivo ni coadyuvante de tecnología/elaboración.

Se designará "Leche fluida a granel de uso industrial".

Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

La Leche fluida a granel de uso industrial deberá responder a los siguientes requisitos:

Características fisicoquímicas:

Requisitos Valores Método de análisis

Materia grasa

(g / 100 ml)

mín. 3,0

ISO 2446: 1976

(con pipeta de 11,00 ml)

Densidad (a 15°C) 1,028 a 1,034 AOAC 15° Ed.925.22

Acidez

g ác. láctico/100 ml

0,14 a 0,18 AOAC 15° Ed. 947.05

Extracto seco no

graso (g/100 g)

mín 8,2 FIL 21B: 1987

Descenso crioscópico

Máx. -0,512 °C

Equivalente a $-0,530^{\circ}\text{H}$

FIL 108A: 1969

Prueba de Alcohol Estable FIL 48: 1969 (3.1)

Prueba de ebullición Estable Godet y Mur (1966)

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

Criterios macroscópicos y microscópicos: La leche fluida a granel de uso industrial debe estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

Tratamiento: La leche destinada a comercializarse como leche a granel de uso industrial en establecimientos industrializadores de productos lácteos, deberá ser sometida a los siguientes tratamientos:

a) Enfriamiento y mantenimiento a una temperatura no superior a 5°C .

b) Higienización por métodos mecánicos adecuados.

Podrá además ser sometida a los siguientes tratamientos, solos o combinados:

- Termización: proceso térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

- Pasteurización: tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990 15^o Ed., 979.13).

- Estandarización del contenido de materia grasa. En este caso, el contenido de materia grasa no deberá necesariamente ajustarse al mínimo establecido en la Tabla del presente artículo.

Transporte: La leche fluida a granel debe ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5°C . La temperatura de arribo de la leche a destino no debe ser superior a 8°C .

Artículo 556 quinto - (Resolución Conjunta SPReI N°252/2014 y SAGyP N° 218/2014)

"La Leche de cabra fluida a granel de uso industrial deberá cumplir con lo establecido en el artículo 556 cuarto, a excepción de las características fisicoquímicas, que responderán a las siguientes especificaciones:

Requisito Valores aceptados Método de análisis

Densidad a 15°C 1,027-1,039 AOAC 18th Ed. 925.22

Materia grasa (*)

(g/100cm³)

Mín. 3,0 ISO 1211/IDF

001:2010

Extracto Seco No Graso (*)

(g/100g)

Mín. 9,0

ISO 6731/IDF

021:2010

Acidez

(g ácido láctico/100cm³)

0,14 – 0,22 AOAC 18th Ed. 947.05

Descenso crioscópico

Máx. $-0,540^{\circ}\text{C}$ (equivalente

a $-0,559^{\circ}\text{H}$)

ISO 5764 – IDF

108:2009

Proteínas Totales (N x 6,38)

(*) (g/100g)

Mín. 2,8

ISO 8968 – 2 – IDF

020-2:2001

Método de toma de muestra: ISO 707 – IDF 50:2008.

(*) La Autoridad Sanitaria Nacional podrá considerar otros valores como válidos cuando se demuestre fehacientemente que se corresponde a valores de distintas cuencas y razas lecheras del país."

Artículo 557 - (Res 2270, 14.9.83)

"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, 28.01.98)

"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, 28.01.98)

"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 559bis - (Res MSyAS N° 047, 28.01.98)

"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 559tris - (Res MSyAS N° 328, 21.05.97)

"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.
- 3 - Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.
- 4 - Homogeneización optativa.
- 5 - Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 138°C durante por lo menos 2

segundos.

6 - Ser enfriada a menos de 5°C después de dicho tratamiento.

7 - Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados y a temperatura no superior a 5°C.

8 - 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.

9 - 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/cm³: 3 n=5 c=2 m=10 M₂ = 10³

2. Recuento de coliformes a 30°C/cm³: 6 n=5 c=2 m<3 M=10

3. Recuento de coliformes a 45°C/cm³: 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 2270, 14.9.83)

"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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, la Leche UAT (UHT) se clasifica en:

- Leche UAT (UHT) entera.
- Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.
- Leche UAT (UHT) descremada.

En la elaboración de Leche UAT (UHT) se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Leche.

b) Ingredientes opcionales: Crema.

c) Aditivos: Se aceptará el uso de los siguientes estabilizantes: Sodio - (mono)Fosfato, Sodio -

(di) Fosfato y Sodio - (tri)Fosfato; por separado o en combinación en una cantidad que no supere 0,1 g / 100 ml expresados en P_2O_5 .

Citrato de Sodio: b.p.f.

La Leche UAT (UHT) deberá responder a los siguientes requisitos:

1) Características sensoriales:

- Aspecto: Líquido.

- Color: Blanco.

- Sabor y olor: Característicos, sin sabores ni olores extraños.

2) Características fisicoquímicas:

Requisitos Entera Semidescremada

o parcialmente

descremada

Descremad

a

Método de análisis

Materia grasa

(% m/v)

mín. 3,0 0,6 a 2,9 máx. 0,5 FIL 1C: 1987

Acidez

g ác. láctico/100

ml

0,14 a 0,18 0,14 a 0,18

0,14 a

0,18

AOAC 15º Ed. 947.05

Estabilidad al

etanol (68 %

v/v)

Estable Estable Estable FIL 48: 1969

Extracto seco no

graso (% m/m)

mín 8,2 mín. 8,3 mín. 8,4 FIL 21B: 1987

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

3) Criterios macroscópicos y microscópicos: Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

4) Criterios microbiológicos: La Leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37°C durante 7 días, debe cumplir:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Aerobios mesófilos /

ml.

$n = 5$ $c = 0$ $m =$

100

10 FIL 100 B : 1991

n : número de unidades de muestra analizada. c : número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m : nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M : nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5) Además, la Leche UAT (UHT), luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37°C durante 7 días, debe:

- a) No sufrir modificaciones que alteren el envase
- b) Ser estable al etanol 68% v/v
- c) La acidez no deberá superar en más de 0,02g de ácido láctico por 100 ml. o cm³ a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.
- d) Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una leche UAT (UHT) sin incubar.

6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

La Leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales autorizados en el presente Código y adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

El producto se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" o "Leche UAT (UHT) descremada", según corresponda.

Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/u "Homogeneizada".

Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente."

Artículo 560 tris - (Resolución Conjunta SPReI N°252/2014 y SAGyP N° 218/2014)

"La leche de cabra UAT debe cumplir con el artículo 560 bis a excepción de los incisos 1, 2, 5b) y 5c).

Debe responder a las siguientes características:

Características sensoriales:

-Aspecto: Líquido.

-Color: de blanco a amarillento.

-Sabor y olor: Característico, sin sabores ni olores extraños.

Características fisicoquímicas:

Requisitos Entera

Semidescremada o

parcialmente

descremada

Descremada

Método de

análisis

Materia grasa

(g/100cm³)*

Mín. 3,0 0,6 a 2,9 Máx. 0,5

ISO 1211/IDF

001:2010

Acidez (g ác.

láctico/100cm³)

0,12 – 0,20 0,14 – 0,22 0,12 – 0,20

AOAC 18th Ed.

947.05

Extracto seco no

graso (g/100g)

Mín. 9,0 Mín. 9,1 Mín. 9,2

ISO 6731/IDF

021:2010

*Serán admitidos valores inferiores a los establecidos para la variedad entera mediante la comprobación de que el contenido medio de materia grasa de un determinado rebaño no supera ese valor.

Método de toma de muestra: ISO 707 – IDF 50:2008."

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche de cabra entera UAT", "Leche de cabra parcialmente descremada (o semidescremada) UAT", "Leche de cabra descremada UAT", según corresponda, con caracteres de igual realce y visibilidad. En todos los casos se podrá reemplazar la expresión UAT por UHT."

RESOLUCIÓN GMC N° 078/94

Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 4.04.95

Toda modificación en la composición, formulación o rotulado de los alimentos en virtud de las Resoluciones MERCOSUR, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT)

Art 1° - Aprobar el "Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Leche UAT (UHT)" que consta en anexo de la presente resolución.

Art 2° - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de Leche UAT (UHT) que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art 3° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social. Ministerio de Economía y obras y Servicios Públicos. Secretaría de Agricultura, GANADERIA y Pesca (SENASA)

Brasil: Ministerio de Salud. Ministerio de Agricultura, de Abastecimiento y de Reforma Agraria

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social. Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública. Ministerio de Industria. Energía y Minería. (Laboratorio Tecnológico del Uruguay). Ministerio de GANADERIA, Agricultura y Pesca.

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigencia el 1° de enero de 1995.

ANEXO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir la Leche UAT (UHT) .

1.2 Ambito de aplicación

El presente Reglamento se refiere a la Leche UAT (UHT) a ser comercializada entre los países Mercosur.

2. Descripción

2.1. Definición.

Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

2.2 Clasificación

De acuerdo al contenido de materia grasa (4.2.2.1.), la leche UAT (UHT) se clasifica en:

2.2.1, Leche UAT (UHT) entera.

2.2.2. Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada.

2.2.3. Leche UAT (UHT) descremada.

2.3 Designación (denominación de venta).

Se denominará "Leche UAT (UHT) entera, semidescremada o parcialmente descremada, o descremada..", de acuerdo a la clasificación 2.2. Podrán agregarse las expresiones Larga Vida y/o Homogeneizada.

3. Referencias

AOAC 15° Ed, 947.05

CAC Vol A 1985

FIL 1C: 1987

FIL 48: 1969

FIL 50B: 1985

FIL 100B: 1991

4. Composición y Requisitos

4.1 Composición

4.1.1 Ingredientes obligatorios

Leche de vaca

4.1.2. Ingrediente opcionales

Crema

4.2 Requisitos

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Aspecto. Líquido

4.2.1.2. Color. Blanco

4.2.1.3. Olor y Sabor. Característicos, sin sabores ni olores extraños.

4.2.2. Características físico-químicas

4.2.2.1. Parámetros mínimos de calidad.

REQUISITOS LECHE ENTERA LECHE SEMI

DESCREMADA O

PARCIALMENTE

DESCREMADA

LECHE

DESCREMADA

METODO DE ANALISIS

Materia grasa % m/V Min.3,0 0,6 a 2,9 Max. 0,5 FIL 1 C: 1987

Acidez g ác.láctico/100

ml

0,14 a 0,18 0,14 a 0,18 0,14 a 0,18 AOAC 15° Ed.

947.05

Extracto seco no graso

%(m/m)

mín. 8,2 Mín. 8,3 mín. 8,4 FIL 21B: 1987

4.2.2.2. Luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días. debe cumplir:

a) No debe sufrir modificaciones que alteren el envase.

b) Debe ser estable al etanol 68 % v/v.

c) La acidez no deberá superar en más de 0,02 g de ác. láctico/ 100 ml a la determinada en otra muestra original cerrada sin incubación previa.

d) Las características sensoriales no deben diferir sensiblemente de las de una Leche UAT (UHT) sin incubar.

4.2.3. Acondicionamiento

La Leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación.

5. -Aditivos y Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración

5.1. Aditivos

Se aceptara el uso de los siguientes estabilizantes:

Sodio-(mono)Fosfato. Sodio-(di)Fosfato. Sodio-(tri)Fosfato, por separado o en combinación en una cantidad que no supere 0,1 g/ 100 ml expresados en P₂O₅.

(Res GMC N° 135/96) - "Aprobar la inclusión del Aditivo Citrato de Sodio como estabilizante en el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de la Leche U.H.T. (U.A.T.)".

6. - Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondientes.

7. - Higiene

7.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol, A 1985)

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 Criterios microbiológicos y tolerancias.

La leche UAT (UHT) no debe tener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35-37°C durante 7 días.

Requisito Categorización

(I.C.M.S.F.)

Criterio de aceptación

(I.C.M.S.F)

Método de

Análisis

Aerobios

mesófilos/ml

10 n=5, c=0, m=100 FIL 100B:1991

8. - Pesos y Medidas

Se aplicara el Reglamento Mercosur correspondiente

9. - Rotulado

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Podrá usarse la expresión .Larga Vida y/o Homogeneizada.

9.2. El producto se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" y "Leche UAT (UHT) descremada", según corresponda.

Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/o "Homogeneizada".

Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

10. - Métodos de Análisis

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en el punto 4.2.2. y 7.3 del presente Reglamento.

11. - Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985

Artículo 561 - (Resolución Conjunta SPReI N°252/2014 y SAGyP N° 218/2014)

"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 gérmenes 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 22, 30.01.95) "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.

La leche de cabra debe cumplir con las exigencias descriptas en los incisos 1, 3c) y 3d) del presente artículo.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

"Leche entera esterilizada" o "Leche de cabra entera, esterilizada" según corresponda, con caracteres de igual 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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

“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 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 art. 555, a excepción del contenido de materia grasa que no será superior a 0,50 g/ 100 cm³.

2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559 tris, 560 bis y 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. Opcionalmente podrá utilizarse la expresión "Pasterizada" en reemplazo de "Pasteurizada".

La leche descremada, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como:

"Leche UAT (UHT) Descremada" o "Leche Esterilizada Descremada" o "Leche Ultrapasteurizada Descremada", de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

b) Leche parcialmente descremada o parcialmente desnatada: La leche o leche seleccionada o leche certificada 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 en parte 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 art. 555, a excepción del contenido de materia grasa que estará comprendido entre 0,6 y 2,9 g/ 100 cm³.

2. Responder a las exigencias y especificaciones de los artículos 558, 559, 559 tris, 560 bis y 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. Opcionalmente podrá utilizarse la expresión "Pasterizada" en reemplazo de "Pasteurizada".

La leche parcialmente descremada, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como: "Leche UAT (UHT) Parcialmente Descremada", "Leche Esterilizada Parcialmente Descremada" o "Leche Parcialmente Descremada Ultrapasteurizada" de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

c) Leche con crema: La leche o leche seleccionada o leche certificada que después de su higienización ha sido adicionada de una cantidad suficiente de crema para cumplimentar 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 art. 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, 559 tris, 560, 561 y 562, 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. Opcionalmente podrá utilizarse la expresión "Pasterizada" en reemplazo de "Pasteurizada".

La leche con crema, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como:

"Leche UAT (UHT) con Crema", "Leche Esterilizada con Crema" o "Leche Ultrapasteurizada con Crema", de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 562bis - (Res 2270, 14.9.83)

"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 562tris - (Res 2270, 14.9.83)

"Se entiende por Leche chocolatada o Leche achocolatada, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituída, 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) Sustancias 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, 28.01.98)

"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 2270, 14.9.83)

"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 2270, 14.9.83)

"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 2270, 14.9.83)

Anulado.

Artículo 567 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en:

Entera (mayor o igual que 26,0%).

Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%).

Descremada (menor que 1,5%).

De acuerdo con el tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada la leche en polvo descremada se clasificará en:

De bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es mayor o igual que 6,00 mg/g.

De tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada está comprendido entre 1,51 y 5,99 mg/g.

De alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es menor que 1,50 mg/g.

Método de análisis: ADMI, 1990, Bulletin 916.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

Clasificación de acuerdo con su humectabilidad y dispersabilidad en instantánea o no:

Para Leche en Polvo

Instantánea

Entera Parcialmente

descremada

Descremada Método de análisis

Humectabilidad

Máx. (s).

60 60 60 FIL 87: 1979

Dispersabilidad

Mín. (% m/m).

85 90 90 FIL 87: 1979

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

En la elaboración de leche en polvo se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Leche.

b) Aditivos: Se aceptarán como aditivos únicamente:

La Lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas en una proporción máxima de 5 g/kg,

Antihumectantes para la utilización restringida a la leche en polvo a ser utilizada en máquinas de venta automática:

Silicatos de aluminio, calcio, magnesio y sodio - aluminio

Máximo 10 g/kg solos o en combinación.

Fosfato tricálcico Idem

Dióxido de silicio Idem

Carbonato de calcio Idem

Carbonato de magnesio Idem

c) Coadyuvantes de tecnología / elaboración: No se autorizan con excepción de Gases inertes, Nitrógeno y Dióxido de Carbono para el envasado.

Consideraciones generales: Los edificios y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

Las leches en polvo deberán cumplir con los siguientes requisitos:

Características sensoriales:

Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.

Color: Blanco amarillento.

Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

Características fisicoquímicas:

La leche en polvo deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasas y sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas, salvo por las modificaciones originadas por un proceso tecnológicamente adecuado.

Requisitos Entera Parcialmente
descremada

Descremada Método de
análisis

Materia grasa
(% m/m)

mayor o igual

a 26,0

1,5 a 25,9

menor que

1,5

FIL 9C: 1987

Humedad (%m/m) máx. 3,5 máx. 4,0 máx. 4,0 FIL 26: 1982

Acidez Titulable

(ml NaOH 0,1 N/

máx. 18,0 máx. 18,0 máx. 18,0

FIL 86: 1981

FIL 81: 1981

10 g sólidos no

grasos)
Índice de
Insolubilidad (ml)
Leches de alto
tratamiento
térmico
máx. 1,0
máx. 1,0
máx. 1,0
máx. 2,0
FIL 129A: 1988
Partículas
quemadas (máx.)
Disco B Disco B Disco B ADMI 916
Para Leche en
Polvo Instantánea
Entera Parcialmente
descremada
Descremada Método de
análisis
Humectabilidad
Máx. (s).
60 60 60 FIL 87: 1979
Dispersabilidad
Mín. (% m/m).
85 90 90 FIL 87: 1979
Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.
Criterios microbiológicos:
Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo
Microorganismos
Aerobios mesófilos
Viabiles / g
 $n = 5$ $c = 2$
 $m = 30000$ $M = 100000$
5 FIL 100 A : 1987
Coliformes/ g
(30°C)
 $n = 5$ $c = 2$
 $m = 10$ $M = 100$
5 FIL 73A : 1985
Coliformes/ g
(45°C)
 $n = 5$ $c = 2$
 $m < 3$ $M = 10$
5
APHA 1992, Cap. 24
(1)
Estafilococos
Coag. pos./ g.
 $n = 5$ $c = 1$
 $m = 10$ $M = 100$
8 FIL 60A : 1978
Salmonella spp/25
g.
 $n = 10$ $c = 0$
 $m = 0$

11 FIL 93A : 1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

Las leches en polvo deberán ser envasadas en envases bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

El rotulado de la leche en polvo deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto deberá ser denominado "Leche en Polvo Entera", "Leche en Polvo Parcialmente Descremada" o "Leche en Polvo Descremada" según corresponda. El producto que presente un mínimo de 12,0% y un máximo de 14,0% de materia grasa podrá, opcionalmente, ser denominado como "Leche en Polvo Semidescremada".

La palabra "instantánea" se agregará a la designación si correspondiere.

Deberá indicarse en el rótulo de "Leche en polvo parcialmente descremada" y "Leche en Polvo semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

En el caso de leche en polvo descremada podrá utilizarse la designación de alto, mediano o bajo tratamiento térmico, según corresponda."

Artículo 567 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Cuando el envasado y/o fraccionamiento de la leche en polvo no se efectúe en la planta de origen o en otras plantas de la empresa elaboradora, sólo se permitirá realizar dichas operaciones en otros establecimientos que estén habilitados por la Autoridad Sanitaria Competente y siempre que se cumpla con los siguientes requisitos:

a) El producto elaborado deberá ser envasado a granel en el establecimiento elaborador, en envases bromatológicamente aptos y autorizados por la Autoridad Sanitaria (contenedores, bolsas u otras).

b) El envase a granel deberá ser identificado con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo la denominación del producto, el RNE del establecimiento elaborador, el número de lote y la leyenda "Para fraccionar en establecimiento industrial autorizado".

c) El transporte de los envases a granel deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para transporte de sustancias alimenticias y en condiciones de higiene y conservación adecuadas para el producto que se transporta.

d) La carga deberá ser acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando la denominación del producto transportado, cantidad, identificación de lote, planta de origen y número de establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y planta o depósito de destino.

e) El establecimiento fraccionador deberá contar con número de RNE como elaborador y/o fraccionador de leche en polvo, otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente.

f) La empresa fraccionadora deberá contar con la autorización expresa de la empresa elaboradora para realizar el fraccionado.

g) El material de envasado que se utilice para el fraccionamiento de la leche en polvo debe estar aprobado para su uso en contacto directo con el alimento fraccionado, debiendo asegurar además su adecuada conservación y protección contra posibles contaminaciones.

h) El fraccionador de leche en polvo deberá llevar los registros que permitan verificar la correlación entre el lote de la leche en polvo fraccionada y los registros de identificación del

producto original que ha sido fraccionado."

Artículo 568 - (Res 2270, 14.9.83). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 569 - (Res 2270, 14.9.83). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 569bis - (Res 2270, 14.9.83). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 570 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Son aquellas Leches en Polvo para uso en la industria alimentaria y no podrán ser destinadas al consumo humano directo. Serán destinadas exclusivamente a la elaboración de productos que sean sometidos, previo a su comercialización, a procesos tecnológicamente adecuados para asegurar la calidad microbiológica del producto final.

Deberán responder a las exigencias establecidas en el art. 567 según corresponda al tipo de leche de que se trate, con excepción de las siguientes:

- 1)- El índice de insolubilidad no será mayor a 3,0 cm³. según FIL 129A: 1988
- 2)- Humedad: Máx. 4,5 % p/p.
- 3)- Recuento total en placa: no más de 100.000 bacterias mesófilas / g.
- 4)- Bacterias coliformes a 30°C (recuento en placa con medio Agar - violeta - Rojo - Bilis): no más de 100/g.

Estos productos deberán ser comercializados en envases bromatológicamente aptos 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."

Artículo 570bis - (Res 879, 5.6.85). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

RESOLUCIÓN GMC N° 082/93

(Reemplaza a Resolución GMC 31/93)

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

REGLAMENTO TECNICO PARA LA FIJACION DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE EN POLVO.

Art 1°- Aprobar el "Reglamento Técnico para la Fijación de Identidad y Calidad de Leche en Polvo", que figura como Anexo de la presente Resolución.

Art 2°- Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la leche en polvo que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art 3° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art 4°- La presente Resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994

ANEXO

1. Alcance

1.1 Objetivo

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que deberá obedecer la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada para formulaciones para lactantes y farmacéuticas.

1.2 Ambito de aplicación

El presente reglamento se refiere a la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada para formulaciones para lactantes y farmacéuticas, a ser comercializadas en el MERCOSUR.

2. Descripción

2.1 Definición

Se entiende por leche en polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche de vaca, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2 Clasificación

2.2.1 Por contenido de materia grasa en:

2.2.1.1 Entera (mayor o igual que 26.0 %)

2.2.1.2 Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9 %)

2.2.1.3 Descremada (menor que 1,5 %)

2.2.2 De acuerdo al tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada la leche en polvo descremada, se clasifica en:

2.2.2.1 De bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es mayor o igual que 6,00 mg/g (ADMI 916).

2.2.2.2 De tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada está comprendido entre 1,51 y 5,99 mg/g (ADMI 916)

2.2.2.3 De alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es menor que 1,50 mg/g (ADMI 916)

2.2.3 De acuerdo a su humectabilidad y dispersabilidad se puede clasificar en instantánea o no (ver punto 4.2.2).

2.3 Designación (denominación de venta)

El producto deberá ser denominado "leche en polvo entera", "leche en polvo parcialmente descremada" o "leche en polvo descremada". La palabra "instantánea" se agregará a la designación si correspondiere.

En el caso de leche en polvo descremada podrá utilizarse la designación de alto, mediano o bajo tratamiento, según la clasificación (2.2.2).

El producto que presente un mínimo de 12,0 % y un máximo de 14,0 % de materia grasa podrá, opcionalmente, ser denominado como "leche en polvo semidescremada".

3. Referencias

ADMI, 1971, Bulletin 916

AOAC, 15 th. Ed., 1990, 930.30.

CODEX ALIMENTARIUS, vol. H, CAC/RCP 31-1983

FIL 9C: 1987

26 1982

60A: 1978

73A: 1985

81 1981

82A: 1987

86 1981

87 1979

93A: 1985

100A: 1987

129A: 1988

APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 1992. Cap. 24.

4. Composición y requisitos.

4.1 Composición.

4.1.1 Ingredientes obligatorios

Leche de vaca

4.2 Requisitos.

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1.1 Aspecto: Polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.

4.2.1.2 Color: Blanco amarillento

4.2.1.3 Sabor y olor: Agradable, no rancio, semejante a la leche fluida

4.2.2 Características físico-químicas.

La leche en polvo deberá contener solamente las proteínas, azúcares, grasas y otras sustancias minerales de la leche y en las mismas proporciones relativas, salvo por las modificaciones originadas por un proceso tecnológicamente adecuado.

REQUISITOS ENTERA PARCIALMENTE

DESCREMADA

DESCREMADA METODO DE

ANALISIS

Materia grasa(% m/m) mayor ó igual a

26,0

1,5 a 25,9 menor que

1,5

FIL 9C: 1987

Humedad (% m/m) máx 3,5 máx 4,0 máx 4,0 FIL 26: 1982

Acidez titulable (ml NaOH

0,1 N/10g sólidos no

grasos)

máx 18,0 máx 18,0 máx 18,0 FIL 86: 1981

FIL 81: 1981

Indice de solubilidad (ml) máx 1,0 máx 1,0 máx 1,0 FIL 129 A:

1988

Leches de alto

tratamiento térmico

máx 2,0

Partículas quemadas

(máx)

Disco B Disco B Disco B ADMI 916

Para leche en polvo instantánea

Humectabilidad máx (s) 60 60 60 FIL 87: 1979

Dispersabilidad (% m/m) 85 90 90

4.2.3 Acondicionamiento

Las leches en polvo deberán ser envasadas en recipientes de primer uso, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.1 Aditivos

Se aceptará como aditivos únicamente:

5.1.1 La lecitina como emulsionante para elaboración de leches instantáneas en una proporción máxima de 5 g/kg.

5.1.2 Antihumectantes para la utilización restringida a la leche en polvo a ser utilizada en máquinas de venta automática

Silicatos de aluminio, calcio,

magnesio y sodio-aluminio

Máximo 10 g/kg solos

o en combinación

Fosfato tricálcico Idem

Dióxido de silicio Idem

Carbonato de calcio Idem

Carbonato de magnesio Idem

5.2. Coadyuvante de Tecnología/Elaboración. **(RES GMC N° 138/96 Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97)**

No se autoriza con excepción de gases inertes, nitrógeno y dióxido de carbono para el envase.

6. Contaminantes.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene

7.1 Consideraciones generales

Los edificios y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Leche en Polvo (CAC/RCP 31- 1983).

7.2 Criterios microbiológicos y tolerancias

MICROORGANISMOS CRITERIO DE ACEPTACION

(CODEX, VOL. H CAC/RCP

31-1983)

CATEGORI

A

I.C.M.S.F.

METODO DE

ENSAYO

Microorganismos aerobios

mesófilos viables / g

n=5, c=2, m=30000

M= 100000

5 FIL 100:A 1987

Coliformes (a- 30°C) / g n=5, c=2, m=10

M= 100

5 FIL 73A: 1985

Coliformes / g (a 45°C) n=5, c=2, m<3

M= 10

5 APHA 1992 Cap.

24 (*)

Estafilococos coag. pos./g n=5, c=1, m=10

M= 100

8 FIL 60A: 1978

Salmonella spp/25g n=10, c=0, m=0 11 FIL 93A: 1985

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8. Pesos y medidas

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente

9. Rotulado

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Deberá indicarse en el rótulo de "leche en polvo parcialmente descremada" y "leche semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

10. Métodos de análisis

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.2

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B:1985

12. Bibliografía

Codex Alimentarius, Norma A-5

Artículo 571 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por Leche Evaporada o Concentrada, esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano. 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: min. 7,5 % p/p.

d) Ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida, si luego de incubadas dos muestras de este producto 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 / 0,10 cm³.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará "Leche Evaporada" o "Leche Concentrada", con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda."

Artículo 572 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por Leche Parcialmente Descremada Evaporada o Concentrada, Esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano.

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: min. 7,8 % p/p.
- d) Ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida, si luego de incubadas dos muestras de este producto 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 / 0,10 cm³.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará "Leche Parcialmente Descremada Evaporada" o "Leche Parcialmente Descremada Concentrada", con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda.

Artículo 572 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por Leche Descremada Evaporada o Concentrada, esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano. Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Sólidos de leche, no menor de 20,0% p/p.
- b) Grasa de leche: máx. 0,5% p/p.
- c) Proteínas de leche: min. 8,0% p/p.
- d) Ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella.

Esta exigencia se dará por no cumplida, si luego de incubadas dos muestras de este producto 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 / 0,10 cm³.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará "Leche Descremada Evaporada" o "Leche Descremada Concentrada", con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda."

Artículo 573 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"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 humano, 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: min. 7,2% p/p.
- d) Agua, no mayor de 30% p/p.
- e) Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos.

Esta última exigencia no se dará por cumplida, si presenta:

- 1. Recuento total en placa, mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas / g.
- 2. Presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva / 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 el control del ambiente.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará "Leche Condensada con Azúcar o Azucarada" o "Leche Concentrada con Azúcar o Azucarada".

Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código."

Artículo 573 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"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 humano adicionada de hasta 47% 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 25,0% p/p.
- b) Grasa de leche: entre 3,0 y 5,0% p/p.
- c) Proteínas de leche: min. 7,5% p/p.
- d) Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos.

Esta última exigencia no se dará por cumplida, si presenta:

- 1. Recuento total en placa, mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas / g.
- 2. Presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva / 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: Máximo 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 el control del ambiente.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará "Leche Semidescremada Condensada con Azúcar o Azucarada" o "Leche Semidescremada Concentrada con Azúcar o Azucarada".

Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código."

Artículo 574 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"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 humano adicionada de hasta 47% 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 24,0% p/p.
- b) Grasa de leche: máx. 0,5% p/p.
- c) Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos.

Esta última exigencia no se dará por cumplida, si presenta:

- 1. Recuento total en placa, mayor de 30.000 bacterias aerobias mesófilas / g.
- 2. Presencia de Staphylococcus aureus coagulasa positiva / 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: Máximo 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 el control del ambiente.

Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

Este producto se rotulará "Leche Descremada Condensada con Azúcar o Azucarada" o "Leche Descremada Concentrada con Azúcar o Azucarada".

Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código."

Artículo 575 - (Res 101, 22.02.93)

"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".

RESOLUCIÓN GMC N° 080/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 110 del 4.04.95

Toda modificación en la composición, formulación o rotulado de los alimentos en virtud de las Resoluciones MERCOSUR, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LECHE FLUIDA A GRANEL DE USO INDUSTRIAL

Art 1° - Aprobar el "Reglamento Técnico General de Mercosur de Identidad y Calidad de Leche fluida a granel de Uso Industrial" que consta en Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos;Secretaria de Agricultura, Ganadería y Pesca (SENASA)

Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura. de Abastecimiento y de Reforma Agraria; Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 3 - La presente Resolución entrará en vigencia el día 1 de enero de 1995.

ANEXO

1. Alcance

1.1. Objetivo

El presente reglamento fija la Identidad y los Requisitos mínimos de Calidad que deberá cumplir la Leche fluida a Granel de uso Industrial.

1.2 Ambito de aplicación

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la Leche fluida a granel de uso Industrial a ser comercializada entre los países del Mercosur.

2. Descripción

2.1. Definición

2.1.1. Se entiende por leche. sin especificar la especie animal de la que se obtiene, el producto del ordeño completo. ininterrumpido, en condiciones de higiene, de vacas lecheras sanas, bien alimentadas y en reposo. La leche de otros animales debe denominarse según la especie de la que proceda.

2.1.2 Se entiende por "Leche fluida a granel de uso industrial" la leche higienizada, enfriada y mantenida a 5°C, sometida opcionalmente a terminación, pasteurización y/o estandarización de materia grasa, transportada en volumen de un establecimiento(o industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada que no sea destinada directamente al consumidor final.

2.2. Designación (Denominación de venta)

Se designará "Leche Fluida a granel de uso industrial"

3.- Referencias

AOAC 15° ED. 1990, 925.22

AOAC 15° ED. 1990, 947. 05

CODEX ALIMENTARIUS. CAC/Vol.: 1985

FIL IC: 1987

FIL 21B: 1987

FIL 48: 1969 (3.1)

Godet y Mur "Técnicas modernas aplicadas al análisis de leche", 1966, Ed. Dossat.

TABLA 1

REQUISITOS FISICOS Y QUIMICOS PARA LA LECHE (Def. 2.1.1 .)

REQUISITO METODO DE ANALISIS

Materia Grasa g/100 ml: Mín. 3,0 ISO 2446: 1976 (con pipeta de 11,00 ml)

Densidad (a 15°C): 1,028 a 1,034 AOAC 15° Ed. 925.22

Acidez, g ac.Láctico /100 ml:

0,14 a 0,18 AOAC 15° Ed. 947.05

Extracto seco no graso

g/100 g:

Mín. 8,2 FIL 21B: 1987

Descenso crioscópico Máx. -0,512°C

equivalente a -0,530° H

FIL, 108A: 1969

Prueba de Alcohol Estable FIL 48: 1969(3.1)

Prueba de ebullición Estable GODET y MUR (1966)

5. - Aditivos y Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

6. - Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7 - Higiene

7. 1 Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol. A- 1985).

7.2 Tratamiento y transporte

7.2.1. Tratamiento

La leche destinada a comercializarse como leche a granel de uso industrial en establecimientos industrializadores de productos lácteos deberá ser sometida a los siguientes tratamientos:

7.2.1.1. Enfriamiento y mantenimiento a una temperatura no superior a 5°C.

7.2.1.2 Higienizaron por métodos mecánicos adecuados.

Podrá además ser sometida a los siguientes tratamientos, solos o combinados:

7.2.1.3. Termización, proceso térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

7.2.1.4. Pasterización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990. 15° Ed 979.13)

7.2.1.5. Estandarización del contenido de materia grasa.

En el caso del punto 7.2.1.5. el contenido de materia grasa no deberá necesariamente

ajustarse al mínimo establecido en la TABLA 1.

7.2.2. Transporte

La leche fluida a granel debe ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5°C. La temperatura de arribo de la leche a destino no debe ser superior a 8°C.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

La leche fluida a granel de uso industrial debe estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

8 - Métodos de Análisis

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

9 - Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

Artículo 576 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

1) Definiciones:

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) Se entiende por Yogur o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.2) Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium sp.*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* y/u otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

1.2.1) Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

1.3) Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos ácidolácticos 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 omnispurus*, *Saccharomyces cerevisiae* y *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium spp* y *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*.

1.4) Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

1.5) Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

2) Clasificación:

a) De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasificarán en: Con Crema. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0g/100 g.

Enteras o Integrales. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 5,9g/100g y mínimo de 3,0g/100 g .

Parcialmente descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9g/100 g y mínima de 0,6g/100g.

Descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5g/100 g.

b) 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.

c) 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 maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

3) En la elaboración de las leches fermentadas se utilizarán:

a) 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), 1.2), 1.2.1), 1.3), 1.4) y 1.5).

b) Ingredientes opcionales: Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, 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.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes). Maltodextrinas. Almidones o almidones modificados en una proporción máxima de 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.

c) Aditivos:

c.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 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 1 del presente artículo en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

c.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1) correspondientes a las clasificaciones b) y c) del inciso 3 se admitirá el uso de todos los aditivos consignados en la tabla 1 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).

c.3. En todos los casos se admitirá también la presencia de otros aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de aditivos alimentarios (Resolución GMC 105/94 y Codex Alimentarius Vol. 1A, 1995, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente artículo no deberán superar los límites máximos establecidos para los mismos. 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 1

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, Ácido carmínico, Cochinilla INS 120 Colorante

100 mg/kg como

ác. Carmínico
Riboflavina INS 101(i)
Riboflavina 5' Fosfato de Sodio INS 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)
Caramelo IV Proceso Sulfito Amonio INS 150(d)
Colorante 500 mg/kg.
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 ocase, 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 Allura AC INS 129
Colorante 50 mg/kg.
Clorofila Cúprica INS 141 i
Clorofilina Cúprica INS 141 ii
colorante
50 mg./kg.
Expresado en
clorofila
Carboximetilcelulosa sódica INS 466
Metil celulosa INS 461
Metiletil 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 INS 425
Agar INS 406
Acido algínico INS 400
Alginato de amonio INS 403
Espesante/
estabilizante
5 g/kg solos o
combinados
Alginato de calcio INS 404
Alginato de potasio INS 402
Alginato de sodio INS 401
Alginato de propilenglicol INS 405
Celulosa microcristalina INS 460i
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 5g/kg

d) Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología / elaboración.

4) Consideraciones generales:

Las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos elaboradores/ industrializadores de Alimentos. 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 (AOAC 15ª Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) Las leches fermentadas deberán responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Aspecto: Consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

Color: Blanco o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorantes(s) adicionadas.

Sabor y olor: Característico o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o aromatizantes/saborizantes adicionadas.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Requisitos físico-químicos:

5.2.1) Las leches fermentadas definidas en 1) deberán cumplir los requisitos físico-químicos consignados en la tabla 2.

Tabla 2

Materia Grasa Láctea (g/100 g)(*)

Norma FIL 116A:1987

Acidez (g de ác.

láctico/ 100 g)

Norma FIL

150:1991

Proteínas

lácteas

Con Crema (g/100 g) (*)

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 proteínas 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.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2.2) Las leches fermentadas, consignadas en el presente artículo, deberán cumplir en particular los requisitos físico-químicos que figuran en la tabla 3.

Tabla 3

Producto

Acidez g de ác. Láctico/100g

Norma FIL 150:1991

Etanol (%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 -

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la tabla 4 durante su período de validez.

Tabla 4

Producto

Recuento de bacterias

lácticas totales (UFC/g)

Norma FIL 117 A:1988

Recuento de levaduras

específicas (UFC/g)

Norma FIL 94B: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

Cuajada o Coalhada 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.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

4 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m < 3 M = 10

4

APHA 1992, Cap. 24

(1)

Hongos y Levaduras / g

n = 5 c = 2

m = 50 M = 200

2 FIL 94B : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) 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 inciso 6.3) en el producto final y durante su período de validez.

6) Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

7) Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10° C.

8) El rotulado de las Leches Fermentadas deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

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 deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el inciso 6.3. en el producto final y durante su período de validez.

9.1) El producto definido en 1.1) en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural" o "Yoghurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2) del presente artículo.

El producto definido en 1.1) correspondiente a la clase "descremadas" 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 el inciso 4.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" mencionando la expresión "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2) a y 5.2). del presente artículo.

El producto definido en 1.1) en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "entero" o "integral" de acuerdo con los incisos 2) a y 5.2). que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse "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 el inciso 5.3.) del presente artículo.

9.2) El producto definido en 1.1) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) se designará "Yogur con ..(1)..", "Yoghurt con ..(1)..", "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 de acuerdo con los incisos 2) a y 5.2). del presente artículo. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3.) del presente artículo.

9.3) El producto definido en 1.1) que corresponda a la clasificación del inciso 3.c) se designará "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a..(2)..", "Yoghurt sabor a ..(2)..", "Iogurte sabor a ..(2)..", "Yogur endulzado sabor a..(2)..", "Yoghurt endulzado sabor a ..(2)..", "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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2) del presente artículo. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3.) del presente artículo.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.4) El producto definido en 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 de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2). del presente artículo. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3.) del presente artículo.

El producto definido en 1.2) correspondiente a la clase "descremadas" 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 el inciso 4.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "descremada" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2). del presente artículo.

9.5) El producto definido en 1.2) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2). Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3).

9.6) El producto definido en 1.2) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2). Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en el inciso 5.3).

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

9.7) El producto definido en 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 de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

El producto definido en 1.2.1) correspondiente a la clase "descremadas" 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 el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "descremada" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.8) El producto definido en 1.2.1) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.9) El producto definido en 1.2.1) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

9.10) El producto definido en 1.3) se designará "Kefir" o "Kefir Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

El producto definido en 1.3) correspondiente a la clase "descremadas" 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 el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Kefir" mencionando la expresión "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.11) El producto definido en 1.3) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.12) El producto definido en 1.3) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.13) El producto definido en 1.4) se designará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

El producto definido en 1.4) correspondiente a la clase "descremadas" 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 el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Kumys" mencionando la expresión "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.14) El producto definido en 1.4) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.15) El producto definido en 1.4) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

9.16) El producto definido en 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 de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

El producto definido en 1.5) correspondiente a la clase "descremadas" 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 el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "descremada" según corresponda de acuerdo con los

incisos 2.a) y 5.2).

9.17) El producto definido en 1.5) que corresponda a la clasificación del inciso 2.b) 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

9.18) El producto definido en 1.5) que corresponda a la clasificación del inciso 2.c) se designará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada" o "Cuajada sabor a..(2).." o "Coalhada sabor a..(2).." o "Cuajada endulzada sabor a..(2).." o "Coalhada 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 deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda de acuerdo con los incisos 2.a) y 5.2).

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

Artículo 577 - (Res MSyAS N° 295, 14.04.99)

Derogado

Artículo 577 bis- (Res MSyAS N° 295, 14.04.99)

Derogado

Artículo 577 tris - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en el artículo 576, que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación y que no contengan flora láctica viable, deberán ser rotulados "Producto lácteo sin flora láctica activa", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

No podrán ser utilizadas las palabras Yogur o Yoghurt o Iogurte o Leche Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación."

Artículo 578 - (Res MSyAS N° 295, 14.04.99)

Derogado

Artículo 578 bis - (Res MSyAS N° 295, 14.04.99)

Derogado

Artículo 579 - (Res MSyAS N° 295,14.04.99)

Derogado

Artículo 580 - (Res MSyAS N° 879, 5.06.85) (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 028 y N° 170, 12.04.00)

"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 patógenos y/o toxicogénicos. 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, 14.04.99)

Derogado

Artículo 581 bis - (Res MSyAS N° 295, 14.04.99)

Derogado

Artículo 581 tris - (Res MSyAS N° 295, 14.04.99)

Derogado

Artículo 582 - (Res 879, 5.6.85)

"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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N°33/2006 y N°563/2006)

"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 siguientes características y exigencias:

- 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. 2,0% p/p.
- d) Proteínas de Leche: Mín. 10,0% p/p.
- e) Cenizas (500-550°C): Máx. 9,0% p/p.
- f) Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Min. 70,0% p/p.
- g) Ácido Láctico: Máx. 2,2% p/p.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el artículo 567.

Este producto se rotulará "Suero de Queso en Polvo", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 582 tris - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N°33/2006 y N°563/2006)

"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 siguientes características y exigencias:

- a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia.

- b) Humedad: Máx. 6,5% p/p.
- c) Grasa de Leche: Máx. 10,0% p/p.
- d) Proteínas de Leche: Mín. 30,0% p/p.
- e) Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Máx. 50,0% p/p.
- f) Cenizas (500-550°C): Máx. 8,0% p/p.
- g) pH de la solución al 10%: 6,0 a 7,0.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el artículo 567.

Este producto se rotulará "Concentrado de Suero de Queso obtenido por Ultrafiltración", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 582 cuarto - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por Concentrado de Suero de Queso desnaturalizado o parcialmente desnaturalizado, en polvo, al producto obtenido por la pasteurización, ultrafiltración y deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos.

Deberá responder a las siguientes características y exigencias:

- a) Se presentará como un polvo blanco amarillento, de sabor agradable, soluble en agua tibia.
- b) Humedad: Máx. 7,0% p/p.
- c) Proteínas de Leche: Mín. 32,0% p/p.
- d) Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Máx. 48,0% p/p.
- e) Cenizas (500-550°C): Máx. 8,0% p/p.
- f) Acidez titulable, expresada en ácido láctico: Máx. 0,3% p/p.
- g) pH de la solución al 10%: 6,0 a 7,0.
- h) Acidez de la materia grasa: Máx. 0,40 mg. de KOH/ g. de materia grasa.
- i) Contenido de aminoácidos libres (Máx.):

Acido glutámico: 50 mg/ 100 g

Prolina: 20 mg/ 100 g

Glicina, Alanina, Cistina, Valina, Metionina, Leucina, Isoleucina, Tirosina, Fenilalanina, Histidina, Lisina y/o Arginina: no más de 10 mg/ 100 g como contenido individual para cada aminoácido.

Deberá responder a las exigencias microbiológicas establecidas en el artículo 567.

Este producto se rotulará "Concentrado de Suero de Queso Desnaturalizado (o parcialmente desnaturalizado) obtenido por ultrafiltración", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 583 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Caseína alimenticia, se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6 - 4,7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

1) Clasificación: según su método de obtención, se clasificará la Caseína alimenticia como:

- a. Caseína alimenticia al ácido, es aquella obtenida por acidificación con ácidos.
- b. Caseína alimenticia láctica, es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.

c. Caseína alimenticia al cuajo, es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

2) En la elaboración de Caseína alimenticia se utilizarán:

- a. Ingredientes obligatorios: Leche descremada.
- b. Ingredientes opcionales: Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.
- c. Aditivos: No se acepta el uso de aditivos.
- d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Agentes acidificantes de calidad alimentaria:

Ácidos: acético, clorhídrico, sulfúrico, láctico, cítrico, fosfórico.

Suero láctico fermentado.

Enzimas coagulantes: Cuajo u otras enzimas coagulantes.

3) Consideraciones generales:

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) Las Caseínas alimenticias deberán responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

Aspecto: Granulado o polvo, sin partículas extrañas.

Color: Blanco o blanco amarillento.

Sabor y aroma: Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Características fisicoquímicas:

Requisitos Valores Método de análisis

Materia grasa (% m/m) máx. 2,0 FIL 127A: 1988

Humedad (%m/m) máx. 10,0 FIL 78B: 1980

Proteína

(% m/m base seca)

min. 90,0 FIL 20B: 1993

Cenizas (% m/m)

máx. 2,5

máx. 8,0

FIL 89:1979*

FIL 90: 1979**

Acidez libre

(ml NaOH 0,1 N /g)

máx. 0,27 FIL 91: 1979

Sedimentos / 25 g máx. Disco C FIL 107: 1982

* Aplicable a caseína alimenticia al ácido y láctica.

** Aplicable a caseína alimenticia al cuajo.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Criterios macroscópicos y microscópicos:

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

4.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación

Categoría

ICMSF

Métodos de Ensayo

Microorganismos

Aerobios mesófilos

Viables / g

n = 5 c = 2

m = 30000 M =

100000

2 FIL 100 B : 1991

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m =10 M = 100

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m <3 M = 10

5 APHA 1992, Cap. 24 (1)

Estafilococos coag.

Positiva/g.

n = 5 c = 1

m=10 M=100

8 FIL 138 : 1986

Hongos y

Levaduras / g

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

2 FIL 94B : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) Las Caseínas alimenticias deberán ser envasadas con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

6) El rotulado de las Caseínas alimenticias deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto se designará como "Caseína alimenticia al ácido", "Caseína alimenticia al cuajo", o "Caseína alimenticia láctica", según corresponda y de acuerdo con la clasificación establecida en el inciso 1) del presente artículo."

RESOLUCIÓN GMC N° 043/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO DE CALIDAD E IDENTIDAD DE CASEINA ALIMENTICIA

Art 1º - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Caseína Alimenticia que figura como Anexo de la presente Resolución.

Art 2º - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la Caseína Alimenticia que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art 3º - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art 4º - Las Autoridades competentes de los Estados Partes, encargados 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; Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Brasil Ministerio da Saúde; Ministerio de Agricultura, do Abastecimento 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

Art 5º - La presente Resolución comenzará a regir a partir del 30 de septiembre de 1994.

1 - ALCANCE

1.1 - Objetivo

El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la caseína alimenticia destinada a consumo humano.

1.2 - Ambito de aplicación

El presente reglamento se refiere a la caseína alimenticia comercializada en el MERCOSUR.

2 - DESCRIPCIÓN

2.1 - Definición

Con el nombre de Caseína Alimenticia se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4, 6-4, 7,

lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

2.2 - Clasificación

Según su método de obtención se clasificará la caseína alimenticia como

2.2.1 - Caseína alimenticia al ácido, es aquella obtenida por acidificación con ácidos.

2.2.2 - Caseína alimenticia láctica, es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.

2.2.3 - Caseína alimenticia al cuajo, es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

2.3 - Designación (denominación de venta)

Se designará Caseína Alimenticia al ácido, Caseína Alimenticia Láctica o Caseína Alimenticia al cuajo, según corresponda a la clasificación del punto 2.2.

3 - REFERENCIAS

APHA 1992, Cap 24

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol A 1985

FIL 20B: 1993

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 78B: 1980

FIL 89: 1979

FIL 90: 1979

FIL 91: 1979

FIL 94B: 1990

FIL 100B: 1991

FIL 107: 1982

FIL 127A: 1988

FIL 138: 1986

4 - COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1 - Composición

4.1.1. - Ingredientes obligatorios

Leche descremada

4.1.2 - Ingredientes opcionales

Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo

4.2 - Requisitos

4.2.1 - Características sensoriales

4.2.1.1. - Aspecto

Granulado o polvo, sin partículas extrañas

4.2.1.2 - Color

Blanco o blanco amarillento

4.2.1.3 - Sabor y aroma

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños

4.2.2 - Características físico químicas

Límite Método analítico

Materia grasa (% m/m) máx 2,0 FIL 127A: 1988

Humedad (% m/m) máx 10,0 FIL 78B: 1980

Proteína en base seca (% m/m) máx 90,0 FIL 20B: 1993

Cenizas (% m/m) máx 2,5 FIL 89: 1979*

máx 8,0 FIL 90: 1979**

Acidez libre (mL NaOH 0,1 N/g) máx 0,27 FIL 91: 1979

Sedimentos/25 g máx Disco C FIL 107: 1982

* APLICABLE A CASEINA ALIMENTICIA AL ACIDO Y LACTICA

** APLICABLE A CASEINA ALIMENTICIA AL CUAJO

4.2.3 - Acondicionamiento

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5 - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1 - Aditivos

No se acepta el uso de aditivos

5.2 - Coadyuvantes de tecnología/elaboración

5.2.1 - Agentes acidificantes de calidad alimentaria

5.2.1.1 - Ácidos:

acético

clorhídrico

sulfúrico

láctico

cítrico

fosfórico

5.2.1.2 - Suero láctico fermentado

5.2.2 - Enzimas coagulantes

Cuajo u otras enzimas coagulantes

6 - CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el reglamento MERCOSUR correspondiente.

7 - HIGIENE

7.1 - Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

(CAC/VOL A 1985).

7.2 - Criterios macroscópicos y microscópicos

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3 - Criterios microbiológicos y tolerancias

MICROORGANISMOS CRITERIO DE

ACEPTACION

CATEGORIA

I.C.M.S.F.

METODO ANALISIS

Coliformes a 30°C/g n= 5 c= 2

m= 10 M= 100

5 FIL 73A: 1985

Coliformes a 45°C/g n= 5 C= 2

m < 3 M= 10

5 APHA 1992

Cap 24 (*)

Estafilococos Coagulasa

positiva/g

n= 5 c= 1

m= 10 M= 100

8 FIL 138: 1986

Aerobios mesófilos

viabiles/g

n= 5 c= 2 m=

30000 M= 100000

2 FIL 100B: 1991

Hongos y levaduras/g n= 5 c= 2

m=100 M= 1000

2 FIL 94B: 1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

9.1 - Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2 - Se designará como "Caseína Alimenticia al ácido", "Caseína Alimenticia al cuajo", "Caseína Alimenticia láctica", según corresponda.

10 - MÉTODOS DE ANALISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.3 del presente Reglamento.

11 - MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50b: 1985

Artículo 584 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas o de amonio de calidad alimentaria, y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1) Clasificación: según el procedimiento de secado se clasifican en:

a. Caseinato alimenticio desecado por pulverización o "spray".

b. Caseinato alimenticio desecado en rodillos o "roller".

2) En la elaboración de Caseinato alimenticio se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.

Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

b. Aditivos: No se acepta el uso de aditivos.

c. Coadyuvantes de tecnología / elaboración: No se autorizan.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos

Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) Los Caseinatos alimenticios deberán responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

Aspecto: Polvo libre de grumos y partículas duras.

Color: Blanco o blanco amarillento.

Sabor y aroma: Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Características fisicoquímicas:

Requisitos Valores Método de análisis

Materia grasa (% m/m) máx. 2,0 FIL 127A: 1988

Humedad (%m/m) máx. 8,0 FIL 78B: 1980

Proteína (% m/m base seca) min. 88,0 FIL 20B: 1993

PH máx. 7,5 FIL 115A: 1989

Lactosa monohidrato (% m/m) máx. 1,0 FIL 106: 1982

Cenizas (% m/m) máx. 5,0 FIL 90: 1979

Sedimento partículas

quemadas

caseinato spray máx. Disco C FIL 107: 1982

caseinato roller máx. Disco D FIL 107: 1982

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.

4.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Microorganismos

aerobios mesófilos

viabiles / g

n = 5 c = 2

m = 30000 M =

100000

2 FIL 100 B : 1991

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m < 3 M = 10

5

APHA 1992,

Cap. 24 (1)

Estafilococos coag.

positiva/g.

n = 5 c = 1

m = 10 M = 100

8 FIL 138 : 1986

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) Los caseinatos deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

6) El rotulado de los caseinatos alimenticios deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación establecida en el inciso 1) del presente artículo. Por ejemplo: Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc."

RESOLUCIÓN GMC N° 016/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CASEINATOS ALIMENTICIOS

Art 1º - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de los Caseinatos Alimenticios que figuran en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2º - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de los Caseinatos Alimenticios que cumplan con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art 3º - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y

administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art 4º- 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 (Servicio Nacional de Sanidad Animal)

Brasil: Ministerio da Saúde; Ministerio da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio

Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 5º.- La presente Resolución comenzará a regir a partir del 30 de setiembre de 1994.

1- ALCANCE

1.1- Objetivo

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán obedecer los caseinatos alimenticios destinados a consumo humano.

1.2- Ambito de aplicación

El presente Reglamento se refiere a los caseinatos alimenticios comercializados en el MERCOSUR.

2- DESCRIPCIÓN

2.1- Definición

Con el nombre de caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalino-térreas, o de amonio de calidad alimentaria y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

2.2- Clasificación

2.2.1- Según el procedimiento de secado se clasifican en:

2.2.1.1- Caseinato alimenticio desecado por pulverización o "spray".

2.2.1.2- Caseinato alimenticio desecado en rodillos o "roller".

2.3- Designación (denominación de venta).

Se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación 2.2.

Por ejemplo:

Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

3- REFERENCIAS

APHA 1992, Cap. 24

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol. A 1985

FIL 20B: 1993

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 78B: 1980

FIL 90: 1979

FIL 93A: 1985

FIL 100B: 1991

FIL 106: 1982

FIL 107: 1982

FIL 115A: 1989

FIL 127A: 1988

FIL 138: 1986

4- COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1- Composición.

4.1.1- Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1- Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.

4.1.1.2- Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

4.2- Requisitos.

4.2.1- Características sensoriales.

4.2.1.1- Aspecto.

Polvo libre de grumos y partículas duras.

4.2.1.2.- Color.

Blanco o blanco amarillento.

4.2.1.3.- Sabor y aroma.

Sabor suave, característico, libre de sabores y olores extraños o desagradables.

4.2.2.- Características físico-químicas

Límite Método analítico

Materia grasa (% m/m) máx 2,0 FIL 127A: 1988

Humedad (% m/m) máx 8,0 FIL 78B: 1980

Proteína (% m/m base seca) mín 88,0 FIL 20B: 1993

pH máx 7,5 FIL 115A: 1989

Lactosa monohidrato (% m/m) máx 1,0 FIL 106: 1982

Cenizas (% m/m) máx 5,0 FIL 90: 1979

Sedimento (Partículas

quemadas)

Caseinato "spray" máx. disco C FIL 107: 1982

Caseinato "roller" máx disco D FIL 107: 1982

4.2.3- Acondicionamiento -

Deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5- ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN

No se acepta el uso de aditivos ni coadyuvantes.

6.- CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7.- HIGIENE -

7.1- Consideraciones generales -

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol. A, 1985)

7.2.- Criterios macroscópicos y microscópicos -

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3.- Criterios microbiológicos y tolerancias -

MICROORGANISMOS CRITERIO DE ACEPTACION

CATEGORIA

I.C.M.S.F.

METODO DE

ANALISIS

Coliformes a 30°C/g n=5 c=2

m=10 M=100

5 FIL 73a:1985

Coliformes a 45°C/g n=5 c=2

m<3 M=10

5 APHA 1992 Cap 24(*)

Estafilococos Coagulasa

Positiva/g

n=5 c=1

m=10 M=100

8 FIL 138: 1986

Salmonella spp/25g n=5 c=0

m=0

10 FIL 93A: 1985

Aerobios mesóf. Viables/g n=5 c=2 m=30000

M=100000

2 FIL 100B: 1991

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8.- PESOS Y MEDIDAS -

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.- ROTULADO -

9.1.- Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2.- Se designará como "Caseinato de ...", según lo establecido en 2.2 y 2.3.

CREMA

Artículo 585 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

1) Clasificación

Definición de los procedimientos

Se denomina crema pasteurizada o pasterizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de pasteurización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

Se denomina crema esterilizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

Se denomina crema UAT (UHT), a la que ha sido sometida a un tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado.

De acuerdo con su contenido en materia grasa y según corresponda al inciso 6 del presente artículo, la crema de leche se clasifica en:

Crema de bajo tenor graso o liviana o semicrema.

Crema.

Crema de alto tenor graso.

2) En la elaboración de crema de leche se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche.

b) Ingredientes opcionales:

Sólidos lácteos no grasos: Máx. 2,0% m/m, ó,

Caseinatos: Máx. 0,1% m/m, ó,

Suero lácteo en polvo: Máx. 1,0% m/m.

c) Aditivos:

c.1) Crema pasteurizada: no se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

c.2) Crema esterilizada y Crema UAT (UHT): podrán contener los agentes espesantes y/o estabilizantes permitidos que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,5% m/m en el producto final.

Podrán contener asimismo las sales estabilizantes permitidas que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,2% m/m en el producto final.

Agentes espesantes y/o estabilizantes:

INS Aditivos Conc. Máx. en el prod. final

400

404

401

402

403

Ácido algínico

Alginato de calcio

Alginato de sodio

Alginato de potasio

Alginato de amonio.

Máx. 0,50% m/m

466 Carboximetilcelulosa y su sal de sodio Máx. 0,50% m/m

414 Goma arábica Máx. 0,50% m/m

410 Goma jataí o algarroba Máx. 0,50% m/m

412 Goma guar Máx. 0,50% m/m

415 Goma xantana Máx. 0,50% m/m

407 Carragenina y sus sales de sodio o potasio. Máx. 0,50% m/m

440 Pectina Máx. 0,50% m/m

460 Celulosa microcristalina Máx. 0,50% m/m

Sales estabilizantes:

INS Aditivos Conc. Máx. en el prod. final

331 Citrato de sodio

Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación

339

340

341

Fosfatos (mono, di y tri) de sodio

Fosfatos (mono, di y tri) de potasio

Fosfatos (mono, di y tri) de calcio

Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación

509 Cloruro de calcio

Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación

500ii Bicarbonato de sodio

Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) La crema de leche deberá responder a los siguientes requisitos:

Características sensoriales:

Color: Blanco o levemente amarillento.

Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos y sin olores o sabores extraños.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

Características fisicoquímicas:

La crema de leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan a continuación:

Requisitos

Crema de bajo tenor

graso o liviana o

Semicrema

Crema

Crema de

alto tenor

graso

Método de

análisis

Materia grasa

(g de grasa/ 100 g de crema)

Máx.

Mín.

19,9

10,0

49,9

20,0

50,0

FIL 16C: 1987

Acidez (g de ác. láctico/ 100 g de crema) Máx.

0,20 0,20 0,20

AOAC

15º Ed. 947.

05

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

Criterios macroscópicos y microscópicos: Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

Criterios microbiológicos:

Crema de leche pasteurizada:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes totales /g

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m < 3 M = 10

5

APHA 1992, Cap.

24 (1)

Estafilococos coag.

Positiva/g.

n = 5 c = 1

m = 10 M = 100

8 FIL 145: 1990

Aerobios

Mesófilos / g

n = 5 c = 2

m = 10.000 M = 100.000

5 FIL 100B: 1991

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

Crema de leche esterilizada y crema de leche UAT (UHT):

Microorganismos

Criterios de

Aceptación

Categoría

ICMSF

Métodos de Ensayo

Aerobios Mesófilos / g

(luego de incubación 7 días a

35°C)

n = 5 c = 0

m = 100

10 FIL 100B: 1991

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) Acondicionamiento:

a. La crema pasteurizada, esterilizada y la crema UAT (UHT), deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos en conformidad con el presente Código y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

b. La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5°C a los efectos de mantener sus características. Se exceptúan, la crema esterilizada y la crema UAT (UHT), que podrán ser conservadas a temperatura ambiente.

6) El rotulado de la crema de leche deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Se denominará "Crema de Leche" o "Crema", "Crema de Bajo Tenor Graso" o "Crema Liviana" o "Semicrema", "Crema de Alto Tenor Graso", según corresponda.

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m, podrá designarse "Crema Doble".

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá opcionalmente designarse "Crema para Batir".

De tratarse de crema esterilizada o crema UAT (UHT), se denominará "Crema Esterilizada", "Crema UAT" o "Crema UHT", pudiendo en este caso usarse también la denominación "Larga Vida".

De tratarse de crema homogeneizada, se indicará en el rótulo "Homogeneizada".

En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo, el contenido % m/m de materia grasa."

RESOLUCIÓN GMC N° 071/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CREMA DE LECHE.

Art 1º - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la Crema de Leche que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2º - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art 3º - La presente Resolución entrará en vigor el 31 de Enero de 1994.

ANEXO

1. ALCANCE.

1.1. Objetivo.

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán obedecer la crema de leche, sometida a pasterización, esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UHT o UAT), homogeneizada o no, destinadas al consumo humano.

1.2. Ambito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la crema de leche a ser comercializada en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. Definición.

Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.2. Definición de los procedimientos

2.2.1. Se denomina crema pasteurizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de pasteurización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.2. Se denomina crema esterilizada, a la que ha sido sometida al tratamiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

2.2.3. Se denomina crema UHT, a la que ha sido sometida a tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un proceso tecnológicamente adecuado.

2.3. DESIGNACIÓN (Denominación de venta).

Se designará "crema de leche" o simplemente "crema", pudiendo indicarse si se trata "de bajo tenor graso" o "liviana" o "semicrema", o "de alto tenor graso" de acuerdo a la clasificación correspondiente. (2.4.1. a 2.4.3.).

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m podrá designarse "crema doble".

La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá, opcionalmente, designarse "crema para batir".

La crema UHT o UAT podrá designarse además "crema Larga vida".

La crema sometida al proceso de homogeneización deberá designarse además como "homogeneizada".

2.4. CLASIFICACIÓN.

De acuerdo a su contenido en materia grasa la crema de leche se clasifica en (Tabla 1):

2.4.1. Crema de bajo tenor graso o liviana.

2.4.2. Crema.

2.4.3. Crema de alto tenor graso.

3. REFERENCIAS.

AOAC 15 Ed. 947.05

AOAC 15 Ed. 950.41

FIL 16C: 1987

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 93A: 1985

FIL 100B: 1990

FIL 145: 1990

CAC-VOL A: 1985

APHA. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 1992. Cap. 24.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS.

4.1. COMPOSICION.

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Crema obtenida a partir de leche de vaca.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Sólidos lácteos no grasos Máx. 2% (m/m); o, Caseinatos Máx. 0,1% (m/m); o, Suero lácteo en polvo Máx. 1,0% (m/m).

4.2. Requisitos.

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1 Color.

Blanco o levemente amarillento.

4.2.1.2. Sabor y olor.

Característicos, suaves, no rancios, ni ácidos, sin sabores u olores extraños.

4.2.2. Requisitos físicos y químicos.

La crema de leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1 donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 1.

REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS PARA CREMA DE LECHE.

**REQUISITOS Crema de bajo
tenor graso o
liviana o semicrema
Crema Crema de
alto tenor
graso**

**Método de
Análisis**

ACIDEZ % (m/m) g de ác.

Láctico/ 100 g crema Max:

0,20

0,20

0,20

AOAC 15 Ed.

947.05

MATERIA GRASA % (m/m) g de
grasa/ 100 g de crema:

Máximo

Mínimo

19,9

10,0

49,9

20,0

50,0

FIL 16C: 1987

4.2.3. ACONDICIONAMIENTO.

4.2.3.1. La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5° C a los efectos de mantener sus características. Se exceptúa la crema esterilizada y crema UHT que podrá ser conservada a temperatura ambiente.

4.2.3.2. Envases.

La crema pasteurizada, esterilizada o UHT, deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos y que confieran protección contra la contaminación del producto.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante para crema pasteurizada.

5.2. La crema esterilizada y crema UHT podrán contener los agentes espesantes y/o estabilizantes permitidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,5% (m/m) en el producto final.

Podrá contener asimismo las sales estabilizantes permitidas, que se detallan a continuación, aisladamente o en mezclas, en cantidad total no mayor al 0,2% (m/m) en el producto final.

Agentes espesantes y/o estabilizantes:

Acido algínico y sus sales de calcio, sodio, potasio y amonio Máx 0,50% (m/m)

Carboximetilcelulosa y su sal de sodio Máx 0,50% (m/m)

Goma arábiga Máx 0,50% (m/m)

Goma jataí u algarroba Máx 0,50% (m/m)

Goma Guar Máx 0,50% (m/m)

Goma Xantana Máx 0,50% (m/m)

Carragenina y sus sales de sodio o potasio Máx 0,50% (m/m)

Pectina Máx 0,50% (m/m)

Celulosa microcristalina Máx 0,50% m/m)

Sales estabilizantes:

Citrato de sodio, Fosfatos (mono, di o tri) de sodio, potasio
o calcio, cloruro de calcio, bicarbonato de sodio

Máx 0,20% (m/m)

aisladamente o en combinación.

6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presente en cantidades superiores a

los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE.

7.1. Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

7.3.1. La crema de leche sometida a proceso de pasteurización debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 2, donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 2.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA DE LECHE PASTERIZADA

Requisito Criterio de aceptación

(I.C.M.S.F.)

Categoría Método de Análisis

Aerobios mesófilos/g n=5 c=2 m=10.000

M=100.000

5 FIL 100B: 1991

Coliformes totales/g n=5 c=2

m=10 M=100

5 FIL 73A: 1985

Coliformes a 45°C/g n=5 c=2

m<3 M=10

5 APHA (*) 1992 Cap 24

Estafilococos coagulasa

positivos/g

n=5 c=1

m=10 M=100

8 FIL 145: 1990

(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

7.3.2. La crema de leche sometida a proceso de esterilización o tratamiento a ultra alta temperatura (UTH) debe cumplir con los requisitos microbiológicos que se muestran en la Tabla 3, donde se detallan los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 3.

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS PARA CREMA DE LECHE ESTERILIZADA O UHT.

Requisito Categorización

(I.C.M.S.F.)

Criterio de aceptación

(I.C.M.S.F.)

Método de

Análisis

Aerobios mesófilos/g (luego de incubación a 35°C por 7 días)

10 n=5 c=0 m=100 FIL 100B: 1991

8. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO.

9.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se denominará "crema de leche" o "crema", "crema de bajo tenor graso" o "crema liviana" o "semicrema", "crema de alto tenor graso" según corresponda.

Podrá opcionalmente denominarse "crema para batir" o, "crema doble" cuando corresponda.

De tratarse de crema esterilizada o crema UHT o UAT se denominará "crema esterilizada", "crema UHT" o "crema UAT", pudiendo en este caso usarse también la denominación "Larga vida".

De tratarse de crema homogeneizada se indicará en el rótulo "homogeneizada".

En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo el contenido % m/m de materia grasa.

10. Método de análisis.

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3. del presente Reglamento.

11. Muestreo.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985.

RESOLUCIÓN GMC N° 076/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 110 del 4.04.95

Toda modificación en la composición, formulación o rotulado de los alimentos en virtud de las Resoluciones MERCOSUR, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE CREMA DE LECHE A GRANEL DE USO INDUSTRIAL

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y calidad de Crema de Leche a Granel de Uso Industrial que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca; (Servicio Nacional de Sanidad Animal)
Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura, de Abastecimiento y de Reforma Agraria
Paraguay: Ministerio de Salud Pública. Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 3° - La presente resolución comenzará a regir a partir del 31 de diciembre de 1994.

ANEXO

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

El presente reglamento fija la Identidad y los Requisitos mínimos de Calidad que deberá cumplir la Crema de Leche a Granel para Uso Industrial.

1.2 ámbito de aplicación.

El presente Reglamento se refiere exclusivamente a la Crema de Leche a Granel de uso Industrial a ser comercializada entre los países del Mercosur.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. DEFINICION.

2.1.1. Se entiende por crema al producto lácteo rico en grasa, separado de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

2.1.2. Se entiende por Crema de Leche a Granel de uso industrial, la crema transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

2.2. DESIGNACION (Denominación de venta).

Se designará "Crema de Leche a granel de uso industrial".

3. REFERENCIAS.

AOAC 15° Ed. 1990, 947.05

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/Vol: 1985

FIL 16 C: 1987

FIL 50 B: 1985

4. COMPOSICIÓN Y CALIDAD

4.1 REQUISITOS.

4.1.1. Características Sensoriales.

4.1.1.1. Color.

4.1.1.2. Sabor y olor: olor y sabor característicos, suaves, no rancios ni ácidos, sin olores o

sabores extraños.

4.1.2 Requisitos Generales

La materia grasa de la crema de leche debe cumplir con el Reglamento Mercosur de Identidad de Grasa láctea.

No debe contener:

- a) materias extrañas.
- b) calostro, sangre o pus.
- c) antisépticos, antibióticos, conservadores y neutralizantes.
- d) residuos de hormonas, toxinas microbianas.
- e) residuos de plaguicidas y metales tóxicos en cantidades superiores a las establecidas en el reglamento MERCOSUR correspondiente.
- f) niveles de radiactividad superiores

Ce₁₃₄ + Ce₁₃₇ 5 Bq/L

I₁₃₁ 5 Bq/L

Sr₉₀ 5 Bq/L

4.2.2. REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS.

La crema de leche a granel de uso industrial debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan en la Tabla 1, donde también se indican los métodos de análisis correspondientes.

TABLA 1

REQUISITOS FÍSICOS Y QUÍMICOS PARA LA CREMA DE LECHE A GRANEL DE USO INDUSTRIAL

REQUISITO METODO DE ANALISIS

Materia grasa g de grasa/100 g de crema Mín. 10,0 FIL 16C: 1987

Acidez (g ac. Láctico/100 g de crema Máx. 0,20 AOAC 15° Ed. 947 05

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

No se admite ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

6. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente

7. HIGIENE.

7.1. Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo a lo que establece el Código Internacional Recomendado de Prácticas y Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol. A: 1985).

7.2. Tratamiento y transporte.

7.2.1. Tratamiento.

7.2.1.1 . La crema de leche definida en el punto 2.1.1. deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no superior a los 8°C, en establecimientos Industrializadores de productos lácteos.

7.2.1.2. Podrá opcionalmente ser sometida a los siguientes tratamientos:

7.2.1.2.1 Termización, proceso térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

7.2.1.2.2 Pasterización, tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990, 15° Ed. 979.13).

7.2.2. Transporte.

La crema de leche a granel de uso Industrial deberá ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 8°C. La temperatura de arribo de la crema no debe ser superior a 12°C.

Se admitirá una temperatura de arribo no superior a 15°C cuando el contenido de materia grasa de la crema supere el 42 % (m/m).

7.3. Criterios microscópicos y microscópicos.

La crema de leche a granel de uso industrial deberá estar exenta de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

8. MÉTODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en 4.2.2.

9. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la NORMA FIL, 50B 1985.

Artículo 586 - (Res 1276, 19.07.88)

"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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por crema de leche a granel de uso industrial, la crema de leche transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final.

1) Dicho producto se designará "Crema de Leche a Granel de Uso Industrial".

2) En la elaboración de la crema de leche a granel de uso industrial, se utilizará:

a. Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche.

b. Aditivos y coadyuvantes: No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante.

3) Consideraciones generales:

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) La crema de leche a granel de uso industrial, deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

Color: Blanco o levemente amarillento.

Sabor y olor: Característicos, suaves, no rancios ni ácidos y sin olores o sabores extraños.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

4.2) Requisitos generales:

La materia grasa de la crema de leche debe cumplir con lo establecido en el artículo 555 bis del presente Código, respecto a la identidad de grasa láctea.

No debe contener:

1. Materias extrañas.

2. Calostro, sangre o pus.

3. Antisépticos, antibióticos, conservadores y/o neutralizantes.

4. Residuos de hormonas y/o toxinas microbianas.

5. Residuos de plaguicidas y/o metales tóxicos en cantidades superiores a las establecidas en el presente Código.

6. Niveles de radioactividad superiores a:

Ce₁₃₄ y Ce₁₃₇ 5 Bq / l.

I₁₃₁ 5 Bq / l.

Sr₉₀ 5 Bq / l.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Características fisicoquímicas:

La crema de leche a granel de uso industrial, debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan a continuación:

Requisitos Valor Método de análisis

Materia grasa (g. de grasa/ 100 g de crema)

Mín. 10,0 FIL 16C: 1987

Acidez

g. de ác. láctico/ 100 g de crema

Máx. 0,20

AOAC15º Ed.

947. 05

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.4) Criterios macroscópicos y microscópicos:

La crema de leche a granel de uso industrial deberá estar exenta de cualquier tipo de

impurezas o elementos extraños.

4.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) Tratamiento:

La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no superior a 8°C, en establecimientos industrializadores de productos lácteos.

Podrá opcionalmente ser sometida a los siguientes tratamientos:

Termización: tratamiento térmico que no inactiva la fosfatasa alcalina.

Pasteurización: tratamiento térmico que asegure la inactivación de la fosfatasa alcalina (AOAC 1990,15º Ed. 979.13).

6) Transporte

La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 8°C. La temperatura de arribo de la crema no debe ser superior a 12°C.

Se admitirá una temperatura de arribo no superior a 15°C cuando el contenido de materia grasa de la crema supere el 42% m/m."

Artículo 588 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Crema Ácida, Crema Cultivada Ácida 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 de bacterias lácticas seleccionadas.

1) El producto deberá 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.- Deberá ser mantenida inmediatamente después de pasteurizada y hasta su expendio al consumidor a una temperatura no superior a 8°C. Asimismo, no deberá contener sustancias neutralizantes, antibióticos, conservantes, colorantes, espesantes, estabilizantes, antioxidantes y/o emulsionantes.

c.- Deberá estar exenta de gérmenes patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

c.1- Bacterias coliformes: mayor de 100/g.

c.2- Escherichia coli: presencia en 1 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

c.3- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.

c.4- Hongos y Levaduras: Máximo 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.

d.- Ser clasificadas de acuerdo con su contenido graso, según lo establecido en el artículo 585 del presente Código.

2) Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y que evidencien si hubieren sido abiertos.

3) El producto 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 con el contenido de materia grasa.

Deberá consignarse en el rótulo principal con caracteres bien visibles, el contenido porcentual mínimo de materia grasa."

Artículo 589 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"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 establecidas en el presente Capítulo para Crema de Leche pasteurizada, adicionada de azúcar y sometida a un proceso de incorporación de aire.

1) 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 1990,15º Ed. 979.13).

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 gérmenes patógenos y/o toxicogénicos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:

f.1- Bacterias coliformes: mayor de 100/g.

f.2- Escherichia coli: presencia en 1 g. Deberá ser confirmada por pruebas bioquímicas.

f.3- Staphylococcus aureus coagulasa positiva: presencia en 0,1 g.

2) Este producto deberá ser conservado refrigerado hasta su utilización, en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código.

Si el producto se destina al expendio directo al consumidor, deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y que evidencien si hubieren sido abiertos.

3) Se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: "Crema Chantilly".

Deberá consignarse en el rótulo principal con caracteres bien visibles, el contenido porcentual mínimo de materia grasa."

Artículo 590 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"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 aptas para la alimentación humana que previamente podrán ser pasteurizadas y/u homogeneizadas.

1) 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.

2) 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 caseinato de sodio o potasio necesario para mejorar las características del producto reconstituido.

3) Este producto se expendirá en envases que aseguren la preservación higiénica y la de sus características organolépticas.

4) Se rotulará "Crema de Leche en Polvo", indicando en el rótulo la forma de reconstitución y el contenido graso del producto reconstituido."

Artículo 591 - (Res 1276, 19.07.88)

"Se prohíbe el empleo de la palabra crema para designar otros productos, con excepción de los expresamente autorizados por el presente Código".

Artículo 592 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Dulce de Leche se entiende el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

1) Clasificación:

a) De acuerdo con el contenido de materia grasa, el Dulce de Leche se clasifica en:

i Dulce de Leche.

ii Dulce de Leche con Crema.

b) De acuerdo con el agregado o no de otras sustancias alimenticias, el producto puede clasificarse en:

i Dulce de Leche o Dulce de Leche sin agregados.

ii Dulce de Leche con agregados.

2) Denominación de venta:

La denominación Dulce de Leche está reservada al producto en el que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

El producto deberá ser denominado:

a. "Dulce de Leche" o "Dulce de Leche con Crema", según corresponda al contenido de materia grasa en el producto final, de acuerdo al inciso 5.2) del presente artículo.

b. El Dulce de Leche que ha sido adicionado de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Código, se denominará "Dulce de Leche para Pastelería" o "Dulce de Leche Pastelero" o "Dulce de Leche para Repostería" o "Dulce de

Leche Repostero".

c. El Dulce de Leche que ha sido adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas, y que hayan también sido adicionados o no de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Código, se denominará "Dulce de Leche con ..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

d. Los productos mencionados en los incisos 2.a), 2.b) y 2.c) del presente artículo, cuando fueran destinados a la elaboración de helados, opcionalmente podrán ser denominados "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con ..." o "Dulce de Leche Heladero con ...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Esta denominación de venta será obligatoria cuando los productos mencionados en los incisos 2.a), 2.b) y 2.c) del presente artículo, hayan sido adicionados de los colorantes incluidos en el inciso 3)c del presente artículo.

En todos los casos, en las denominaciones mencionadas en los incisos 2.b), 2.c) y 2.d) se indicará "Con Crema", según corresponda a la clasificación 1.a.ii) y al inciso 5.2) del presente artículo.

3) En la elaboración de Dulce de Leche se utilizarán:

a.- Ingredientes obligatorios:

Leche o Leche reconstituida.

Sacarosa (en un máximo de 30 kg/ 100 l de leche).

b.- Ingredientes opcionales:

Crema de leche.

Sólidos de origen lácteo.

Mono y disacáridos que sustituyan a la sacarosa en un máximo de 40% m/m.

Almidón o almidones modificados en una proporción no superior a 0,5 g/ 100 ml de leche.

Cacao, chocolate, coco, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas en una proporción entre el 5 y el 30% m/m del producto final

Aditivos: Se autoriza el uso de los siguientes aditivos en la elaboración de dulce de leche:

Función

Aditivo Conc. máx. en el producto

INS Nombre final

Conservante

200

201

202

203

Ácido sórbico

Sorbato de sodio

Sorbato de potasio

Sorbato de calcio

600 mg/kg (en ácido sórbico)

1000 mg/kg en ácido sórbico

(solo para el Dulce de Leche

para uso industrial)

Conservante 235 Natamicina 1 mg/ dm² (en superficie)

Texturizante 327 Lactato de calcio b.p.f.

Aromatizante

/ saborizante

Aromatizante de vainilla, vainillina y/o

etilvainillina solos o en mezclas.

b.p.f.

Humectante 420 Sorbitol 5 g / 100 g

Colorante

150 a

150 b

150 c

150 d

Caramelo I – puro

Caramelo II – proceso sulfito cáustico

Caramelo III – proceso amoníaco

Caramelo IV – proceso sulfito amónico

b.p.f.

(solo para Dulce de Leche

Heladero)

Estabilizante 331 Citrato de sodio b.p.f.

Espesante /

Estabilizante

400 Ácido algínico 5000 mg / kg (*)

403 Alginato de amonio 5000 mg / kg (*)

404 Alginato de calcio 5000 mg / kg (*)

407

Carragenina, incluida furcellerán y sus

sales de sodio y potasio.

5000 mg / kg (*)

440 Pectina y pectina amidada 5000 mg / kg (*)

402 Alginato de potasio 5000 mg / kg (*)

405 Alginato de propilenglicol 5000 mg / kg (*)

401 Alginato de sodio 5000 mg / kg (*)

406 Agar 5000 mg / kg (*)

Carboximetilcelulosa 5000 mg / kg (*)

466 Carboximetilcelulosa sódica 5000 mg / kg (*)

461 Metilcelulosa 5000 mg / kg (*)

465 Metiletilcelulosa 5000 mg / kg (*)

463 Hidroxipropilcelulosa 5000 mg / kg (*)

414 Goma arábiga 5000 mg / kg (*)

415 Goma xántica 5000 mg / kg (*)

410 Goma garrofin 5000 mg / kg (*)

416 Goma Karaya 5000 mg / kg (*)

418 Goma gellan 5000 mg / kg (*)

413 Goma tragacanto 5000 mg / kg (*)

425 Goma Konjac 5000 mg / kg (*)

Gelatina 5000 mg / kg (*)

460 i Celulosa microcristalina 5000 mg / kg (*)

(*) El uso de estos espesantes / estabilizantes cuando sean utilizados en mezclas, no podrá ser superior a 20.000 mg/kg de producto final y únicamente para Dulce de Leche Repostero o Heladero.

Se admitirá también la presencia de otros aditivos, pero sólo cuando provengan de los ingredientes opcionales adicionados, de acuerdo con lo establecido por el Principio de Transferencia de aditivos alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A, 1985, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional. Cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente artículo no deberán superar los límites máximos establecidos para los mismos.

c.- Coadyuvantes de Tecnología / Elaboración: Se admite el uso de los siguientes coadyuvantes:

β-galactosidasa (lactasa): b.p.f.

Bicarbonato de sodio: b.p.f.

Hidróxido de sodio: b.p.f.

Hidróxido de calcio: b.p.f.

Carbonato de sodio: b.p.f.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser previamente higienizada por medios mecánicos adecuados.

5) El Dulce de Leche, deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. La consistencia podrá ser más firme en el caso del Dulce de Leche para Repostería o Repostero, para Pastelería o Pastelero y para Heladería o Heladero.

Podrá presentar consistencia semisólida o sólida y parcialmente cristalizada cuando la humedad no supere el 20% m/m.

Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. En el caso del Dulce de Leche para Heladería o Heladero el color podrá corresponder al colorante adicionado.

Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Características fisicoquímicas:

El Dulce de Leche debe cumplir con los requisitos físicos y químicos que se detallan a continuación:

Requisito Dulce de Leche

Dulce de Leche con
crema

Método de análisis

Humedad (g/ 100 g) máx. 30,0 máx. 30,0 FIL 15B: 1988

Materia grasa (g/ 100
g)

6,0 a 9,0 mayor de 9,0 FIL 13C: 1987

Cenizas (g/ 100 g) máx. 2,0 máx. 2,0

AOAC 15^o Ed.1990.

930.30

Proteínas (g/ 100 g) min. 5,0 min. 5,0 FIL 20B: 1993

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

5.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Estafilococos coag.

positiva/g

n = 5 c = 2

m=10 M=100

8 FIL 145: 1990

Hongos y levaduras/ g

n = 5 c = 2

m = 50 M = 100

3 FIL 94B: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1995

5.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

6) El Dulce de Leche deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos en conformidad

con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran al producto una apropiada protección contra la contaminación.

7) Rotulado:

7.1) El rotulado del Dulce de Leche deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Se aplicará lo establecido en el presente Código.

7.2) El producto correspondiente a la clasificación indicada en el inciso 1)b.i (Dulce de Leche sin agregados) deberá ser denominado "Dulce de Leche".

Cuando en la elaboración de este producto no fueran utilizados almidones o almidones modificados, se podrá indicar en el rótulo la expresión "Sin Almidón" o "Sin Fécula".

7.3) El Dulce de Leche que ha sido adicionado de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Artículo, se rotulará "Dulce de Leche para Pastelería" o "Dulce de Leche Pastelero" o "Dulce de Leche para Repostería" o "Dulce de Leche Repostero".

7.4) El Dulce de Leche que ha sido adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas, y que hayan también sido adicionados o no de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Artículo, se rotulará "Dulce de Leche con ..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

7.5) Los productos mencionados en 7.2), 7.3) y 7.4) cuando fueran destinados a la elaboración de helados, opcionalmente podrán ser rotulados "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con..." o "Dulce de Leche Heladero con...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s.

7.6) El Dulce de Leche mencionado en 7.2), 7.3) y 7.4) que ha sido adicionado de alguno o varios de los colorantes incluidos en el inciso 3)c del presente artículo, obligatoriamente deberá ser rotulado como "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con..." o "Dulce de Leche Heladero con...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s.

7.7) En todos los casos, en las denominaciones mencionadas será incluida la expresión "Con Crema", según corresponda con la clasificación 1.a.ii) y el inciso 5.2) del presente artículo.

7.8) En aquellos casos en que el Dulce de Leche sea destinado exclusivamente a uso industrial como materia prima para la elaboración de otros productos alimenticios y contengan una concentración de ácido sórbico y/o sus sales de Na, K o Ca mayor que 600 mg/kg y hasta 1000 mg/kg (ambas expresadas en ácido sórbico), deberá obligatoriamente indicarse en el rótulo la expresión "Para Uso Industrial Exclusivo".

7.9) Podrá ser incluido en el rótulo alguna expresión referida a la forma de presentación del producto, por ejemplo en tableta, en pasta, pastoso, etc. "

Artículo 593 - (Res 1276, 19.07.88). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 593bis - (Dec 710, 7.3.74). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

RESOLUCIÓN GMC N° 137/96

Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE DULCE DE LECHE

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad del Dulce de Leche, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Parte pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicación de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3° - Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de implementar 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; Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Brasil: Ministerio da Saúde; Ministerio da Agricultura e Abastecimento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio
Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU); Ministerio de Salud Pública;
Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4º - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Dulce de Leche destinado al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación.

El presente Reglamento se refiere al Dulce de Leche a ser comercializado en el Mercosur.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Se entiende por Dulce de Leche el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteos y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.

2.2. Clasificación

2.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, el Dulce de Leche se clasifica en:

2.2.1.1. Dulce de Leche

2.2.1.2. Dulce de Leche con Crema

2.2.2. De acuerdo con el agregado o no de otras sustancias alimenticias, el producto puede clasificarse en:

2.2.2.1. Dulce de Leche o Dulce de Leche sin agregados

2.2.2.2. Dulce de Leche con agregados

2.3. Designación (Denominación de Venta).

La denominación Dulce de Leche está reservada al producto en el que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.3.1. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. se denominará "Dulce de Leche".

2.3.2. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. que ha sido adicionado de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el ítem 5.5.1. del presente Reglamento, se denominará "Dulce de Leche para Pastelería" o "Dulce de Leche Pastelero" o "Dulce de Leche para Repostería" o "Dulce de Leche Repostero".

2.3.3. El producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.2. que ha sido adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas, y que hayan también sido adicionados o no de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Reglamento, se denominará "Dulce de Leche con ..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

2.3.4. Los productos mencionados en los ítems 2.3.1., 2.3.2. y 2.3.3., podrán ser denominados "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" según corresponda y cuando fueran destinados a la elaboración de helados. Esta denominación de venta será obligatoria cuando los productos mencionados en este inciso hayan sido adicionados de los colorantes incluidos en el ítem 5.1.1.

2.3.5. En todos los casos, en las denominaciones mencionadas en los ítems 2.3.1., 2.3.2. y 2.3.3. se indicará "Con Crema" según corresponda a la clasificación 2.2.1.2. y 4.2.2.

3. REFERENCIA

ILCT (Instituto de Laticinios Cándido Tostes) Revista Nº 37 (222)-3-7, 1982

FIL 15B: 1988

FIL 13C: 1987

AOAC 15 De.1990, 930.30

FIL 28A: 1974

FIL 20B: 1993
CAC/Vol. A, 1985
FIL 73A: 1985
FIL 145: 1990
FIL 94B: 1990
FIL 50C: 1995

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios:

4.1.1.1. Leche y/o Leche reconstituida

4.1.1.2. Sacarosa (en un máximo de 30 kg/100 l de leche)

4.1.2. Ingredientes opcionales:

Crema de leche, sólidos de origen lácteo, mono y disacáridos que sustituyan a la sacarosa en un máximo de 40% m/m, almidón o almidones modificados en una proporción no superior a 0,5g/100 ml de leche, cacao, chocolate, coco, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas en una proporción entre el 5 y el 30% m/m del producto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. La consistencia podrá ser más firme en el caso del Dulce de Leche para Repostería o Repostero, para Pastelería o Pastelero y para Heladería o Heladero.

Podrá presentar consistencia semisólida o sólida y parcialmente cristalizada cuando la humedad no supere el 20% m/m.

4.2.1.2. Color: castaño acaramelado, proveniente de la reacción de Maillard. En el caso del Dulce de Leche para Heladería o Heladero el color podrá corresponder al colorante adicionado.

4.2.1.3. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños.

4.2.2. Requisitos fisicoquímicos:

Requisito Dulce de Leche Dulce de Leche con crema

Método de Análisis

Humedad (g/100g) máx. 30,0 máx. 30,0 FIL 15B: 1988

Materia grasa (g/100g) 6,0 a 9,0 mayor de 9,0 FIL 13C: 1987

Cenizas (g/100g) máx. 2,0 máx. 2,0 AOAC 15° Ed. 1990.930.30

Proteínas (g/100g) mín. 5,0 mín. 5,0 FIL 20B: 1993

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

5.1.1. Se autoriza en la elaboración de dulce de leche el uso de los aditivos que se detallan a continuación, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Función Aditivo Conc. máx. en el producto final

Conservante Ácido sórbico y sus sales de Na, K o Ca

600 mg/kg (en ácido sórbico) 1000

mg/kg en ácido sórbico (sólo para el

Dulce de Leche para uso industrial)

Conservante Natamicina 1 mg/dm² (en superficie)

Texturizante Lactato de calcio b.p.f.

Aromatizante/

saborizante

Aromatizante de vainilla, vainillina

y/o etilvainillina solos o en mezclas

b.p.f.

Humectante Sorbitol 5 g/100 g

Colorante Caramelo (INS 150 a,b,c,d) b.p.f.

Estabilizante Citrato de sodio b.p.f.

Espesante/

estabilizante

Acido algínico 5000 mg/kg (*)

Alginato de amonio 5000 mg/kg (*)

Alginato de calcio 5000 mg/kg (*)

Carragenina, incluida 5000 mg/kg (*)

furcellerán y sus sales 5000 mg/kg (*)

de sodio y potasio. 5000 mg/kg (*)

Pectina y pectina amidada 5000 mg/kg (*)

Alginato de potasio 5000 mg/kg (*)

Alginato de Propilenglicol 5000 mg/kg (*)

Alginato de Sodio 5000 mg/kg (*)

Agar 5000 mg/kg (*)

Carboximetilcelulosa 5000 mg/kg (*)

Carboximetilcelulosa sódica 5000 mg/kg (*)

Metilcelulosa 5000 mg/kg (*)

Metiletilcelulosa 5000 mg/kg (*)

Hidroxipropilcelulosa 5000 mg/kg (*)

Goma arábiga 5000 mg/kg (*)

Goma xántica 5000 mg/kg (*)

Goma garrofín 5000 mg/kg (*)

Goma karaya 5000 mg/kg (*)

Goma gellan 5000 mg/kg (*)

Goma tragacanto 5000 mg/kg (*)

Goma konjac 5000 mg/kg (*)

Gelatina 5000 mg/kg (*)

Celulosa microcristalina 5000 mg/kg (*)

(*) El uso de estos espesantes/estabilizantes cuando sean utilizados en mezclas, no podrá ser superior a 20.000 mg/kg de producto final.

5.1.2. Se admitirá también la presencia de otros aditivos, pero sólo cuando provengan de los ingredientes opcionales adicionados, de acuerdo con lo establecido por el Principio de Transferencia de Aditivos Alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A 1985, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional. Cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente Reglamento no deberán superar los límites máximos establecidos para los mismos.

5.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración

β-galactosidasa (lactasa): b.p.f.

Bicarbonato de sodio: b.p.f.

Hidróxido de sodio: b.p.f.

Hidróxido de calcio: b.p.f.

Carbonato de sodio: b.p.f.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deberán estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones Generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos elaboradores/industrializadores de Alimentos.

La leche a ser utilizada deberá ser previamente higienizada por medios mecánicos adecuados.

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias

**Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría
ICMSF**

Métodos de

Ensayo

Staphylococcus aureus

coagulasa positiva/g

n=5 c=2 m=10 M=100 8 FIL 145:1990

Hongos y Levaduras/ g n=5 c=2 m=50 M=100 3 FIL 94B:1990

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

9.1. Se aplicará lo establecido en el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.2. Se designará como "Dulce de Leche" el producto que corresponda a la clasificación 2.2.2.1. Cuando en su elaboración no se utilicen almidones o almidones modificados, podrá indicarse en el rótulo la expresión "Sin Almidón" o "Sin Fécula".

9.3. El producto que corresponda al ítem 2.3.2. se denominará "Dulce de Leche para Pastelería" o "Dulce de Leche Pastelero" o "Dulce de Leche para Repostería" o "Dulce de Leche Repostero".

9.4. El producto que corresponda al ítem 2.3.3. se denominará "Dulce de Leche con..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

9.5. El Dulce de Leche que corresponda al ítem 2.3.4. podrá ser denominado "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche para Heladería con" según corresponda.

Esta denominación de venta será obligatoria cuando los productos mencionados en este ítem hayan sido adicionados de los colorantes incluidos en el ítem 5.1.1.

9.6. En todos los casos, en las denominaciones mencionadas en los ítems 2.3.1, 2.3.2 y 2.3.3 se indicará "Con Crema" según corresponda a la clasificación 2.2.1.2 y 4.2.2.

9.7. En todos los casos cuando el Dulce de Leche sea exclusivamente para uso industrial como materia prima para la elaboración de otros productos alimenticios y contenga una concentración de ácido sórbico y/o sus sales de Na, K y Ca mayor de 600 mg/kg y hasta 1000 mg/kg (ambas expresadas en ácido sórbico) deberá obligatoriamente indicarse en el rótulo la expresión "Exclusivo Uso Industrial".

9.8. Podrá indicarse en el rótulo una expresión que se refiera a la forma de presentación. Ej. en tabletas, en pasta, pastoso, etc.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los ítems 4.2.2 y 7.3

11. MUESTREO

Según los procedimientos recomendados en la norma FIL 50C:1995.

Artículo 594 - (Res. 1276, 19.07.88). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 594bis - (Res 1276, 19.07.88). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 595 - (Res 1276, 19.07.88). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 595bis - (Res 1276, 19.07.88)

Anulado.

Artículo 596 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Mantequilla se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la mantequilla deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

1) Clasificación: La mantequilla se clasificará en:

a. Mantequilla Calidad Extra: la mantequilla que responda a la clase de calidad "I" de la clasificación por evaluación sensorial.

b. Mantequilla Calidad Primera: la mantequilla que responda a la clase de calidad "I-" de la clasificación por evaluación sensorial.

Métodos de toma de muestra y análisis:

FIL 50 C: 1999.

FIL 99A: 1987.

2) Denominación de venta: Dicho producto se designará como "Manteca" o "Manteca sin sal", "Manteca Salada" o "Manteca con sal", según corresponda a lo definido en el inciso 3.b) del presente artículo.

Podrá denominarse "Manteca Madurada", si correspondiere, según lo definido en el inciso 3.b) del presente artículo.

Podrá denominarse "Manteca Extra" o "Manteca Primera", según corresponda a la clasificación dada en el inciso 1) del presente artículo.

3) En la elaboración de manteca se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios: Crema pasteurizada obtenida a partir de leche.

b. Ingredientes opcionales:

Cloruro de sodio hasta un máximo de 2 g / 100 g de manteca (manteca salada).

Fermentos lácticos seleccionados (manteca madurada).

c. Aditivos:

Colorantes: se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado: Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.

Decolorantes: se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración: se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, en una dosis máxima de 2000 mg/kg solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras:

Ortofosfato sódico.

Carbonato sódico.

Bicarbonato sódico.

Hidróxido sódico.

Hidróxido cálcico.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

5) La manteca deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Aspecto: Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.

Color: Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.

Sabor y olor: De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.

Métodos de toma de muestra y análisis:

FIL 50 C: 1999

FIL 99A: 1987

5.2) Características fisicoquímicas:

Parámetros mínimos de calidad:

Requisitos Valores Método de análisis

Materia grasa (% m/m) mín. 82,0 (*) FIL 80: 1977

Humedad (%m/m) máx. 16,0 FIL 80: 1977

Extracto seco

no graso (% m/m)

máx. 2,0 FIL 80: 1977

Acidez Grasa

(milimoles / 100 g de materia grasa)

máx. 3,0 FIL 6B: 1989

Índice de Peróxido

(meq. de peróxido/
kg de materia grasa)

máx. 1

AOAC15º Ed.

965.33

(*) En el caso de manteca salada, el porcentaje de materia grasa no podrá ser menor que 80,0%.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos:

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

5.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación

Categoría

ICMSF

Métodos de Ensayo

Coliformes totales /g

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m < 3 M = 10

5 APHA 1992, Cap. 24 (1)

Estafilococos coag.

Positiva/g

n = 5 c = 1

m = 10 M = 100

8 FIL 145: 1990

Salmonella spp / 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición.

Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

5.5) Contaminantes:

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

6) La manteca deberá ser presentada en envases bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Queda prohibido cualquier tipo de fraccionamiento en los lugares de expendio al público.

7) El rotulado de la manteca deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: Se denominará "Manteca" o "Manteca Salada" o "Manteca con sal", según corresponda.

Podrá indicarse como "Manteca sin sal" en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional.

Podrá denominarse "Manteca Madurada" cuando corresponda.

Podrá consignarse la calidad "Extra" o "Primera" según corresponda de acuerdo con la clasificación del inciso 1) del presente artículo."

Artículo 597. Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 598 - (Res 1276, 19.07.88)

"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 1276, 19.07.88). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 600 - (Res 1276, 19.07.88). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 601 - (Res 1276, 19.07.88)

Anulado.

Artículo 602 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"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 "Solo Apta para Cocinar" y "No debe consumirse sin cocción"."

Artículo 603 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Grasa Anhidra de Leche o Butteroil, se entiende el producto graso obtenido a partir de la crema o manteca, por la eliminación casi total del agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1) Denominación de venta: El producto se designará como "Grasa Anhidra de Leche" o "Butteroil".

2) En la elaboración de Grasa Anhidra de Leche o Butteroil, se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios: Crema obtenida a partir de leche y/o manteca.

b) Aditivos:

b.1) No se admite el uso de aditivos en Grasa Anhidra de Leche o Butteroil que sea utilizado en:

Productos y derivados lácteos que se destinen al consumo directo.

Recombinación de leche.

b.2) Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la Grasa Anhidra de Leche o Butteroil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

Butilhidroxianisol (BHA) y/o

Butilhidroxitolueno (BHT) y/o

Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o

Propil, octil y dodecilgalatos.

Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.

En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg (límite máximo para el BHA).

Esteres de ascorbilo: Palmitato o Estearato de Ascorbilo, solos o en combinación, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

Citratos: Isopropilcitrato o Citrato de Monoglicerilo, solos o en combinación, con una concentración máxima de 100 mg/kg.

c) Coadyuvantes de tecnología / elaboración: Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

Sodio hidróxido.

Sodio carbonato.

Sodio bicarbonato.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) La Grasa Anhidra de Leche o Butteroil, deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

Aspecto: A 35° - 40°C líquido algo viscoso, exento de cristales.

Color: Amarillento.

Sabor y aroma: Propio, no rancio, exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Características fisicoquímicas:

Requisitos Valores Método de análisis

Materia grasa (g/100 g de muestra) min. 99,7 FIL 24: 1964

Humedad (g/100g de muestra) máx. 0,2 FIL 23A: 1988

Índice de Peróxidos

(meq./kg de materia grasa)

máx. 0,35 FIL 74A: 1991

Acidez grasa

(g de ác. oleico / 100 g de grasa)

máx. 0,4 FIL 6B: 1989

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Criterios macroscópicos y microscópicos:

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

4.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación

Categoría

ICMSF

Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m < 3 M = 10

5 APHA 1992, Cap. 24 (1)

Estafilococos coag.

positiva/g.

n = 5 c = 1

m = 10 M = 100

8 FIL 145: 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3ª Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.5) Contaminantes:

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5) La Grasa Anhidra de Leche o Butteroil deberá ser presentada en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

6) El rotulado de la Grasa Anhidra de Leche o Butteroil deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

El producto se designará como "Materia Grasa Anhidra de Leche", "Butteroil", "Grasa de Mantequilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada".

RESOLUCIÓN GMC N° 070/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO PARA LA FIJACIÓN DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MANTECA.

Art 1° - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de la manteca que cumpla con lo establecido en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común a través de la Secretaría Administrativa.

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor el 31 de Enero de 1994.

ANEXO

1. Alcance.

1.1 Objetivo.

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad a las que deberá obedecer la manteca.

1.2 Ambito de aplicación.

La presente norma se refiere a la manteca destinada al consumo humano directo, a ser comercializada en el Mercosur.

2. Descripción.

2.1 Definición.

Con el nombre de manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche de vaca, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

2.2 Clasificación.

2.2.1 Manteca Calidad Extra. La manteca que responda a la clase de calidad I de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

2.2.2 Manteca Calidad Primera. La manteca que responda a la clase de calidad I-de la clasificación por evaluación sensorial según Norma FIL 99A: 1987.

2.3 Designación (denominación de venta).

"Manteca" o "manteca sin sal", "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda a lo definido en el punto 4.1.2. Podrá denominarse "Manteca madurada", si correspondiere, según lo definido en el punto 4.1.2.

Podrá denominarse "Manteca Extra" o "Manteca Primera", según corresponda a la clasificación 2.2.

3. Referencias

AOAC 15th Ed. 965. 33.

International Commission on Microbiological Specification for Foods (I.C.M.S.F.)

CODEX ALIMENTARIUS, CAC/VOL A. 1985

FIL 6B: 1989

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 80: 1977

FIL 93A: 1985

FIL 99A: 1987

FIL 145: 1990

APHA 1992. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Cap. 24.

4. Composición y requisitos.

4.1. Composición.

- 4.1.1. Ingredientes obligatorios. Crema pasteurizada obtenida a partir de leche de vaca.
 - 4.1.2. Ingredientes opcionales.
 - 4.1.2.1. Cloruro de sodio hasta un máximo de 2g / 100g de manteca (manteca salada).
 - 4.1.2.2. Fermentos lácticos seleccionados (manteca madurada).
 - 4.2. Requisitos.
 - 4.2.1. Características sensoriales.
 - 4.2.1.1. Aspecto.Consistencia sólida, plástica a temperatura de 20°C, de textura lisa y uniforme, untuosa, con distribución uniforme de agua.
 - 4.2.1.2. Color.Blanco amarillento sin manchas, vetas o puntos de otra coloración.
 - 4.2.1.3. Sabor y olor.De sabor suave, característico, aroma delicado, sin olor ni sabor extraño.
 - 4.2.2. Características físico-químicas.
 - 4.2.2.1. Parámetros mínimos de calidad.
- REQUISITO MÉTODO DE ANALISIS**
- Materia grasa (% m/m) Min. 82* FIL 80: 1977
- Humedad (% m/m) Max. 16 FIL 80: 1977
- Extracto seco no graso(% m/m) Max. 2 FIL 80: 1977
- Acidez grasa (milimoles /100g de materia grasa) Max. 3.0 FIL 6B: 1989
- I.de Peróxido (meq. de peróxido/kg de mat. grasa) Max. 1 AOAC 15 th De. 965.33
- * En el caso de manteca salada el porcentaje de materia grasa, no podrá ser menor que 80%.

4.2.3. Acondicionamiento.

La manteca deberá ser envasada con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

5. Aditivos y coadyuvantes de tecnología/elaboración.

5.1. Aditivos.

5.1.1. Colorantes.

Se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado:

Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.

5.1.2. Decolorantes.

Se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

5.2. Coadyuvantes.

Se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, en una dosis máxima de 2000 mg/kg solas o en combinación, expresadas como sustancias anhidras.

Ortofosfato sódico

Carbonato sódico

Bicarbonato sódico

Hidróxido sódico

Hidróxido cálcico

6. Contaminantes.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. Higiene.

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de prácticas, Principios generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

Microorganismos Criterio de

Aceptación

Categoría

ICMSF

Métodos de Análisis

Coliformes totales/g n=5 c=2 m=10 M=100 5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (A 45°C) n=5 c=2 m < 3 M=10 5 APHA (*) 1992 Cap 24
Salmonella spp/25g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985
Stafilococos coag.pos/g n=5 c=1 m=10 M=100 8 FIL 145: 1990
(*) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods.

8. Pesos y medidas.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. Rotulado.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "manteca" o "manteca salada" o "manteca con sal", según corresponda.

Podrá indicarse como "manteca sin sal" en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional.

Podrá denominarse "manteca madurada" cuando corresponda.

Podrá consignarse la calidad "Extra" o "Primera" según corresponda de acuerdo a la clasificación 2.2.

10. Métodos de análisis.

Los métodos de análisis correspondientes son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.3.

11. Muestreo.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985.

RESOLUCIÓN GMC N° 063/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 110 del 4.04.95

Toda modificación en la composición, formulación o rotulado de los alimentos en virtud de las Resoluciones MERCOSUR, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE GRASA ANHIDRA DE LECHE

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad de Grasa Anhidra de Leche o Butteroil que figura en Anexo de la presente Resolución.

Art. 2° - Los Estados Partes no podrán prohibir ni restringir la comercialización de Grasa Anhidra de leche o Butteroil que cumpla con lo establecido en Anexo de la presente Resolución.

Art 3° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 4° - 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; (Servicio Nacional de Sanidad Animal
Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura, de Abastecimiento y de Reforma Agraria
Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería. Agricultura y Pesca

Art 5° - La presente Resolución comenzará a regir a partir del 31 de diciembre de 1994.

ANEXO

1. ALCANCE

1. 1. Objetivo.

El presente reglamento fija los requisitos mínimos de calidad e identidad que deberá obedecer la Grasa Anhidra de Leche o Butteroil destinado a consumo humano.

1.2. AMBITO DE APLICACION

El presente reglamento se refiere a la Grasa anhidra de leche o butter oil comercializado en el Mercosur

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Con el nombre de Grasa anhidra de leche o Butter oil se entiende el producto graso obtenido a partir de crema o manteca, por la eliminación casi total de agua y sólidos no grasos, mediante

procesos tecnológicamente adecuados.

2.2 Designación (denominación de venta].

Se designará como Grasa anhidra de leche o Butter oil.

3. REFERENCIAS

APHA 1992, Cap. 24

CAC/Vol A 1985

FIL 6B: 1989

FIL 23A: 1988

FIL 24: 1964

FIL 50B: 1985

FIL 73A: 1985

FIL 74A: 1991

FIL 145: 1990

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1 Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

Crema obtenida a partir de leche de vaca y/o manteca.

4.2 Requisitos

4.2.1 Características sensoriales

4.2.1. 1. Aspecto. A 35-40°C líquido algo viscoso, exento de cristales.

4.2. 1.2. Color Amarillento

4.2.1.3. Sabor y Aroma. Propio, no rancio. exento de sabores y/u olores extraños o desagradables.

4.2.2 Características físico químicas.

LÍMITE METODO ANALÍTICO

Materia grasa (g/100 g de muestras) Mín 99.7% FIL 24: 1964

Humedad (g/100 g de muestra) Máx. 0, más 2% FIL 23A: 1988

Índice de peróxido (meq./kg de materia grasa) Máx. 0, más 35% FIL 74A: 1991

Acidez grasa (g de ácido oleico/100 g de grasa) Máx. 0, más 4% FIL 6B: 1989

4.2.3. Acondicionamiento

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN

5.1 Aditivos

5.1.1 No se admite el uso de aditivos en Grasa Anhidra de leche o Butter oil que sea utilizado en:

a) Productos y derivados lácteos que se destinen al consumo directo.

b) Recombinación de leche.

5.1.2 Se acepta el uso de los siguientes antioxidantes para la grasa anhidra de leche o butter oil no destinado a la elaboración de productos lácteos o derivados lácteos:

5.1.2.1. Butil Hidroxianisol (BHA) y/o

Butilhidroxitolueno (BHT) y/o

Terbutilhidroxiquinona (TBHQ) y/o

Propil, octil y dodecilgalatos

Solos o en mezclas en cualquier proporción, siempre que los galatos no excedan los 100 mg/kg solos o combinados, el BHT los 75 mg/kg y la TBHQ los 120 mg/kg.

En todos los casos el total de aditivos no debe superar los 200 mg/kg límite máximo para el BHA).

5.1.2.2. Esteres de ascorbilo:

Palmitato o estearato de ascorbilo, solos o combinados, con una concentración máxima de 500 mg/kg.

5.1.1.3. Citratos.

Isopropilcitrato o citrato de monoglicerilo, solos o combinados con una concentración máxima de 100 mg/kg.

5.2. Coadyuvantes de tecnología / elaboración

Se acepta el uso de los siguientes reguladores de acidez:

Sodio Hidróxido
Sodio Carbonato
Sodio Bicarbonato

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos presentes no deben superar los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1 Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas.

Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985).

7.2 Criterios macroscópicos y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impurezas o elementos extraños.

7.3. Criterios microbiológicos y tolerancias.

MICROORGANISMOS CRITERIO DE ACEPTACIÓN CATEGORÍA MÉTODO DE

I.C.M.S.F. ANÁLISIS

Coliformes a 30°C n=5 c=2 m=10 M=100 5 FIL 73 A: 1985

Coliformes a 45°C n= 5 c= 2 m< 3 M =10 5 APHA 1992. Cap. 24

Estafilococos

Coagulasa positiva/g

n= 5 c= 1 m= 10 M= 100 8 FIL 145:1990

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. ROTULADO

9.1 Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2 Se designará como "Materia Grasa Anhidra de Leche", "Butter oil", "Grasa de Mantequilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada"

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2 y 7.3 del presente Reglamento.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

QUESOS

Artículo 605 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materiales colorantes.

Se entiende por Queso Fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

Se entiende por Queso Madurado el que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso.

1) Denominación de venta:

a. La denominación Queso está reservada a los productos en que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

b. Todos los productos denominados Queso, incluirán el nombre de la variedad que corresponda, siempre que responda a las características de la variedad de que se trate, especificadas en el presente Código.

El nombre podrá ser acompañado de las denominaciones establecidas en la clasificación.

c. Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios de cada variedad establecidos en los artículos correspondientes.

d. Sin perjuicio de lo establecido en el presente artículo y los artículos 611 y 612 del presente Código, los artículos que describen variedades individuales o grupos de variedades de quesos podrán contener disposiciones que sean más específicas y, en tales casos, aquellas

disposiciones más específicas se aplicarán a la variedad individual o a los grupos de variedades de quesos.

2) Clasificación: La siguiente clasificación se aplicará a todos los quesos y no impide el establecimiento de denominaciones y requisitos mas específicos, característicos de cada variedad de quesos que se establezcan en el presente capítulo.

a. De acuerdo con el contenido de materia grasa del extracto seco en porcentaje, los quesos se clasifican en:

Extra graso o Doble crema: cuando contengan no menos del 60%.

Grasos: cuando contengan entre 45,0 y 59,9%.

Semigrasos: cuando contengan entre 25,0 y 44,9%.

Magros: cuando contengan entre 10,0 y 24,9%.

Descremados: cuando contengan menos de 10,0%.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

b. De acuerdo con el contenido de humedad, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

Quesos de baja humedad (generalmente conocidos como de pasta dura): humedad hasta 35,9%.

Quesos de mediana humedad (generalmente conocidos como de pasta semidura): humedad entre 36,0 y 45,9%.

Quesos de alta humedad (generalmente conocidos como de pasta blanda o macíos): humedad entre 46,0 y 54,9%.

Quesos de muy alta humedad (generalmente conocidos como de pasta muy blanda o mole): humedad no menor a 55,0%.

Los quesos de muy alta humedad se clasificarán a su vez de acuerdo con: si han recibido o no, tratamiento térmico luego de la fermentación, en:

Quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.

Quesos de muy alta humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

3) En la elaboración de quesos se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios: Leche y/o leche reconstituida (integral o entera, semi desnatada o parcialmente descremada, desnatada o descremada y/o suero lácteo).

Se entiende por leche la proveniente de especies bovina, caprina, ovina o bufalina. Cuando no exista una referencia específica de la especie, entiéndase como leche bovina.

Coagulante apropiado (de naturaleza física y/o química y/o bacteriana y/o enzimática).

b. Ingredientes opcionales: Cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos u otros ingredientes opcionales, permitidos solamente conforme a lo previsto explícitamente en los artículos que describen variedades individuales o grupos de variedades individuales de ciertas variedades particulares de quesos.

c. Aditivos: Podrán ser utilizados en la elaboración de quesos los aditivos indicados en la lista que figura a continuación en la que se indica además la clase de queso para la o las cuales están autorizados.

La utilización de otros aditivos podrá estar autorizada en los artículos que describen variedades individuales o grupos de variedades individuales de quesos.

INS Nombre Función máxima Límite / Conc.

Clase de

Queso ()*

330 Ácido cítrico Regulador de acidez b.p.f. m.a.h.

270 Ácido láctico Regulador de acidez b.p.f. m.a.h.

260 Ácido acético Regulador de acidez b.p.f. m.a.h.

Aroma natural de Aromatizante b.p.f. m.a.h.,

ahumado a.h., m.h.,

b.h.

Aromatizantes (excepto

aromas a queso y crema)

Aromatizante b.p.f. m.a.h.

234 Nisina Conservador

12,5 mg/kg de
queso
m.a.h.,
a.h., m.h.,
b.h.
200
201
202
203
Ácido sórbico
Sorbato de sodio
Sorbato de potasio
Sorbato de calcio
Conservador
1000 mg/kg de
queso en ácido
sórbico
m.a.h.,
a.h., m.h.,
b.h.
251
252
Nitrato de sodio
Nitrato de potasio
(solos o combinados)
Conservador
50 mg/kg de
queso (en nitrato
de sodio)
m.h., b.h.
1105 Lisozima Conservador 25 mg/l de leche m.h., b.h.
235
Natamicina (sólo en la
superficie de los quesos,
quesos cortados o
feteados)
Conservador
1 mg/dm² máx.
5 mg/kg no
detectable a 2 mm
de profundidad.
Ausencia en la
masa
m.a.h.,
a.h., m.h.,
b.h.
160a ii Carotenoides naturales
160b
Betacaroteno, Bixina,
Norbixina, Urucu, Annato,
Rocú
Colorante
10 mg/kg de
queso (como
norbixina)
m.a.h.,

a.h., m.h.,
b.h.
140 i
140 ii
141 i
Clorofila
Clorofilina
Clorofila cúprica, sales de
Na y K
Colorante
15 mg/kg de
queso (en
clorofila)
a.h., m.h.,
b.h.
100 Cúrcuma, Curcumina Colorante b.p.f.
m.a.h.,
a.h., m.h.,
b.h.
120 Carmín Colorante b.p.f. m.a.h.
160a i
Betacaroteno sintético
(idéntico al natural)
Colorante
600 mg/kg de
queso
m.a.h.,
a.h., m.h.,
b.h.
101 i Riboflavina Colorante b.p.f.
162 Rojo de remolacha Colorante b.p.f.
928 Peróxido de Benzoilo Colorante 20 mg/l de leche
a.h., m.h.,
b.h.
171 Dióxido de Titanio Colorante b.p.f.
a.h., m.h.,
b.h.
466 Carboximetilcelulosa
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
407 Carragenina
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
412 Goma Guar
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
410
Goma de Algarrobo o
jatai (1)
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
415 Goma xantano

espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
416 Goma karaya
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
414 Goma arábica
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
406 Agar
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
400
401
403
404
405
Ácido algínico
Alginato de sodio
Alginato de amonio
Alginato de calcio
Alginato de propilenglicol
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
440
Pectina o pectina
amidada
espesante/estabilizan
te
5 g/kg de queso m.a.h. (**)
402 Alginato de potasio
espesante/estabilizan
te
500 mg/kg de
queso
m.a.h. (**)
Almidones modificados
espesante/estabilizan
te
b.p.f. m.a.h. (**)
Lipasas
Agente de
maduración
b.p.f. m.h., b.h.
Proteasas
Agente de
maduración
b.p.f. b.h.
(*) m.a.h. quesos de muy alta humedad.
a.h. quesos de alta humedad.
m.h. quesos de mediana humedad.
b.h. quesos de baja humedad.

(**) quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.

(1) Entiéndase "Goma Garrofin" como sinónimo de Goma de Algarrobo o Jatai.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración: Podrán ser utilizados en la elaboración de los quesos de muy alta humedad tratados térmicamente los siguientes coadyuvantes de tecnología que se indican a continuación:

Cultivos de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos.

4) Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos. 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 (AOAC 15º Edición, 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 de 60 días.

5) Los quesos deberán responder a las siguientes exigencias:

a. Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

b. Criterios microbiológicos: Los quesos deberán cumplir con lo establecido en el inciso 6) del presente artículo.

c. Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

6) Los quesos deberán cumplir los siguientes requisitos microbiológicos:

A. QUESOS DE BAJA HUMEDAD (HUMEDAD < 36%):

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 200 M = 1000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 100 M = 500

5

APHA 1992,

Cap. 24 (1)

Estafilococos

coag. positiva /g.

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 145 : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

B. QUESOS DE MEDIANA HUMEDAD (36% < HUMEDAD < 46%):

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 1000 M = 5000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 100 M = 500

5

APHA 1992,

Cap. 24 (1)

Estafilococos coag.

positiva /g.

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 145 : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

Listeria

monocytogenes/ 25g

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 143 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

C. QUESOS DE ALTA HUMEDAD (46% < HUMEDAD < 55%) EXCEPTUANDO LOS QUESOS CUARTIROLO, CREMOSO, CRIOLLO Y MINAS FRESCAL:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 5000 M = 10000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 1000 M = 5000

5

APHA 1992, Cap.

24 (1)

Estafilococos
coag. positiva /g.
n = 5 c = 2
m=100 M=1000
5 FIL 145 : 1990
Salmonella spp / 25

g.
n = 5 c = 0
m = 0
10 FIL 93A : 1985

Listeria
monocytogenes/ 25g
n = 5 c = 0
m = 0
10 FIL 143 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

D. QUESOS CUARTIROLO, CREMOSO, CRIOLLO Y MINAS FRESCAL (46% < HUMEDAD < 55%):

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g
(30°C)
n = 5 c = 2
m = 10000 M = 100000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g
(45°C)
n = 5 c = 2
m = 1000 M = 5000

5
APHA 1992, Cap.
24 (1)

Estafilococos
coag. positiva /g.
n = 5 c = 2

m=100 M=1000
5 FIL 145 : 1990

Salmonella spp
/ 25 g.

n = 5 c = 0
m = 0
10 FIL 93A : 1985

Listeria
monocytogenes/ 25g
n = 5 c = 0
m = 0

10 FIL 143 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

E. QUESOS DE MUY ALTA HUMEDAD CON BACTERIAS LÁCTICAS EN FORMA VIABLE Y ABUNDANTE (HUMEDAD > 55,0%):

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 3

m = 100 M = 1000

4 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

5

APHA 1992, Cap.

24 (1)

Estafilococos

coag. positiva /g.

n = 5 c = 2

m=10 M=100

5 FIL 145 : 1990

Hongos y

levaduras/ g.

n = 5 c = 2

m = 500 M = 5000

2 FIL 94B : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

Listeria

monocytogenes/ 25g

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 143 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

F. QUESOS DE MUY ALTA HUMEDAD SIN BACTERIAS LÁCTICAS EN FORMA VIABLE Y ABUNDANTE (HUMEDAD > 55%):

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 50 M = 500

5

APHA 1992, Cap.

24 (1)

Estafilococos

coag. positiva /g.

n = 5 c = 1

m=10 M=100

8 FIL 145 : 1990

Hongos y

levaduras/ g.

n = 5 c = 2

m = 500 M = 5000

2 FIL 94B : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

Listeria

monocytogenes/ 25g

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 143 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

G. QUESO RALLADO:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 200 M = 1000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5

APHA 1992, Cap.

24 (1)

Estafilococos

coag. positiva /g.

n = 5 c = 2

m=100 M=1000

5 FIL 145 : 1990

Hongos y n = 5 c = 2 2 FIL 94B : 1990

levaduras/ g. m = 500 M = 5000

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

H. QUESOS FUNDIDOS O REELABORADOS Y QUESOS PROCESADOS POR UHT O UAT:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m < 3 M = 10

5

APHA 1992, Cap.

24 (1)

Estafilococos

coag. positiva /g.

n = 5 c = 2

m=100 M=1000

5 FIL 145 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C:1999.

Los requisitos microbiológicos definidos en esta norma han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF).

Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada.

Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características distintivas y tecnologías de fabricación.

7) Los quesos podrán acondicionarse o no y dependiendo de la variedad de queso de la que se trate, presentarán envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, o recubrimientos en su corteza adheridos o no a la misma.

8) El rotulado de los quesos deberá efectuarse de conformidad con las siguientes exigencias: Se denominará "Queso..." seguido de la variedad o nombre de fantasía si existiere, de acuerdo con lo establecido en los artículos 613 al 641 del presente Código.

Podrán incluirse las denominaciones establecidas en la clasificación.

En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especias u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta el nombre de la o las adiciones principales, excepto en el caso de los quesos en el que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional.

Si se emplean leches de más de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes las leches de las diferentes especies y su porcentaje relativo.

En los restantes aspectos de la rotulación obligatoria y facultativa, deberán cumplir con lo establecido en el presente Código."

Artículo 606 - (Dec 111, 12.1.76). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 607 - (Dec 111, 12.1.76). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 608 - (Dec 111, 12.1.76). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 609 - (Dec 111, 12.1.76). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

Artículo 610 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Para la clasificación de los quesos por calidad, de acuerdo con las normas oficiales vigentes, se considerará:

por sabor y aroma: 45 puntos (máximo).

por cuerpo y textura: 30 puntos (máximo).

por color: 15 puntos (máximo).

por presentación: 10 puntos (máximo).

Según la cantidad de puntos obtenidos los quesos se clasificarán en:

Calidad Extra: aquellos que respondan a la clase de calidad I, de la clasificación por evaluación sensorial. (no menos de 93 puntos).

Calidad Primera: aquellos que respondan a la clase de calidad I, de la clasificación por evaluación sensorial. (89 a 92 puntos).

Calidad Segunda: 85 a 88 puntos.

Observado o Rechazado: no se asignarán puntos."

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995."

Artículo 611 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"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 que involucren un riesgo sanitario.

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, antimicrobianos u otras sustancias químicas prohibidas o permitidas en cantidades superiores a las establecidas por el presente Código.

Los quesos que por alguna de las causas citadas precedentemente se encuentren prohibidos para consumo humano, podrán destinarse a consumo animal previa autorización otorgada por la Autoridad Competente. Dichos quesos deberán ser desnaturalizados en la pasta por medio de una solución de azul de metileno, una suspensión oleosa de negro de humo u otras

sustancias aprobadas por la Autoridad Competente y depositados en las áreas que la Autoridad Competente destine a ese efecto.”

Artículo 611 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

“1) Los quesos de muy alta y alta humedad que sean elaborados en un establecimiento y sean transportados para su maduración parcial o total a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, podrán carecer de rotulación definitiva, siempre que cumplan los siguientes requisitos:

- a. Los productos deberán ser envasados en envases bromatológicamente aptos y autorizados, luego de su elaboración y previo a su transporte.
- b. Los productos deberán ser acondicionados para su transporte en forma agrupada (por ejemplo pallets u otro sistema de agrupado alternativo) y llevarán una cubierta protectora de material apto para estar en contacto con alimentos con el objeto de contener el total de los quesos agrupados.
- c. Cada unidad agrupada deberá ser identificada con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo, la denominación del producto, el RNE del establecimiento elaborador, fecha de elaboración, número de lote y cantidad de piezas que componen la unidad agrupada. Esta identificación deberá preservarse mientras la unidad agrupada no sea desarmada para el acondicionamiento de los quesos en su lugar de destino. Los quesos pertenecientes a una unidad agrupada deberán ser de un mismo lote.
- d. El transporte deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para el transporte de sustancias alimenticias y en las condiciones de higiene y conservación adecuadas para el queso que se transporta. Además se deberá cumplir con los requisitos establecidos para el transporte interjurisdiccional de alimentos perecederos contemplados en el presente Código, cuando correspondiere.
- e. La carga deberá ser precintada por la empresa en origen y será acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando número de unidades agrupadas, variedad, cantidad (en hormas y en kilogramos) del queso transportado, fechas de elaboración, identificación del lote, número de precinto, planta de origen, planta o depósito de destino, número del establecimiento elaborador de origen y número de establecimiento elaborador/depósito de destino, ambos otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente.
- f. Los quesos deberán ser acondicionados en la planta o depósito de destino, cumpliendo las exigencias establecidas en el Capítulo sobre las Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos del presente Código cuando correspondiere.
- g. Los quesos podrán ser almacenados en sus unidades agrupadas y en condiciones de conservación adecuadas, manteniendo la identificación mencionada en el apartado 1c) del presente artículo hasta su maduración definitiva, de acuerdo a las exigencias del presente Código, para su acondicionamiento y rotulación final para su expendio. Alternativamente las unidades agrupadas podrán desarmarse y sus quesos integrantes colocarse en lugares específicos perfectamente identificados y que consignen la información de la remisión oficial de la empresa, a los efectos de asegurar la trazabilidad.
- h. Cuando las unidades agrupadas sean desarmadas y los quesos sean acondicionados en forma individual o formando nuevos grupos deberán ser identificados individualmente mediante la impresión con tinta especial u otro sistema de identificación equivalente con el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y el número de lote a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto hasta que sea rotulado definitivamente.

2) Los quesos de mediana y baja humedad que sean elaborados en un establecimiento y sean transportados para su maduración parcial o total a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, podrán carecer de rotulación e identificación numérica sobre la corteza, siempre que cumplan con los siguientes requisitos:

- a. Los productos deberán ser acondicionados para su transporte en forma agrupada (por ejemplo pallets u otro sistema de agrupado alternativo) y llevarán una cubierta protectora de material apto para estar en contacto con alimentos con el objeto de contener el total de los quesos agrupados.
- b. Cada unidad agrupada deberá ser identificada con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo, la denominación del producto, el RNE del establecimiento

elaborador, fecha de elaboración, número de lote y cantidad de piezas que componen la unidad agrupada. Esta identificación deberá preservarse mientras la unidad agrupada no sea desarmada para el acondicionamiento de los quesos en su lugar de destino. Los quesos pertenecientes a una unidad agrupada deberán ser de un mismo lote.

c. El transporte deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para el transporte de sustancias alimenticias y en las condiciones de higiene y conservación adecuadas para el queso que se transporta. Además se deberá cumplir con los requisitos establecidos para el transporte interjurisdiccional de alimentos perecederos contemplados en el presente Código, cuando correspondiere.

d. La carga deberá ser precintada por la empresa en origen y será acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando número de unidades agrupadas, variedad, cantidad (en hormas y en kilogramos) del queso transportado, fechas de elaboración, identificación del lote, número de precinto, planta de origen, planta o depósito de destino, número del establecimiento elaborador de origen y número de establecimiento elaborador/depósito de destino, ambos otorgados por la Autoridad Sanitaria Competente.

e. Los quesos deberán ser acondicionados en la planta o depósito de destino, cumpliendo las exigencias establecidas en el Capítulo sobre las Condiciones Generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos del presente Código cuando correspondiere.

f. Los quesos podrán ser almacenados en sus unidades agrupadas y en condiciones de conservación adecuadas, manteniendo la identificación mencionada en el apartado 2b) del presente artículo hasta su maduración definitiva, de acuerdo a las exigencias del presente Código, para su acondicionamiento y rotulación final para su expendio. Alternativamente las unidades agrupadas podrán desarmarse y sus quesos integrantes colocarse en lugares específicos perfectamente identificados y que consignen la información de la remisión oficial de la empresa, a los efectos de asegurar la trazabilidad.

g. Cuando las unidades agrupadas sean desarmadas y los quesos sean acondicionados en forma individual formando nuevos grupos deberán ser identificados individualmente mediante la impresión con tinta especial u otro sistema de identificación equivalente con el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y el número de lote a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto hasta que sea rotulado definitivamente.

3) Los quesos de muy alta y alta humedad que sean transportados individualmente o en forma tal que no puedan ser individualizadas unidades agrupadas que respondan a las características mencionadas en el inciso 1 del presente artículo, deberán ser transportados para su maduración a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, envasados en un envase autorizado, bromatológicamente apto y tener una identificación individual realizada mediante la impresión con tinta especial u otro sistema de identificación equivalente que consigne el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente, la fecha de elaboración y el número de lote, a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto para ser rotulado definitivamente.

4) Los quesos de mediana y baja humedad que sean transportados individualmente o en forma tal que no puedan ser individualizadas unidades agrupadas que respondan a las características mencionadas en el inciso 2 del presente artículo, deberán ser transportados para su maduración a otro establecimiento o depósito autorizado propio o de terceros, con una identificación individual realizada mediante la impresión con tinta especial, estampado a fuego sobre la corteza u otro sistema de identificación equivalente que consigne el número del establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente, la fecha de elaboración y el número de lote, a los efectos de asegurar la trazabilidad del producto para ser rotulado definitivamente.

5) En los casos en los cuales los productos sean transportados fuera de las condiciones estipuladas en el presente Código, se procederá al decomiso y desnaturalización de los productos, sin perjuicio de las sanciones que estipula el Artículo 9º de la Ley 18284."

Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"1) El fraccionamiento de quesos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del consumidor final.

Para realizar el fraccionamiento de quesos no a la vista del consumidor final en un establecimiento elaborador o en un establecimiento fraccionador autorizados por la autoridad

sanitaria competente, se deberán cumplir con todos los requisitos de Buenas Prácticas de Elaboración establecidos en los Artículos 18, 19, 20, 21 y 22 del presente Código y en la Resolución MSyAS N° 587/97, especialmente en todo lo referente a locales, almacenamiento, personal, higiene y demás precauciones descriptas, que sean de aplicación para el fraccionamiento de alimentos.

2) El material de envasado que se utilice para acondicionar los quesos fraccionados debe estar aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente para su uso en contacto directo con el alimento fraccionado, debiendo asegurar además su adecuada conservación y protección contra posibles contaminaciones.

3) En cada envase de cada fracción de queso obtenida mediante el fraccionado, deberá figurar la siguiente información obligatoria:

- el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección.
- el número del establecimiento elaborador y el número del registro de producto alimenticio, ambos pertenecientes al queso que ha sido fraccionado. Para ello, el establecimiento fraccionador deberá contar con la previa autorización del titular del establecimiento elaborador del queso a fraccionar y del titular del registro del queso a fraccionar, respectivamente.
- la marca original del queso que ha sido fraccionado, previa autorización del propietario de la misma y sin que ello implique deslindar al establecimiento fraccionador de las responsabilidades civiles y/o penales inherentes a la tenencia, conservación y fraccionado de los productos alimenticios adquiridos a la firma propietaria de dicha marca de origen.
- el nombre del producto, el listado de ingredientes, la identificación del origen, la fecha de duración mínima, el lote, el peso neto y la indicación de las temperaturas de conservación; todo ello con caracteres de buen realce y visibilidad.

4) El fraccionador de quesos deberá llevar los registros de trazabilidad que permitan verificar la correlación entre el lote del queso fraccionado y los registros de identificación del queso original que ha sido fraccionado."

RESOLUCIÓN GMC N° 079/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 110 del 4.04.95

Toda modificación en la composición, formulación o rotulado de los alimentos en virtud de las Resoluciones MERCOSUR, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS

Art 1° - Aprobar el "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos" que consta en Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos.

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y obras y Servicios Públicos; Secretaria de Agricultura, GANADERIA y Pesca (SENASA)

Brasil Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura, de Abastecimiento y de Reforma Agraria

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 3° - La presente Resolución entrará a regir el día 1° de enero de 1995.

ANEXO

1. Alcance

1.1. Objetivo

Fijar la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos, con excepción de los Quesos Fundidos, Rallados, en Polvo y Requesón.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente reglamento se refiere a los Quesos a ser comercializados en el Mercosur, exceptuando los Quesos Fundidos, Rallados, En Polvo y Requesón.

Sin perjuicio de lo establecido en el presente Reglamento, los Reglamentos Técnicos Individuales podrán contener disposiciones que sean más específicas y, en tales casos, aquellas disposiciones más específicas se aplicarán a la variedad individual o a los grupos de variedades de quesos.

2. Descripción

2.1. Definición

Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materiales colorantes. Se entiende por Queso Fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

Se entiende por queso madurado el que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso.

La denominación QUESO está reservada a los productos en que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2 - Clasificación

La siguiente clasificación se aplicará a todos los quesos y no impide el establecimiento de denominaciones y requisitos más específicos, característicos de cada variedad de queso que aparecerán en los Reglamentos Técnicos Individuales.

2.2.1 De acuerdo al contenido de materia grasa del extracto seco, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

Extra Graso o Doble Crema: cuando contengan no menos del 60 %

Grasos: cuando contengan entre 45,0 y 59,9 %

Semigrasos: cuando contengan entre 25,0 y 44,9 %

Magros: cuando contengan entre 10,0 y 24,9 %

Descremados: cuando contengan menos de 10,0 %

2.2.2 De acuerdo al contenido de humedad, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

Quesos de baja humedad (generalmente conocidos como de pasta dura): humedad hasta 35,9 %

Quesos de mediana humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta semidura): humedad entre 36,0 y 45,9 %

Quesos de alta humedad (generalmente conocidos como de pasta blanca o macíos): humedad entre 46,0 y 54,9 %

Quesos de muy alta humedad (generalmente conocidos como de pasta muy blanda o mole): humedad no menor a 55,0 %.

2.2.2.1. Los quesos de muy alta humedad se clasificaran a su vez de acuerdo a si han recibido, luego de la fermentación, tratamiento térmico o no en:

Quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.

Quesos de muy alta humedad.

2.3. Designación (Denominación de venta):

Todos los productos denominados QUESO, incluirán el nombre de la variedad si corresponde, siempre que responda a las características de la variedad de que se trate, especificadas en un Reglamento Técnico Individual Mercosur.

El nombre podrá ser acompañado de las denominaciones establecidas en la clasificación.

3.--Referencias

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y quesos procesados.

Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia)

Norma FIL, 5B: 1986. Quesos y productos procesados de queso. Contenido de Materia Grasa.

Norma FIL 50B: 1985. Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo.

Norma FIL, 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos lácteos.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Catálogo de quesos. Documento FIL. 141:1981.

A.O.A.C. 15° Ed. 1990, 979.13, p. 823.

4.--Composición y Requisitos

4.1 Composición

4.1.1 Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida (integral o entera, semi desnatada o parcialmente descremada, desnatada o descremada y/o suero lácteo).

Se entiende por leche la proveniente de especies bovina, caprina, ovina o bufalina. Cuando no exista una referencia específica de la especie, entiéndese como Leche Bovina.

4.1.1.2 Coagulante apropiado (de naturaleza física y/o química y/o bacteriana y/o enzimática).

4.1.2, Ingredientes opcionales.

Cultivo de bacterias lácticas u otros microorganismos específicos, cloruro de Sodio, cloruro de calcio, caseína, caseinatos, sólidos de origen lácteo, especias, condimentos u otros ingredientes opcionales, permitidos solamente conforme a lo previsto explícitamente en los Reglamentos Técnicos Individuales definidos para cada variedad de queso.

4.2. Requisitos.

4.2.1. Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios de cada variedad establecidos en el Reglamento Técnico Individual correspondiente.

4.2.2. Acondicionamiento: Podrán acondicionarse o no y dependiendo de la variedad de queso de la que se trate, presentaran envases o envolturas bromatológicamente aptos o recubrimientos en su corteza adheridos o no a la misma.

5. Aditivos y Coadyuvantes de Tecnología o Elaboración

5.1. Aditivos

Podrán ser utilizados en la elaboración de quesos los aditivos indicados en la lista que figura a continuación en la que se indica además la clase de queso para la o las cuales están autorizados

La utilización de otros aditivos podrá estar autorizada en lo Reglamentos Técnicos Individuales de ciertas variedades particulares de quesos.

NOMBRE FUNCION MAXIMA LIMITE/CONC. CLASE DE QUESO (*)

Acido cítrico Regulador de acidez b.p.f. m.a.h.

Acido láctico " " m.a.h.

Acido acético " " m.a.h.

Aroma natural de ahumado Aromatizante b.p.f. m.a.h., a.h., m.h., b.h.

Aromatizantes (excepto aromas a queso y crema)

Aromatizante b.p.f. m.a.h.

Nisina Conservador 12,5 mg/kg de queso m.a.h., a.h., m.h., b.h.

Acido sórbico y sus sales de

Na, K y Ca

" 1000 mg/kg de queso en ác.

sórbico

m.a.h, a.h.,

m.h, b.h

Nitrato de sodio o potasio

(solos o combinados)

Conservador 50 mg/kg de queso (en Nitrato de sodio)

m.h., b.h.

Lisozima Conservador 25mg/L de leche m.h., b.h.

Natamicina (solo en la

superficie de los quesos,

quesos cortados o feteados)

Conservador 1mg/dm² máx. 5 mg/kg no

detectable a 2 mm de

profundidad ausencia en la

masa

m.a.h., a.h.,

m.h., b.h,

Carotenoides naturales:

Betacaroteno, Bixina,

Norbixina, Urucu, Annato,

Rocú

Colorante 10mg/kg de queso (como

Norbixina)

m.a.h., a.h.,

m.h., b.h.

Clorofila/clorofilina/

Clorofila cúprica, sales de

sodio y potasio

Colorante 15mg/kg de queso en clorofila a.h., m.h.,

b.h.

Cúrcuma, Curcumina Colorante b.p.f. m.a.h., a.h.

m.h., b.h.

Carmín Colorante b.p.f. m.a.h.

Betacaroteno sintético

(Idéntico al natural)

Colorante 600mg/kg de queso m.a.h, a.h.,

m.h., bh

Riboflavina Colorante b.p.f.

Rojo de remolacha Colorante b.p.f.

Peróxido de benzoilo Colorante 20mg/L de leche a.h., m.h.,

b.h.

Dióxido de titanio Colorante b.p.f. a.h., m.h.,

b.h.

Carboximetilcelulosa Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Carragenina Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Goma Guar Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Goma de Algarrobo o Jatai Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Goma de Xantano Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Goma Karaya Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Goma arábica Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Agar 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Acido algínico su sales de

amonio, Ca y Na y Alginato

de propilenglicol

Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Pectina o Pectina amidada Espesante/estabilizante 5g/kg de queso m.a.h.(**)

Alginato de Potasio Espesante/estabilizante 500mg/kg de queso m.a.h.(**)

Almidones modificados Espesante/estabilizante b.p.f. m.a.h.(**)

Lipasas Agente de maduración b.p.f. m.h., b.h.

Proteasas " b.p.f. b.h.

(*) m.a.h. quesos de muy alta humedad

a.h. quesos de alta humedad

m.h. quesos de mediana humedad

b.h. quesos de baja humedad

(**) quesos de muy alta humedad tratados térmicamente

5.2 Coadyuvantes de tecnología o elaboración

Podrán ser utilizados en la elaboración de los quesos de muy alta humedad tratados térmicamente los coadyuvantes de tecnología que se indican a continuación:

CULTIVOS DE BACTERIAS LÁCTICAS U OTROS MICROORGANISMOS ESPECÍFICOS.

6. - Contaminantes

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. - Higiene

7.1 Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los

Alimentos (CAC/Vol, A 1985).

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.

7.2. Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos

Los quesos deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos.

8. - Pesos y Medidas

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. - Rotulado

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Queso ..." seguido de la variedad o nombre de fantasía si existiere, de acuerdo al Reglamento Técnico Individual que responda a las características de la variedad de Queso.

Podrán incluirse las denominaciones establecidas en la clasificación.

En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especias u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta el nombre de la o las adiciones principales. excepto en el caso de los quesos en que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional.

Si se emplean leches de más de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes las leches de las diferentes especies y su porcentaje relativo.

10. Métodos de Análisis

Humedad FIL 4A: 1982

Materia grasa FIL 5B: 1986

11. Muestreo

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma FIL 50B: 1985

RESOLUCIÓN GMC N° 069/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR PARA LA FIJACIÓN DE LOS REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE QUESOS.

Art 1°.- Aprobar el Reglamento Técnico General MERCOSUR para la fijación de los "Requisitos Microbiológicos de Quesos", que figura como Anexo a la presente Resolución.

Art 2°.- Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común, a través de la Secretaría Administrativa.

Art 3°.- La presente Resolución entrará en vigor el 31 de enero de 1994.

ANEXO

1.- Alcance

1.1.- Objetivo

Fijar los requisitos microbiológicos que deberán cumplir los quesos.

1.2.- Ambito de aplicación

La presente norma se refiere a los diferentes tipos de quesos destinados al consumo humano, a ser comercializados en el MERCOSUR.

2.- Definición

Los requisitos microbiológicos definidos en esta norma, han sido establecidos conforme a los criterios y planes de muestreo para aceptación de lotes de la Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas de los Alimentos (ICMSF).
Los métodos analíticos especificados responden a la metodología internacionalmente aceptada. Los quesos fueron clasificados según el contenido de humedad de la pasta, otras características distintivas y tecnologías de fabricación.

3.- Requisitos

3.1.- Quesos de baja humedad (humedad < 36%)

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Métodos de Ensayo

Coliformes/g(30°C) n=5 c=2 m=200 M=1000 5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g(45°C) n=5 c=2 m=100 M=500 5 APHA 1992, c.24 (1)

Estafilococos coag.pos./g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145: 1990

Salmonella spp/25g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985

3.2 Quesos de mediana humedad (36% < Humedad < 46%)

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Métodos de

ensayo

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=1000 M=5000 5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=100 M=500 5 APHA 1992, c.24 (1)

Estafilococos coag.pos./g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145: 1990

Salmonella spp/25g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985

Listeria

monocytogenes/25g

n=5 c=0 m=0 10 FIL 143: 1990

3.3 Quesos de alta humedad (46% < Humedad < 55%) exceptuando los Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal.

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Métodos de

Ensayo

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=5000

M=10000

5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=1000

M=5000

5 APHA 1992, c.24 (1)

Estafilococos coag.pos./g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145: 1990

Salmonella spp/25g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985

Listeria

monocytogenes/25g

n=5 c=0 m=0 10 FIL 143: 1990

3.4 Quesos Cuartirolo, Cremoso, Criollo y Minas Frescal (46% < Humedad < 55%)

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Métodos de

Ensayo

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=10000

M=100000

5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=1000

M=5000

5 APHA 1992, c.24 (1)

Estafilococos coag.pos./g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145: 1990

Salmonella spp/25g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985

Listeria

monocytogenes/25g

n=5 c=0 m=0 10 FIL 143: 1990

3.5 Quesos de muy alta humedad con bacterias lácteas en forma viable y abundantes (Humedad > 55%)

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Métodos de

Ensayo

Coliformes/g (30°C) n=5 c=3 m=100 M=1000 4 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=10 M=100 5 APHA 1992, c.24 (1)

Estafilococos coag.pos./g n=5 c=2 m=10 M=100 5 FIL 145: 1990

Hongos y Levaduras/g n=5 c=2 M=500 M=5000 2 FIL 94B: 1990

Salmonella spp/25g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985

Listeria

monocytogenes/25g

n=5 c=0 m=0 10 FIL 143: 1990

3.6 Quesos de muy alta humedad sin bacterias lácticas en forma viable y abundantes (Humedad > 55%).

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Métodos de

Ensayo

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=50 M=500 5 APHA 1992,c.24 (1)

Estafilococos coag.pos./g n=5 c=1 m= 10 M=100 8 FIL 145: 1990

Hongos y Levaduras/g n=5 c=2 m=500 M=5000 2 FIL 94B: 1990

Salmonella spp/25g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985

Listeria

monocytogenes/25g

n=5 c=0 m=0 10 FIL 143: 1990

3.7 Queso Rallado

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Métodos de

Ensayo

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=200 M=1000 5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=100 M=1000 5 APHA 1992, c.24 (1)

Estafilococos coag.pos./g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145: 1990

Hongos y Levaduras/g n=5 c=2 m=500 M=5000 2 FIL 94B: 1990

Salmonella spp/25g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985

3.8 Quesos Fundidos o Reelaborados y Quesos Procesados por UHT o UAT

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Métodos de Ensayo

Coliformes/g(30°C) n=5 c=2 m=10 M=100 5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=< 3 M=10 5 APHA 1992, c.24 (1)

Estafilococos coag.pos./g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Food 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F.Splittstoesser

QUESOS DE PASTA BLANDA

Artículo 613 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Queso Blanco

Con la denominación de Queso Blanco, 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 cumplir con las siguientes exigencias:

- 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 con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.
- d. Estabilización: mín. 24 Hs.
- e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.
- f. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.
- g. Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

Queso Blanco:

agua, máx: 75,0%

grasas (s/extracto seco): 20,0-40,0%

Queso Blanco Semi-magro:

agua, máx: 77,0%

grasas (s/extracto seco): 10,0-19,9%

Queso Blanco Descremado:

agua, máx. 80,0%

grasas (s/extracto seco): menos de 10,0%."

Artículo 613bis - (Res MSyAS N° 605, 29.07.99). Derogado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006

RESOLUCIÓN GMC N° 145/96

Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MINAS FRESCAL

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Minas Frescal, que figura en el Anexo y forma de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Parte pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicación de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3° - Las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de implementar 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; Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Brasil: Ministerio da Saúde; Ministerio da Agricultura e Abastecimento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU); Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Minas Frescal destinado al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere al Queso Minas Frescal a ser comercializado en el Mercosur.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Se entiende por Queso Minas Frescal, o queso fresco obtenido por coagulación enzimática de la leche con cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no con adición de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación

El Queso Minas Frescal es un queso semi-graso de alta humedad, a ser consumido fresco, de acuerdo con la clasificación establecida en el Reglamento Técnico General de Identidad y Calidad de Quesos.

2.3. Designación (Denominación de Venta)

"Queso Minas Frescal"

3. REFERENCIAS

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos Procesados. Determinación del Contenido de Sólidos totales (Método de Referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Quesos. Contenido de Materia Grasa.

Norma FIL 50C:1995. Leche y Productos Lácteos. Métodos de Muestreo.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación Sensorial de Productos Lácteos.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Quesos.

CAC/Vol A:1985/Codex-FIL

Reglamento Técnico General Mercosur para fijación de los Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes Obligatorios

Leche y/o leche reconstituida. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.2. Ingredientes opcionales

Leche en polvo, crema, sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, cloruro de calcio, cultivo de bacterias lácticas específicas.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: blanda, semidura.

4.2.1.2. Textura: con o sin ojos mecánicos.

4.2.1.3. Color: blanquecino.

4.2.1.4. Sabor: suave o levemente ácido.

4.2.1.5. Olor: suave, característico.

4.2.1.6. Corteza: no posee, o fina.

4.2.1.7. Ojos: eventualmente algunos ojos mecánicos.

4.2.2. Forma y Peso.

4.2.2.1. Forma: cilíndrico

4.2.2.2. Peso: de 0,5 a 5 kg.

4.2.3. Requisitos Físico Químicos

Corresponden a las características de composición y calidad de quesos de alta humedad y semi-graso, establecidos en el Reglamento Técnico General Mercosur para Fijación de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. Características distintivas del proceso de elaboración.

Obtención de una masa coagulada, desuerada, no prensada, salada y no madurada.

4.2.5. Acondicionamiento

Deberá ser envasado en envases plásticos y acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de Comercialización

El Queso Minas Frescal deberá mantenerse a una temperatura no superior a 8°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos contemplados en el ítem 5 del Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos para quesos de alta humedad.

5.2. Coadyuvantes de tecnología / elaboración

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración autorizados en el

Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15° De. 1990.979.13 p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

7.2. Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios Microbiológicos: El Queso Minas Frescal deberá cumplir con lo establecido en el Reglamento Técnico General Mercosur para Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos, para Queso Minas Frescal.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el ítem 9 Rotulado del Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

Se denominará "Queso Minas Frescal".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad FIL 4A:1982

Materia Grasa FIL 5B:1986

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C:1995.

Artículo 614 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 98/2010 y N° 800/2010)

"Con la denominación de Ricotta o Ricota, 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 cumplir con las siguientes exigencias:

- a. Masa: compacta, finamente granulosa, desmenuzable; sabor y aroma poco perceptibles; color blanco-amarillento uniforme.
- b. Estabilización mínimo 24 hs.
- c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la 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. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

- Ricotta o Ricota de Leche Entera:

agua, máx.: 75,0%

grasas: 11,1-13,0%

- Ricotta o Ricota de Leche Semidescremada:

agua, máx.: 77,0%

grasas: 5,0-11,0%

- Ricotta o Ricota de Leche Descremada:

agua, máx.: 80,0%

grasas: menos de 5,0%

g. La ricotta o ricota elaborada con suero de quesos podrá ser adicionada de leche y/o crema. Se reconocen tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

- Ricotta o Ricota con Crema:

agua, máx.: 75,0%

grasas: más de 11,0%

- Ricotta o Ricota Semigrasa:

agua, máx.: 77,0%

grasas: 5,0-11,0%

- Ricotta o Ricota Magra:

agua máx.: 80,0%

grasas: menos de 5,0%

Artículo 615 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Petit Suisse, se entienden los productos de muy alta humedad elaborados con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema; acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

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: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Estabilización: mín. 24 Hs.

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código. Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

Queso Petit Suisse:

agua, máx: 75,0%

grasas (s/extracto seco): más de 40,0%

Queso Petit Suisse Semi-magro:

agua, máx: 77,0%

grasas (s/extracto seco): 10,0-40,0%

Queso Petit Suisse Descremado:

agua, máx. 80,0%

grasas (s/extracto seco): menos de 10,0%

Cuando se hubiere agregado el 2,0% de cloruro de sodio, se rotularán con el agregado de la leyenda: "Demi-sel".

Artículo 616 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Neufchatel, se entiende el producto de muy alta humedad elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

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 salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme.

c. Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Estabilización: mín. 24 Hs

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

agua, máx. 72,5%

grasas (s/extracto seco): mín. 60,0%

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

h. Este producto se rotulará: "Queso Neufchatel". Cuando la crema agregada sea previamente batida, este producto se rotulará: "Queso Fontainebleau".

Artículo 617 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Mascarpone, se entiende el producto de muy alta humedad elaborado con leche entera y crema, coagulada por el calor y ácidos permitidos a ese efecto. Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

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: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Estabilización: mín. 24 Hs.

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará: "Queso Mascarpone".

Artículo 617 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Cottage se entiende el queso no madurado que se obtiene por coagulación de la leche por la acción de cuajo, enzimas específicas, bacterias lácticas específicas y ácidos permitidos, solos o combinados.

1) Clasificación: El Queso Cottage es un queso de muy alta humedad, semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

2) En la elaboración del Queso Cottage se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios:

- Leche y/o leche reconstituída estandarizadas en su contenido de materia grasa.
- Cultivos de bacterias lácticas específicas.

b) Ingredientes opcionales:

- Crema
- Leche en polvo
- Sólidos de origen lácteo.
- Cloruro de calcio.
- Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- Cloruro de sodio.

c) Aditivos:

En la elaboración del Queso Cottage, además de los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c del presente Capítulo para los quesos de muy alta humedad, podrán ser utilizados los siguientes:

N°INS Nombre del aditivo / Función Concentración máxima (g/100g.)

REGULADOR DE ACIDEZ

338 Acido fosfórico 0,2 expresado como P2O5

507 Acido clorhídrico BPF

575 Glucono delta-lactona BPF

EMULSIONANTE

322 Lecitina BPF

CONSERVADOR

280 Acido propiónico BPF

281 Sodio propionato BPF

282 Calcio propionato BPF

283 Potasio propionato BPF

d) Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el presente Código.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15ª Ed. 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

4) El Queso Cottage deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

- Consistencia: blanda.
- Textura: heterogénea, compuesta por una fase granulada predominante, la que puede o no estar cubierta por otra fase líquida cremosa.
- Color: blanco amarillento.
- Sabor: láctico, suave, ligeramente ácido.
- Olor: láctico, poco perceptible.
- Corteza: no posee.
- Ojos: no posee.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

4.2) Forma y peso: de acuerdo al envase.

4.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Cottage deberá responder a las características de composición y calidad establecidos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código para los quesos de muy alta humedad y a los siguientes límites:

Parámetro Límite Método de Referencia

Humedad Máx. 82% FIL 4 A:1982

Grasa/Extracto seco Máx. 30% FIL 5 B:1986

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

4.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

4.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Cottage deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6-e) del presente Código, para quesos de muy alta humedad con bacterias lácticas en formas viables y abundantes.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

4.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

4.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

- Obtención de una masa por coagulación de la leche por acción de bacterias lácticas específicas y/o ácidos permitidos, no madurada, salada o no. Esta masa de textura granulada puede ser adicionada o no de una masa líquida a base de crema.
- Estabilización y maduración: el lapso de estabilización y maduración en ningún caso podrá ser inferior a 24 horas.

5) El Queso Cottage deberá ser acondicionado en envases bromatológicamente aptos, de acuerdo a lo establecido en el presente Código.

6) El Queso Cottage deberá ser mantenido a una temperatura inferior a los 8°C durante todo el período de conservación y comercialización.

7) El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

8) El producto se denominará "Queso Cottage".

Artículo 618 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Mozzarella se entiende el queso que se obtiene por hilado de una

masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Mozzarella es un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extra graso, graso a semigraso de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente capítulo.

2) Denominación de venta:

El producto deberá ser denominado "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

3) En la elaboración de Queso Mozzarella, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas

Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Masa acidificada.

Cultivo de bacterias lácticas específicas.

Leche en polvo.

Crema.

Cloruro de calcio.

Caseinatos.

Ácidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

Espicias, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

c. Aditivos: Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Mozzarella, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Capítulo para los quesos de mediana humedad.

En la elaboración de Queso Mozzarella de muy alta humedad se autoriza también el uso de: Peróxido de Benzoilo (máx. 20 mg / litro de leche).

Dióxido de Titanio (b.p.f.).

En la elaboración de Queso Mozzarella de mediana y alta humedad se autoriza también el uso de saborizantes/aromatizantes a excepción de aroma a queso y crema según b.p.f.

Cuando en la elaboración de Queso Mozzarella se utilice masa acidificada como materia prima, la concentración de los aditivos en el producto final deberá responder a los límites máximos establecidos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Capítulo, independientemente de la concentración de aditivos utilizada en la masa acidificada.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración: Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el artículo 605 del presente Capítulo.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15ª Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Mozzarella deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

Textura: fibrosa, elástica y cerrada.

Color: blanco a amarillento, uniforme, según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

Sabor: láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

Olor: láctico, poco perceptible.

Corteza: no posee.

Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos). Cuando el Queso Mozzarella contenga especias, condimentos, sustancias alimenticias y/o aromatizantes / saborizantes, presentará las características sensoriales acordes con los agregados realizados.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y Peso: variables.

5.3) Características fisicoquímicas:

Requisitos Valor Método de análisis

Humedad

(g / 100 g)

máx. 60,0 FIL 4A: 1982

Materia grasa

en extracto seco (g / 100 g)

mín. 35,0 FIL 5B: 1986

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 1000 M = 5000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 100 M = 500

5

APHA 1992, Cap. 24

(1)

Estafilococos coag.

positiva/ g

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 145 : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

Listeria

monocytogenes/

25g

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 143 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa acidificada sin hilar.

Hilado de la masa en baño de agua caliente.

Salado.

Estabilización y maduración: mínimo de 24 horas.

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código.

El Queso Mozzarella de humedad comprendida entre 52 y 60 % m/m, podrá envasarse conjuntamente con el suero remanente de su obtención o con una solución salina citratada.

7) El Queso Mozzarella deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12 °C y en caso de contenido de humedad comprendido entre 55 y 60 % m/m, la misma no excederá los 8 °C.

8) El rotulado de los quesos deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

9) Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela", de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo."

Artículo 618 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Masa para elaborar Queso Mozzarella se entiende el producto intermedio, de uso industrial exclusivo, destinado a la elaboración de Queso Mozzarella, que se obtiene por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) El producto deberá ser denominado "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) Uso Industrial Exclusivo".

2) En la elaboración de Masa para elaborar Queso Mozzarella, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

b. Ingredientes opcionales:

Cultivo de bacterias lácticas específicas.

Leche en polvo.

Crema.

Cloruro de calcio.

Caseinatos.

Ácidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

Cloruro de sodio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Masa para elaborar Queso Mozzarella, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana y alta humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el artículo 605 del presente Capítulo.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15ª Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

4) La Masa para elaborar Queso Mozzarella deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

Textura: compacta, firme, eventualmente podrá presentar aberturas mecánicas.

Color: blanco a blanco amarillento, uniforme.

Sabor: láctico, poco desarrollado.

Olor: láctico, poco perceptible.

Corteza: no posee.

Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Forma y Peso: variables.

4.3) Características fisicoquímicas:

Requisitos Valor Método de análisis

Humedad (g / 100 g) máx. 55,0 FIL 4A: 1982

Materia grasa

en extracto seco (g / 100 g)

mín. 35,0 FIL 5B: 1986

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

4.5) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría ICMSF Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 5000 M = 50000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 1000 M = 5000

5

APHA 1992, Cap. 24

(1)

Estafilococos

coagulasa

Positiva/ g

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 145 : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

Listeria

Monocytogenes/ 25g

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 143 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.6) Contaminantes:

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

4.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa acidificada sin hilar.

Estabilización y maduración: tiempo mínimo de 24 horas.

5) La Masa para elaborar Queso Mozzarella, deberá acondicionarse en envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código.

6) La Masa para elaborar Queso Mozzarella, deberá mantenerse a una temperatura no superior a 10 °C.

7) Se denominará "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela)". Se consignará en el rótulo la leyenda "Uso Industrial Exclusivo".

Artículo 619 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Caccio, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

a. Masa: cruda, prensada, estacionada, fermentada, hilada, moldeada, salada.

b. Pasta: blanda, aroma poco perceptible; sabor muy poco desarrollado y limpio; color blancoamarillento uniforme.

c. Corteza: entera, lisa, de color blanco-amarillento.

d. Forma: cilíndrica achatada, paralelepípeda o piriforme.

e. Tiempo de maduración: mín. 3 días.

f. Peso: hasta 3 kg.

g. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

h. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

i. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

j. Este producto se rotulará: "Queso Caccio".

Artículo 620 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso de Crema, se entiende el producto de muy alta humedad, doble crema, elaborado con leche entera y crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

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 con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

d. Estabilización: mín. 24 Hs.

e. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

f. Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Agua, máx. 72,5%

Grasas (s/extracto seco): mín. 60,0%

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará: "Queso de Crema".

Cuando se hubiere agregado el 2,0% de cloruro de sodio, se rotulará: "Queso de Crema Demisel".

Artículo 620 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Los quesos Blanco, Ricotta, Petit Suisse, Neufchatel, Fontainebleau, Mascarpone, Caccio y de Crema, deberán mantenerse inmediatamente después de elaborados y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C."

Artículo 621 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

Con la denominación de Queso Cuartirolo, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- a. Masa: cruda, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b. Pasta: blanda, cerrada, algo elástica; sabor ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme.
- c. Corteza: entera, ligeramente consistente, lisa o rugosa.
- d. Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda.
- e. Tiempo de maduración y peso:

Mín. 20 días, para los que pesan menos de 2,5 kg.

Mín. 30 días, para los que pesan 2,5 a 5,0 kg.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará: "Queso Cuartirolo".

Artículo 622 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Cremoso, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, elaborado con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- 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 paralelepípeda.
- f. Tiempo de maduración y peso:

Mín. 20 días, para los que pesan menos de 2,5 kg.

Mín. 30 días, para los que pesan 2,5 a 5,0 kg.

g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará: "Queso Cremoso".

Artículo 623 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Brie y Queso Camembert, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- 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 *Penicillium camemberti*) no veteado.
- d. Forma: cilíndrica achatada.
- e. Tiempo de maduración, mín. 3 semanas.
- f. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.
- g. Cuando el peso sea aproximadamente de 2 Kg se rotulará: "Queso Brie".

Cuando el peso de la pieza sea menor de 500 g. y su tiempo de maduración inferior a 1 mes, este producto se rotulará: "Queso Camembert".

Artículo 624 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Limburgo y Queso Romadur, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- 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: paralelepípeda.
- e. Tiempo de maduración, mín. 45 días.
- f. Peso, menor de 1 kg.
- g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará indistintamente: "Queso Limburgo" o "Queso Romadur".

Artículo 625 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Por Salut o Queso Saint Paulin, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- a. Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada y madurada.
- b. Pasta: blanda, consistencia elástica; sabor dulce; aroma acentuado típico; color blancoamarillento o débilmente rojizo.
- c. Corteza: lisa, bien formada, resistente.
- d. Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda.
- e. Tiempo de maduración: mín. 30 días.
- f. Peso: máx. 4 kg.
- g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará indistintamente: "Queso Por Salut" o "Queso Saint Paulin".

Artículo 626 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Criollo, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- 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: paralelepípeda y sección transversal cuadrada de 20 cm de lado aproximadamente.
- e) Tiempo de maduración: mín. 30 días.
- f) Peso: 3 a 5 kg.
- g) El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se rotulará: "Queso Criollo".

Artículo 627 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Azul se entiende el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada 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) Clasificación:

El Queso Azul es un queso graso y de mediana o alta humedad, de acuerdo con lo establecido

en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Azul".

3) En la elaboración del Queso Azul, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizada 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*.

b. Ingredientes opcionales:

Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Azul, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código para los quesos de alta y mediana humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

No se autorizan.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15^o Edición, 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 de 60 días.

5) El Queso Azul deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

Textura: abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

Color: blanco, blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

Sabor: picante, salado, característico.

Olor: característico acentuado.

Corteza: rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente pardusco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

Forma: cilíndrica.

Peso: 2 a 13 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Azul deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de alta o mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Métodos de análisis:

Humedad: FIL 4A:1982.

Materia Grasa FIL 5B:1986.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

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 15°C.

Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a 15°C).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Azul deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 8°C.

8) El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Se denominará "Queso Azul".

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."

QUESOS DE PASTA SEMI-DURA

Artículo 628 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Gruyere y Queso Emmenthal, se entienden los productos de mediana humedad, grasos, elaborados con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberán cumplir las siguientes exigencias:

a. Masa: cocida, moldeada, prensada, salada, termoexcitada 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, agradable, dulce; aroma bien desarrollado; color blanco-amarillento uniforme.

c. Corteza: lisa, bien formada, consistente.

d. Forma: cilíndrica achatada y sección vertical elíptica alargada

Si el tamaño es grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 3 meses.

Este producto se denominará: "Queso Gruyere".

Si el tamaño es chico: peso de 25 a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 2 meses. Este producto se denominará: "Queso Gruyerito".

Si el tamaño es extra-grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración superior a 3 meses, con ojos de mayor tamaño.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se denominará: "Queso Emmenthal".

Se rotularán Queso Gruyere, Gruyerito o Queso Emmenthal según corresponda."

Artículo 629 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Fontina o Queso Colonia, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de

bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir las siguientes exigencias:

- a. Masa: semi-dura, moldeada, prensada, salada, termoexcitada.
- 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, 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 kg y 10 kg.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se denominará indistintamente: "Queso Fontina" o "Queso Colonia".

Artículo 630 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Pategrás o Queso Gouda, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir las siguientes exigencias:

- 1) Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, salada, madurada.
- 2) Pasta: compacta, firme, de consistencia elástica, con o sin algunos ojos bien diseminados; sabor dulce característico, aroma suave, agradable bien desarrollado; color blancoamarillento uniforme.
- 3) Corteza: lisa, de consistencia adecuada.
- 4) Forma: cilíndrica, caras paralelas y perfil convexo.
- 5) Tamaño, peso y tiempo de maduración:
Grande: más de 5 kg y hasta 10 kg. Maduración mínima 2 meses.
Mediano: 1 kg a 5 kg. Maduración mínima 1,5 meses.
Chico: menos de 1 kg. Maduración mínima 1 mes.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Estos productos se denominarán indistintamente: "Queso Pategrás" o "Queso Gouda".

Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Pategrás Sandwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Pategrás Sandwich es un queso de mediana humedad y semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de uso industrial" según corresponda.

3) En la elaboración del Queso Pategrás Sandwich, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Leche en Polvo.

Crema.

Sólidos de origen lácteo.

Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Pategrás Sandwich, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/

Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15º Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Pategrás Sandwich deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura, elástica.

Textura: compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

Color: blanco amarillento uniforme.

Sabor: acentuado, característico, ligeramente picante.

Olor: característico.

Corteza: lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

Ojos: algunos ojos pequeños o medianos, bien diseminados.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular.

Peso: de 3 a 5 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Pategrás Sandwich deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y semigrasos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Pategrás Sandwich deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Capítulo, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Pategrás Sandwich deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente

Código.

Se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de uso industrial", de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo."

RESOLUCIÓN GMC N° 030/96

Incorporada por Resolución MSyAS N° 435 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO

PATEGRAS SANDWICH.

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Pategrás Sandwich que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación ; (Servicio Nacional de Sanidad Animal)

Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Pategrás Sandwich destinado al consumo humano. El Queso Pategrás Sandwich para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere al Queso Pategrás Sandwich a ser comercializado en el Mercosur.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Con el nombre de Queso Pategrás Sandwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación

El Queso Pategrás Sandwich es un queso de mediana humedad y semigraso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. Designación (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos
Reglamento Técnico General Mercosur de Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1 .Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales.

4.2.1.1. Consistencia.Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura.Compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color.Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor. Acentuado, característico, ligeramente picante.

4.2.1.5. Olor. Característico.

4.2.1.6. Corteza. Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

4.2.1.7. Ojos.Algunos ojos pequeños o medianos, bien diseminados.

4.2.2. Forma y Peso.

4.2.2.1. Forma.Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso. De 3 a 5 kg.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y semigrasos establecidas en el Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. Características Distintivas del Proceso de Elaboración.

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. Acondicionamiento.

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización.

El Queso Pategrás Sandwich deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. Aditivos. Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. 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".

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

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.

7.2 Criterios macroscópicos. El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos. El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos. El Queso Pategrás Sandwich deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO. del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y

Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de Uso Industrial" según corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad: FIL 4A: 1982. Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 5OB: 1985.

Artículo 631 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Holanda, se entiende el producto de mediana humedad, semigraso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- 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, 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 meses.

Chicos: menos de 1,5 kg. Maduración mín. 1 mes.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Estos productos se denominarán: "Queso Holanda" o "Queso Edam".

Artículo 632 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Cheddar, se entiende el producto de mediana humedad, 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 cumplir con las siguientes exigencias:

- a. Masa: semi-cocida, previamente fermentada, moldeada, salada, prensada y madurada.
- b. Pasta: fina, compacta, friable, de textura granulosa; sabor ligeramente picante, característico; aroma bien desarrollado; color blanco-amarillento o amarillento.
- c. Corteza: recubierta por una tela adecuada o parafinada.
- d. Forma: cilíndrica.
- e. Tamaño: peso y tiempo de maduración:

Grande: más de 10 kg. Maduración mín. 3 meses.

Mediano: 5 kg a 10 kg. Maduración mín. 2,5 meses.

Chicos: menos de 5 kg. Maduración mín. 2 meses.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Este producto se denominará: "Queso Cheddar".

Artículo 632 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación genérica de Quesos de masa lavada, se entienden los productos de mediana humedad, grasos, elaborados con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberán cumplir con las siguientes exigencias:

- 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 diseminados; sabor y aroma bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- c. Corteza: lisa, consistente y bien formada.
- d. Forma, tamaño, peso, tiempo de maduración y rotulado:

Deberá efectuarse el rotulado de acuerdo con lo establecido en el presente Código y según los siguientes parámetros:

Forma: cilíndrica.

Peso y tiempo de maduración:

Grande: 7 kg a 12 kg. Maduración mín. 1,5 meses. Este producto se denominará: "Queso Samsoe"

Mediano: 3 kg a 7 kg. Maduración mín. 1,5 meses. Este producto se denominará: "Queso Fynbo".

Chico: menos de 1 kg. Maduración mín. 1 mes. Este producto se denominará: "Queso Mini-Fynbo".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

Artículo 632 tris - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Danbo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Danbo" o "Queso Danbo de uso industrial" según corresponda.

3) En la elaboración del Queso Danbo, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Leche en Polvo.

Crema.

Sólidos de origen lácteo.

Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Danbo, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15ª Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Danbo deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura, elástica.

Textura: compacta, lisa, no granulosa.

Color: blanco amarillento uniforme.

Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico.

Olor: característico, poco acentuado.

Corteza: no posee.

Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados, o sin ojos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular.

Peso: de 2 a 6 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Danbo deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Danbo deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepressada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Danbo deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

Se denominará "Queso Danbo" o "Queso Danbo de uso industrial", de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

Artículo 632 cuarto - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Tandil se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Tandil es un queso de mediana humedad y graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de uso industrial" según corresponda.

3) En la elaboración del Queso Tandil, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Leche en Polvo.

Crema.

Sólidos de origen lácteo.

Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Tandil, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15º Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Tandil deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura, elástica.

Textura: compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

Color: blanco amarillento uniforme.

Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico.

Olor: característico, poco acentuado.

Corteza: lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985

5.2) Forma y peso:

Forma: paralelepípeda de sección transversal cuadrada o rectangular.

Peso: de 1 a 4 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Tandil deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Tandil deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 B: 1985.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Tandil deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

Se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de uso industrial", de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

RESOLUCIÓN GMC N° 029/96

Incorporada por Resolución MSyAS N° 435 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO.

Art 1º - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Danbo que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2º - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y

administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación ; (Servicio Nacional de Sanidad Animal)

Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

1. ALCANCE.

1.1. OBJETIVO.

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Danbo destinado al consumo humano. El Queso Danbo para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. AMBITO DE APLICACION.

El presente Reglamento se refiere al Queso Danbo a ser comercializado en el Mercosur.

2. DESCRIPCIÓN.

2.1. Definición

Con el nombre de Queso Danbo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación

El Queso Danbo es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. Designación (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Danbo" o "Queso Danbo de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales.

4.2.1.1. Consistencia. Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura. Compacta, lisa, no granulosa.

4.2.1.3. Color. Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor. Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza. No posee.

4.2.1.7. Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

4.2.2. Forma y Peso.

4.2.2.1. Forma. Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso. De 2 a 6 kg.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos.

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos

4.2.4. CARACTERÍSTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepsada bajo suero, moldeada, psada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. ACONDICIONAMIENTO

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

El Queso Danbo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. 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".

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

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.

7.2 Criterios macroscópicos. El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos. El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos. El Queso Danbo deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente

9. ROTULADO

Se aplicará el Punto 9. Rotulado del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Danbo" o "Queso Danbo de Uso Industrial" según corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad: FIL4A: 1982. Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

Artículo 633 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Tybo es un queso de mediana humedad y semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de uso industrial" según corresponda.

El "Queso Tybo" podrá opcionalmente denominarse "Queso Tybo Sandwich".

3) En la elaboración del Queso Tybo, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Leche en Polvo.

Crema.

Sólidos de origen lácteo.

Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Tybo, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15ª Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Tybo deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura, elástica.

Textura: compacta, lisa, no granulosa.

Color: blanco amarillento uniforme.

Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico.

Olor: característico, poco acentuado.

Corteza: lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados o sin ojos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular.

Peso: de 3 a 5 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Tybo deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y semigrasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Tybo deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente

Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, pre-prensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Tybo deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

Se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de Uso Industrial", de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo. El "Queso Tybo" opcionalmente podrá denominarse "Queso Tybo Sandwich".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

Artículo 633 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Tilsit se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Tilsit es un queso de mediana humedad y graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial" según corresponda.

3) En la elaboración del Queso Tilsit, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Leche en Polvo.

Crema.

Sólidos de origen lácteo.

Cloruro de calcio.

Comino.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Tilsit, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15º Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Tilsit deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura, elástica.

Textura: compacta, lisa, no granulosa.

Color: blanco amarillento uniforme.

Sabor: láctico, suave, ligeramente salado, característico.

Olor: característico, poco acentuado.

Corteza: no posee.

Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular.

Peso: de 2 a 4 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Tilsit deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Tilsit deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción

parcial del suero, prepressada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Tilsit deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

Se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial", de acuerdo con lo establecido en el inciso 2) del presente artículo.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

Artículo 633 tris - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Prato se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Prato es un queso de mediana humedad y graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda. Será denominado "Queso Prato" y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

"Queso Prato" (Lanche o Sandwich)

"Queso Prato" (Cobocó)

"Queso Prato" (Esférico o Bola)

3) En la elaboración del Queso Prato, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Leche en Polvo.

Crema.

Sólidos de origen lácteo.

Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Prato, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de mediana humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología/elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15º Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Prato deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: semidura, elástica.

Textura: compacta, lisa, cerrada, con algunos ojos pequeños y/o algunas aberturas mecánicas.

Color: amarillo o blanco amarillento uniforme.

Sabor: característico.

Olor: característico.

Corteza: no posee o con corteza fina, lisa y sin grietas.

Ojos: algunos ojos pequeños bien diseminados, o sin ojos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

Forma: paralelepípeda de sección transversal rectangular, cilíndrico o esférico, de acuerdo con la variedad correspondiente.

"Queso Prato" (Lanche o Sandwich): paralelepípedo de sección transversal rectangular.

"Queso Prato" (Cobocó): cilíndrico.

"Queso Prato" (Esférico o Bola): esférico.

Peso: de 0,4 a 5,0 kg., de acuerdo con la variedad correspondiente.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Prato deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de mediana humedad y grasos, en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Prato deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para quesos de mediana humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, pre-prensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus

características específicas (por lo menos 25 días).

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Prato deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C.

El producto se denominará "Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda.

Será denominado "Queso Prato" y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

"Queso Prato" (Lanche o Sandwich)

"Queso Prato" (Cobocó)

"Queso Prato" (Esférico o Bola)

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

Artículo 633 cuarto - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Minas Frescal se entiende el queso fresco que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

El Queso Minas Frescal es un queso de muy alta humedad y semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código. El Queso Minas Frescal es un queso para ser consumido fresco.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Minas Frescal".

3) En la elaboración del Queso Minas Frescal, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche y/o leche reconstituida.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

b. Ingredientes opcionales:

Leche en Polvo.

Crema.

Sólidos de origen lácteo.

Cloruro de sodio.

Cloruro de calcio.

Cultivo de bacterias lácticas específicas.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Queso Minas Frescal, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código, para los quesos de muy alta humedad.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el artículo 605 inciso 3) del presente Código.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos elaboradores/ industrializadores de Alimentos.

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 (AOAC 15º Edición, 1990, 979.13, p.823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5) El Queso Minas Frescal deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: blanda.

Textura: con o sin ojos mecánicos.

Color: blanquecino.

Sabor: suave o levemente ácido.

Olor: suave, característico.

Corteza: no posee o corteza fina.

Ojos: eventualmente algunos ojos pequeños mecánicos.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

Forma: cilíndrica.

Peso: de 0,3 a 5 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Minas Frescal deberá responder a las características de composición y calidad establecidos para los quesos de muy alta humedad y semigrasos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Minas Frescal deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para queso Minas Frescal.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa coagulada, desuerada, no prensada, salada y no madurada.

6) Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

7) El Queso Minas Frescal deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 8 °C.

Se denominará "Queso Minas Frescal".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

RESOLUCIÓN GMC N° 042/96

Incorporada por Resolución N° 435 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TYBO

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tybo que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación; (Servicio Nacional de Sanidad Animal)

Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería;

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tybo destinado al consumo humano. El Queso Tybo para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere al Queso Tybo a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación

El Queso Tybo es un queso de mediana humedad y semigraso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. Designación (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de Uso Industrial" según corresponda. El "Queso Tybo" podrá opcionalmente denominarse "Queso Tybo Sandwich"

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 5OB:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99 A:1987. Evaluación Sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia. Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura. Compacta, lisa, no granulosa.

4.2.1.3. Color. Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor. Láctico suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor. Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza. Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

4.2.1.7. Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

4.2.2. Forma y Peso

4.2.2.1. Forma. Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso. De 3 a 5 kg.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y semigrasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. Características Distintivas del Proceso de Elaboración

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepresada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. Acondicionamiento

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no en envases, todos

ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización

El Queso Tybo deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5. del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. 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".

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

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.

7.2 Criterios macroscópicos. El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos. El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos. El Queso Tybo deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de Uso Industrial" según corresponda. El "Queso Tybo" opcionalmente podrá denominarse "Queso Tybo Sandwich".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 5OB: 1985.

Artículo 634 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Cacciocavallo, se entiende el producto de mediana humedad, semi-graso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificado por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cordero, cabrito y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

- 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.
- g. Este producto se denominará: "Queso Cacciocavallo".
- h.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente

Código."

RESOLUCIÓN GMC N° 031/96

Incorporada por Resolución MSyAS N° 435 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TANDIL

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tandil que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación; (Servicio Nacional de Sanidad Animal)

Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tandil destinado al consumo humano.

El Queso Tandil para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere al Queso Tandil a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Con el nombre de Queso Tandil se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación

El Queso Tandil es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. Designación (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos .

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1 Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia. Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura. Compacta, lisa, no granulosa, pudiendo presentar algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color. Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor. Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza. Lisa, consistente, bien formada, sin grietas ni fisuras o sin corteza.

4.2.1.7. Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados.

4.2.2. Forma y Peso

4.2.2.1. Forma. Paralelepípedo de sección transversal cuadrada o rectangular.

4.2.2.2. Peso. De 1 a 4 kg.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. Características Distintivas del Proceso de Elaboración

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. Acondicionamiento

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización

El Queso Tandil deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN.

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. 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".

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

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.

7.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Tandil deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

Se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de Uso Industrial" según corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad: FIL 4A: 1982.

Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

RESOLUCIÓN GMC N° 032/96

Incorporada por Resolución MSyAS N° 435 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO TILSIT

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Tilsit que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación; (Servicio Nacional de Sanidad Animal)

Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Tilsit destinado al consumo humano. El Queso Tilsit para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere al Queso Tilsit a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Con el nombre de Queso Tilsit se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación

El Queso Tilsit es un queso de mediana humedad y graso de acuerdo a la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. Designación (Denominación de Venta).

Se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial" según corresponda.

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de Materia Grasa.

Norma FIL 5OB:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Leche en polvo.

4.1.2.2. Crema.

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo.

4.1.2.4. Cloruro de Calcio.

4.1.2.5. Comino.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia. Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura. Compacta, lisa, no granulosa.

4.2.1.3. Color. Blanco amarillento uniforme.

4.2.1.4. Sabor. Láctico, suave, ligeramente salado, característico.

4.2.1.5. Olor. Característico, poco acentuado.

4.2.1.6. Corteza. No posee.

4.2.1.7. Ojos. Algunos ojos pequeños, bien diseminados.

4.2.2. Forma y Peso

4.2.2.1. Forma. Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

4.2.2.2. Peso. De 2 a 4 kg.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. Características Distintivas del Proceso de Elaboración

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del suero, prepresada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. Acondicionamiento

En envolturas plásticas con o sin vacío, con recubrimientos adheridos o no o en envases, todos ellos bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización

El Queso Tilsit deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12° C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. 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".

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

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.

7.2 Criterios macroscópicos

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos.

El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

El Queso Tilsit deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el Punto 9. ROTULADO del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos"

Se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial" según corresponda.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad: FIL4A: 1982. Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

RESOLUCIÓN GMC N° 034/96

Incorporada por Resolución N° 435 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA o MUSSARELA)

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de la Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) que figura en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación ; (Servicio Nacional de Sanidad Animal)

Brasil: Ministerio de Salud; Ministerio de Agricultura y de Abastecimiento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor en el Mercosur en un plazo máximo de 90 (noventa) días a partir de su aprobación.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir la Masa para elaborar Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarela (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella).

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere a la Masa para elaborar Queso Mozzarella a ser comercializada en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Con el nombre de Masa para elaborar Queso Mozzarella se entiende el producto intermedio, de uso industrial exclusivo, destinado a la elaboración de Queso Mozzarella, que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. Designación (Denominación de Venta)

Se denominará "Masa para Elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) Uso Industrial Exclusivo".

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia Grasa.

Norma FIL 5OB:1985. Leche y productos lácteos-Métodos de muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1 Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

4.1.2.1. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.2.2. Leche en polvo.

4.1.2.3. Crema.

4.1.2.4. Caseinatos.

4.1.2.5. Cloruro de Calcio.

4.1.2.6. Ácidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.7. Cloruro de Sodio.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia. Semidura, a semiblanda según el contenido de humedad, de materia grasa y el grado de maduración.

4.2.1.2. Textura. Compacta, firme, eventualmente podrá presentar aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color. Blanco a blanco amarillento, uniforme.

4.2.1.4. Sabor. Láctico, poco desarrollado.

4.2.1.5. Olor. Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza. No posee.

4.2.1.7. Ojos. No posee. Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

4.2.2. Forma y Peso. Variables

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos

Humedad g/100g Máximo 55,0

Materia grasa en Extracto Seco g/100g Mínimo 35,0

4.2.4. Características Distintivas del Proceso de Elaboración

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: tiempo mínimo de 24 horas.

4.2.5. Acondicionamiento. En envases o envolturas bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización

La Masa para elaborar Queso Mozzarella deberá mantenerse a una temperatura no superior a 10°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Y Alta Humedad, según

corresponda.

5.2. 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".

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

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.

7.2 Criterios macroscópicos. El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos. El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios Microbiológicos. Deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

ICMSF

Método de

Ensayo

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=5000 M=50000 5 FIL 73A:1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=1000 M=5000 5 APHA 1992 c.24 (1)

Estafilococos coag. pos./g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145:1990

Salmonella spp/25g. n=5 C=0 M=0 10 FIL 93A:1985

Listeria

monocytogenes/25 g

n=5 c=0 m=0 10 FIL 143:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Se denominará "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela)". Se consignará en el rótulo la leyenda "Uso Industrial Exclusivo".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad: FIL 4A: 1982. Materia grasa: FIL 5B: 1986.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

RESOLUCIÓN GMC N° 078/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO MOZZARELLA (MUZZARELLA O MUSSARELA)

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico del Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Mozzarella que figura en el Anexo y forma parte de la presente resolución.

Art 2° - Los Estados Partes colocarán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución y comunicar el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3º - 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, Pesca y Alimentación; (Servicio Nacional de Sanidad Animal)

Brasil: Ministerio da Agricultura e do Abastecimento; Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; (Laboratorio Tecnológico del Uruguay); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4º El presente Reglamento entrará en vigencia a partir del 1/11/96.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Mozzarella, Muzzarella o Mussarela (en adelante denominado genéricamente como Mozzarella) destinado al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente reglamento se refiere al Queso Mozzarella a ser comercializado en el Mercosur.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Con el nombre de Queso Mozzarella se entiende el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada, (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada o no por la acción de bacterias lácticas especificadas.

2.2. Clasificación

El Queso Mozzarella es de acuerdo a 4.2.3. un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extragrasso, graso a semigraso según la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. Designación (Denominación de venta)

Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos

Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50B: 1985. Leche y productos lácteos - Métodos de muestreo

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas

4.1.1.3. Cloruro de sodio

4.1.2. Ingredientes opcionales

4.1.2.1. Masa acidificada

4.1.2.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas

4.1.2.3. Leche en polvo

4.1.2.4. Crema

4.1.2.5. Cloruro de calcio

4.1.2.6. Caseinatos

4.1.2.7. Ácidos cítrico, láctico, acético o tartárico.

4.1.2.8. Especias, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: Semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y

grado de maduración.

4.2.1.2. Textura: Fibrosa, elástica y cerrada

4.2.1.3. Color: Blanco amarillento, uniformes, según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.4. Sabor: Láctico, poco desarrollado a ligeramente picante según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.2.1.5. Olor: Láctico, poco perceptible.

4.2.1.6. Corteza: No posee

4.2.1.7. Ojos: No posee. Eventualmente podrá presentar aberturas irregulares (ojos mecánicos).

Cuando el Queso Mozzarella contenga especias, condimentos, sustancias alimenticias y/o aromatizantes/saborizantes, presentará las características sensoriales acordes a los agregados realizados.

4.2.2. Forma y Peso: Variables

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos

Humedad g/100 g Máximo 60,0

Materia grasa en Extracto Seco g/100 g Mínimo 35,0

4.2.4. Características Distintivas del Proceso de Elaboración

4.2.4.1. Obtención de una masa acidificada sin hilar

4.2.4.2. Hilado de la masa en baño de agua caliente

4.2.4.3. Salado

4.2.4.4. Estabilización y maduración: mínimo de 24 horas

4.2.5. Acondicionamiento

En envases o envolturas bromatológicamente aptos. El Queso Mozzarella de humedad comprendida entre 52 y 60 % m/m podrá envasarse conjuntamente con el suero remanente de su obtención o con una solución salina citratada.

4.2.6. Condiciones de Conservación y Comercialización

El Queso Mozzarella deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C y en caso de contenidos de humedad comprendidos entre 55 y 60 % m/m la misma no excederá los 8°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA / ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

En la elaboración de Queso Mozzarella de Muy Alta Humedad se autoriza también el uso de Peróxido de Benzoilo (Máx 20 mg/l de leche) y el Dióxido de Titanio (según b.p.f.)

En la elaboración de Queso Mozzarella de Mediana y Alta Humedad se autoriza también el uso de saborizante/aromatizantes a excepción de aroma de queso y crema según b.p.f.

Cuando en la elaboración de queso Mozzarella se utilice masa acidificada como materia prima, la concentración de los aditivos en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos, independientemente de la concentración de aditivos utilizada en la masa acidificada.

5.2. 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".

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Técnico General Mercosur correspondiente

7. HIGIENE.

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo a lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/VOL A 1985).

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.

7.2. Criterios macroscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos: El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos: Teniendo en cuenta las características distintivas del proceso de elaboración, el Queso Mozzarella deberá cumplir con los requisitos microbiológicos que se establecen a continuación:

Microorganismos Criterios de Aceptación Categoría

ICMSF

Método de Ensayo

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=1000 M=5000 5 FIL 73A: 1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=100 M=500 5 APHA 1992 c.24 (1)

Estafilococos

coag.pos./g

n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145: 1990

Salmonella spp/ 25 g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A: 1985

Listeria

monocytogenes/25 g

n=5 c=0 m=0 10 FIL 143: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el punto 9. Rotulado del "Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos".

Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad FIL 4A:1982.

Materia grasa: FIL 5B:1986

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985

RESOLUCIÓN GMC N° 083/96

Incorporada por Resolución MSyAS N° 433 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PRATO

Art 1º - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Prato, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2º - Los Estados-Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3º - 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, Pesca y Alimentación; (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)

Brasil: Ministerio da Agricultura e do Abastecimento; Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio Industria, Energía y Minería (LATU); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art 4º - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.11.96.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Establecer la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Prato destinado al consumo humano.

Nota: El Queso Prato para uso industrial podrá no cumplir con todos los requisitos de este reglamento siempre que para ello exista una justificación tecnológica.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere al Queso Prato a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Con el nombre de Queso Prato se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

2.2. Clasificación

El Queso Prato es un queso graso y de mediana humedad de acuerdo con la clasificación establecida en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

2.3. Designación

(Denominación de Venta). "Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda.

Se denominará "Queso Prato" y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

"Queso Prato" (Sandwich o Lanche)

"Queso Prato" (Cobocó)

"Queso Prato" (Esférico Bola)

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de Materia Grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y Productos Lácteos - Métodos de Muestreo.

Norma A6 del Codex Alimentarius. Norma General para el Queso.

Norma FIL 99A:1987. Evaluación Sensorial de Productos Lácteos

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes Obligatorios

4.1.1.1. Leche y/o leche reconstituida estandarizadas en su contenido de materia grasa.

4.1.1.2. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

4.1.1.3. Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

4.1.1.4. Cloruro de sodio

4.1.2. Ingredientes opcionales

4.1.2.1. Leche en polvo

4.1.2.2. Crema

4.1.2.3. Sólidos de origen lácteo

4.1.2.4. Cloruro de Calcio

4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: Semidura, elástica.

4.2.1.2. Textura: compacta, lisa, cerrada con algunos ojos redondos pequeños y/o algunas aberturas mecánicas.

4.2.1.3. Color: amarillento o amarillo pálido.

4.2.1.4. Sabor: característico.

4.2.1.5. Olor: característico.

4.2.1.6. Corteza: no posee o con corteza fina, lisa, sin rajaduras.

4.2.1.7. Ojos: algunos ojos pequeños, bien diseminados o sin ojos.

4.2.2. Forma y Peso

4.2.2.1. Forma:

Paralelepípedo de sección transversal rectangular, cilíndrica o esférica de acuerdo con la variedad correspondiente.

Queso Prato, Queso Prato (Sandwich o Lanche): Paralelepípedo de sección transversal rectangular.

Queso Prato (Cobocó): Cilíndrico

Queso Prato (Esférico o Bola): Esférico

4.2.2.2. Peso: de 0,4 a 5 kg de acuerdo con la variedad correspondiente.

4.2.3. Requisitos Físico-Químicos

Responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana humedad y grasos establecidas en el Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos.

4.2.4. Características distintivas del Proceso de Elaboración

4.2.4.1. Obtención de una masa semicocida, remoción parcial del suero, lavada por adición de agua caliente, pre-prensada bajo suero, moldeada, prensada, salada y madurada.

4.2.4.2. Estabilización y maduración: se deberá madurar el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 25 días).

4.2.5. Acondicionamiento

En envolturas plásticas con o sin vacío o en envases bromatológicamente aptos.

4.2.6. Condiciones de Conservaciones y Comercialización

El Queso Prato deberá mantenerse a una temperatura no superior a 12°C.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

Se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

5.2. 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".

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones Generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC /VOL A 1985). 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.

7.2. Criterios macroscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

7.3. Criterios microscópicos: El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos: El Queso Prato deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos de Mediana Humedad.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente

9. ROTULADO

Se aplicará el punto 9. Rotulado del "Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos".

"Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda.

Será denominado "Queso Prato". Opcionalmente podrá ser denominado:

"Queso Prato" (Sandwich o Lanche).

"Queso Prato" (Cobocó).

"Queso Prato" (Esférico Bola).

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad: FIL 4A:1982

Materia Grasa: FIL 5B:1986

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985.

QUESOS DE PASTA DURA

Artículo 635 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Parmesano, Queso Parmesão, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz se entienden los quesos madurados que se obtienen por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación:

Los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad y semigrasos o grasos, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Deberán tener un contenido mínimo de 32 g. de materia grasa /100 g. del extracto seco.

2) Denominación de venta:

El producto se denominará "Queso Parmesano" o "Queso Parmesão" o "Queso Reggiano" o "Queso Reggianito" o "Queso Sbrinz" según corresponda.

3) En la elaboración de los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Leche entera o estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Crema.

Concentrado de proteínas lácteas.

Cloruro de calcio.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de baja humedad.

Se autoriza para uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes permitidos en el presente Código para los quesos 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 litolrubina BK.

d. Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología / elaboración.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

Se podrá utilizar leche cruda o pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

5) Los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: dura.

Textura: compacta, quebradiza y granulosa.

Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.

Sabor: salado, levemente picante.

Olor: característico.

Corteza: lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunas aberturas mecánicas.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Forma y peso:

Forma: cilindros de caras planas, de perfil ligeramente convexo.

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.

5.3) Características fisicoquímicas:

Los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán responder a las características de composición y calidad establecidos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código para los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32 g. de materia grasa /100 g. del extracto seco.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

Los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código, para quesos de baja humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

Obtención de una masa cocida, desuerada, prensada, salada y madurada.

Estabilización y maduración: deberá ser madurado el tiempo necesario para lograr sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

6) Los quesos podrán estar sin embalaje o en envases o envolturas, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío. Eventualmente parafinados.

7) Se recomienda mantener los Quesos Parmesano, Parmesão, Reggiano, Reggianito y Sbrinz a una temperatura no superior a 20°C, con el objeto de mantener las características.

El producto se denominará "Queso Parmesano" o "Queso Parmesão" o "Queso Reggiano" o "Queso Reggianito" o "Queso Sbrinz", según corresponde de acuerdo con el inciso 5.2) del presente artículo.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

Artículo 636 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso Goya se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1) Clasificación: El Queso Goya es un queso de baja humedad y semigraso o graso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Código.

Deberán tener un contenido mínimo de 40 g. de materia grasa /100 g. de extracto seco.

2) Denominación de venta: El producto se denominará "Queso Goya".

3) En la elaboración del Queso Goya se utilizarán:

a) Ingredientes obligatorios:

- Leche entera o estandarizada en su contenido de materia grasa.
- Cultivos de bacterias lácticas específicas.
- Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.
- Cloruro de sodio.

b) Ingredientes opcionales:

- Crema
- Leche en polvo
- Concentrado de proteínas lácteas.
- Cloruro de calcio.

c) Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración del Queso Goya, los aditivos previstos en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para los quesos de baja humedad.

Se autoriza para uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes permitidos en el presente Código para los quesos 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 litolrubina BK.

d) Coadyuvantes de tecnología / elaboración:

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología / elaboración.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

Se podrá utilizar leche cruda o pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

5) El Queso Goya deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

- Consistencia: dura.
- Textura: compacta, quebradiza y desgranable.
- Color: ligeramente amarillento.
- Sabor: salado, levemente picante.
- Olor: característico.
- Corteza: lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.
- Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunas aberturas mecánicas.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

5.2) Forma y peso:

- Forma: cilindros de caras planas, de perfil ligeramente convexo.
- Peso: de 3 a 6 kg.

5.3) Características fisicoquímicas:

El Queso Goya deberá responder a las características de composición y calidad establecidos en el artículo 605 inciso 2) del presente Código para los quesos de baja humedad y un contenido mínimo de 40 g. de materia grasa /100 g. de extracto seco.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

5.4) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.5) Criterios microbiológicos:

El Queso Goya deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6 del presente Código, para quesos de baja humedad.

Método de toma de muestra: FIL 50C:1995.

5.6) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.7) Características distintivas del proceso de elaboración:

- Adición de sal a la leche antes de cuajar.
- Obtención de una masa cocida, desuerada, prensada, salada y madurada.
- Estabilización y maduración: deberá ser madurado el tiempo necesario para lograr sus características específicas. El lapso de estabilización y maduración en ningún caso podrá ser inferior a 3 meses.

6) Los quesos podrán estar sin envase o en envoltorios plásticos o en envases con o sin vacío, todos ellos bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

7) Se recomienda mantener el Queso Goya a una temperatura no superior a 20°C, con el objeto de mantener sus características.

El producto se denominará "Queso Goya".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente

Código."

Artículo 637 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Romano y Queso Sardo, se entienden los quesos de baja humedad, madurados, elaborados con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, 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 cumplir con las siguientes exigencias:

- 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, bien desarrollado; color blanco-amarillento.
- c. Corteza: lisa, sana, consistente y bien formada.
- 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 (sobre extracto seco): mín. 38,0%.
- f. Tamaño, peso y tiempo de maduración:
Grande: más de 8 kg. Maduración mín. 9 meses.
Mediano: 3 kg a 8 kg. Maduración mín. 6 meses.
- g. Estos productos se denominarán: "Queso Romano".
Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses.
Este producto se denominará: "Queso Sardo".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

Artículo 637 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Los quesos elaborados en la misma forma, con las mismas materias primas y características establecidas en el artículo 637 del presente capítulo, pero con el agregado a la masa de pimienta en grano, se denominarán: "Queso Pepato".

Cuando presenten la corteza simulando la trama de un canasto, se denominarán: "Queso Canestrato".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

Artículo 638 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con la denominación de Queso Provolone, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, 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 cumplir con las siguientes exigencias:

- 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 kg a 8 kg. Maduración mín. 5 meses.
Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses.
- f. Estos productos se denominarán: "Queso Provolone".

Cuando el tiempo de maduración de acuerdo con el tamaño y peso indicados precedentemente sea: 4, 3, y 2 meses respectivamente, estos productos podrán ser de mediana humedad y se denominarán: "Queso Provolone Semiduro".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

QUESOS DE PASTA HILADA

Artículo 639 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

“Con la denominación de Queso Provolone Hilado, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, 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 cumplir con las siguientes exigencias:

- 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 cilindro.
- e. Tamaño, peso y tiempo de maduración:
Grande: más de 8 kg. Maduración mín. 8 meses.
Mediano: 4 kg a 8 kg. Maduración mín. 5 meses.
Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses.
- f. Estos productos se denominarán: "Queso Provolone Hilado".

Los productos de tamaño mediano y chico que tengan un tiempo de maduración de 3 y 2 meses respectivamente, podrán ser de mediana humedad y se denominarán: "Queso Provolone Hilado Semiduro".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.”

QUESOS RALLADOS

Artículo 640 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

“Con el nombre de Queso Rallado o Quesos Rallados, según corresponda, se entiende el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano.

El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

1) Clasificación:

Los Quesos Rallados pueden ser clasificados de acuerdo con los siguientes criterios:

- 1.1) Se clasifican, de acuerdo con: si han sido sometidos a deshidratación o no, en:
 - 1.1.1) Deshidratados o Parcialmente Deshidratados.
 - 1.1.2) No sometidos a deshidratación o sin deshidratar.
- 1.2) Se clasifican, de acuerdo con las variedades de queso utilizadas en su elaboración en:
 - 1.2.1) Elaborados con una única variedad de queso.
 - 1.2.2) Elaborados únicamente con quesos de baja humedad.
 - 1.2.3) Elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

2) Denominación de venta:

El producto deberá ser denominado según se detalla a continuación:

- 2.1) Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.
 - 2.1.1) Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.
 - 2.1.2) Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado o "Queso... Rallado deshidratado" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.
- 2.2) Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.
 - 2.2.1) Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de textura quebradiza y desgranable, el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo.
 - 2.2.2) En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una

proporción mínima de un 75% m/m, el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.2.3) Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos... .. y... Rallados" o "Quesos... .. y... Rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de la variedad que alcance o supere dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

2.3) Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

2.3.1) Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y/o de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos... .. y... Rallados" o "Quesos... .. y... Rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

2.3.2) Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado deshidratado" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.3.3) Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja humedad y de mediana humedad y cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... con otros quesos rallados" o "Queso... con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

3) En la elaboración de Queso Rallado o Quesos Rallados, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso: Queso de mediana humedad o queso de baja humedad.

Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de mediana humedad.

b. Ingredientes opcionales:

Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

c. Aditivos:

En la elaboración de Quesos Rallados se admitirá el uso de los aditivos autorizados en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para el o los quesos utilizados como materia prima, su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el presente artículo, independientemente de la concentración de los aditivos del o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá además el uso de los aditivos que se indican a continuación, no pudiendo superar en el producto final las concentraciones máximas indicadas, independientemente de la concentración de dichos aditivos en el o los quesos utilizados como materia prima.

INS ADITIVO / FUNCION

CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL

g./100 g. ó g./100 ml.

ANTIAGLUTINANTE

460 i Celulosa microcristalina *quantum satis*

551 Dióxido de silicio 5g/kg

CONSERVADOR

200 Ácido sórbico

0,1 solas o en combinación expresadas como ácido sórbico

201 Sorbato de sodio
202 Sorbato de potasio
203 Sorbato de calcio
235 Natamicina 0,0005

d. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

Nitrógeno, Dióxido de Carbono y/o Gases Inertes en el envasado.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

5) Los Quesos Rallados deberán responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Aspecto y textura: gránulos o hebras más o menos finos.

Color: blanco amarillento a amarillo, dependiendo de la variedad o variedades de queso de las cuales provenga.

Olor: característico, más o menos intenso, de acuerdo con la variedad de queso o las variedades de queso de las cuales provenga.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Características fisicoquímicas:

5.2.1) Humedad en g./100 g.(Método de análisis: FIL 4A: 1982):

Quesos rallados deshidratados 1.1.1):

Con predominancia (> 50% m/m) de quesos de baja humedad: Máx. 20,0 g./100 g.

Con predominancia (> 50% m/m) de quesos de mediana humedad: Máx. 30,0 g./100 g.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2.2) Materia Grasa en Extracto Seco g./100 g. (Métodos de análisis: FIL 5B: 1986 y FIL 4A: 1982):

La Materia Grasa en Extracto Seco debe corresponder al promedio ponderado de los valores de materia grasa en extracto seco establecidos para las variedades en las proporciones utilizadas.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4) Criterios microbiológicos:

5.4.1) Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso correspondiente al inciso 2.1) del presente artículo:

5.4.1.1) Variedad de Baja Humedad.

Microorganismo Criterio de Aceptación

Categoría

ICMSF

Norma

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 200 M = 1000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 100 M = 500

5

APHA 1992, Cap. 24

(1)

Estafilococos

Coag. positiva/ g

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 145 : 1990

Hongos y

Levaduras /g

n = 5 c = 2

m = 500 M = 5000

2 FIL 94B : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4.1.2) Variedad de Mediana Humedad.

Microorganismo Criterio de Aceptación

Categoría

ICMSF

Norma

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 1000 M = 5000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 100 M = 500

5

APHA 1992, Cap. 24

(1)

Estafilococos

Coag. positiva/ g

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 145 : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

Listeria

Monocytogenes/

25g

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 143 : 1990

Hongos y

Levaduras /g

n = 5 c = 2

m = 500 M = 5000

2 FIL 94B : 1990

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4.2) "Queso rallado" y "Queso rallado sin deshidratar", correspondiente al inciso 2.2) del presente artículo:

Deberá cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código, para los requisitos microbiológicos de "Queso Rallado".

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.4.3) Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad, correspondiente al inciso 2.3) del presente artículo:

Microorganismo Criterio de Aceptación

Categoría

ICMSF

Norma

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 1000 M = 5000

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m = 100 M = 500

5

APHA 1992, Cap. 24

(1)

Estafilococos

Coag. positiva/ g

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 145 : 1990

Salmonella spp

/ 25 g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

Listeria

Monocytogenes/

25g

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 143 : 1990

Hongos y

Levaduras /g

n = 5 c = 2

m = 500 M = 5000

2 FIL 94B : 1990

Para los ítems 5.4.1.1), 5.4.1.2) y 5.4.3), debe tenerse en cuenta que:

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

5.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.6) Consideraciones particulares:

5.6.1) Los quesos utilizados en la elaboración de Quesos Rallados, deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de desmenuzado o rallado.

5.6.2) Las operaciones de desmenuzado, rallado, deshidratación, acondicionamiento y envasado, deberán responder a las Buenas Prácticas de Fabricación.

5.6.3) En la elaboración de quesos rallados queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público como tales, aquellos que presenten fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecten la calidad del producto final.

6) Los Quesos Rallados deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos de acuerdo con el presente Código, adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

7) El producto deberá ser rotulado según se detalla a continuación:

7.1) Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

7.1.1) Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

7.1.2) Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado deshidratado" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

7.2) Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

7.2.1) Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de textura quebradiza y desgranable, el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo.

7.2.2) En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

7.2.3) Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos... .. y... Rallados" o "Quesos... .. y... Rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de la variedad que alcance o supere dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

7.3) Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

7.3.1) Cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos... .. y ... Rallados" o "Quesos... .. y... Rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

7.3.2) Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto se denominará "Queso... Rallado deshidratado" o "Queso... Rallado" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

7.3.3) Cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... con otros quesos rallados" o "Queso... con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda al inciso 1.1) del presente artículo, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

7.4) Todas las denominaciones designadas en 7.1), 7.2) y 7.3) deberán figurar en el rótulo completas y con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

7.5) Cuando en la denominación de venta se mencione al menos una de las variedades de queso utilizadas, deberá consignarse en la lista de ingredientes el porcentaje de las variedades mencionadas en la denominación de venta y el nombre de todas las variedades de quesos utilizadas.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente

Código."

Artículo 640 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Con el nombre de Queso en Polvo se entiende el producto obtenido por fusión y deshidratación, mediante un proceso tecnológicamente adecuado, de una mezcla de una o más variedades de quesos, con o sin el agregado de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias, en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea del producto.

1) Denominación de venta:

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

La materia grasa del Queso en Polvo debe cumplir con los criterios de identidad y calidad establecidos en el artículo 555 bis del presente Código.

1.1) El producto se denominará "Queso en Polvo".

1.2) Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea, el producto se denominará "Queso... en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

1.3) En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente: "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso Fundido... en Polvo" o "Queso Procesado... en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

1.4) Cuando el producto fuera adicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias se agregará a la designación correspondiente la expresión "con....." llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionadas.

1.5) Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará a la designación correspondiente la expresión "Sabor de..." llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen estos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron durante el proceso de elaboración.

2) En la elaboración del Queso en Polvo se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Quesos de una o más variedades y agentes emulsionantes o sales fundentes.

b. Ingredientes opcionales:

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, almidones o almidones modificados, azúcares y extracto de levadura. Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima de 30% (m/m) del producto final y los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

c. Aditivos:

En la elaboración de Queso en Polvo se admitirá el uso de los aditivos que figuran a continuación, en las concentraciones máximas permitidas en el producto final.

INS ADITIVO / FUNCION

CONC. MAX. EN EL PROD.

FINAL

g./100 g. ó g./100 ml.

REGULADOR DE ACIDEZ

330 Ácido cítrico

quantum satis

270 Ácido láctico

260 Ácido acético

500 ii Bicarbonato de sodio

170 i Carbonato de Calcio

575 Glucono-delta-lactona

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

(Res. GMC 46/93)

quantum satis

COLORANTE (*)

100 Cúrcuma o curcumina

quantum satis

101 i Riboflavina

102 Tartrazina (**) 0,005

140 i Clorofila 0,0015 expresado en

141 i Clorofila cúprica clorofila

160 a i Beta caroteno-sintético idéntico al natural 0,06

160 a ii Carotenos, extractos naturales quantum satis

160 b Annato, bixina, norbixina, urucum, rocu 0,001 como norbixina

160 c

Páprica, extracto de páprica, extracto de pimentón,

capsorrubina, capsantina

quantum satis

160 e Beta-apo-8'carotenal 0,0015

171 Dióxido de titanio quantum satis

CONSERVADOR

280 Ácido propiónico 0,3 solos o combinados

expresados en ácido

propiónico

281 Propionato de sodio

282 Propionato de calcio

200 Ácido sórbico 0,1 solos o combinados

expresados en ácido

sórbico

201 Sorbato de sodio

202 Sorbato de potasio

234 Nisina 0,00125

235 Natamicina 0,0005

EMULSIONANTE

322 Lecitina quantum satis

471 Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos quantum satis

EMULSIONANTE / ESTABILIZANTE 5,0 solos o combinados

con fosfatos y polifosfatos

calculados como

333 Citrato de calcio

331 i Citrato monosódico

331 ii Citrato disódico sustancias anhidras

siempre que los fosfatos

no superen 2,0 en P_2O_5

331 iii Citrato de trisódico

332 ii Citrato de potasio

325 Lactato de sodio

327 Lactato de calcio

335 i Monotartrato de sodio

335 ii Ditartrato de sodio

336 i Monotartrato de potasio

336 ii Ditartrato de potasio

339 i Fosfato monosódico

339 ii Fosfato disódico

339 iii Fosfato trisódico

337 Tartrato de sodio y potasio

340 i Fosfato monopotásico

340 ii Fosfato dipotásico
341 i Fosfato monocálcico
341 ii Fosfato dicálcico
341 iii Fosfato tricálcico
452 i Polifosfato de sodio
452 ii Polifosfato de potasio
452 iii Polifosfato de calcio y sodio
RESALTADOR DE SABOR

621 Glutamato de sodio quantum satis

(*) Las concentraciones de colorantes podrán ser superiores cuando el producto sea destinado para uso industrial.

(**) Se admitirá su uso exclusivamente en los productos destinados a la elaboración de otros alimentos que admitan su presencia.

En el queso en polvo se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el presente Capítulo para los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá corresponder a los máximos autorizados en el presente artículo independientemente de la concentración de los aditivos del o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá también la presencia de otros aditivos, pero sólo cuando provengan de los ingredientes opcionales adicionados, de acuerdo con lo establecido por el Principio de Transferencia de aditivos alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A, 1995, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional. Cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente artículo no deberá superar los límites máximos establecidos para los mismos.

d. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

3) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

4) El Queso en Polvo deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1) Características sensoriales:

Aspecto y textura: polvo fino, homogéneo.

Color: blanquecino, amarillento, salvo en aquellos productos que contengan colorantes u otro ingrediente opcional en su formulación, que le confieran color al producto final.

Sabor: de queso, de acuerdo con la variedad de queso o las variedades de queso que le transfieran sabor característico o de acuerdo con el aromatizante/saborizante utilizado en su elaboración y libre de sabores extraños.

Aroma: de queso, característico de cada variedad, libre de olores extraños.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.2) Características fisicoquímicas:

Humedad

(FIL 26: 1982)

Máx. 5,0 g/100g.

Materia grasa

(FIL 5B: 1986)

Máx. 60,0 g/100g.

Lactosa

(FIL 106B: 1982)

Máx. 6,0 g de lactosa

monohidrato/100g.

Proteína

(FIL 20B: 1993)

Mín. 22,0 g/100g.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

4.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

4.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismo Criterio de Aceptación

Categoría

ICMSF

Norma

Aerobios

mesófilos

viables/g

n = 5 c = 2

m = 10000 M = 100000

5 FIL 100B: 1991

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m < 3 M = 10

5 APHA 1992, c. 24 (1)

Estafilococos

coag. positiva/g.

n = 5 c = 1

m = 10 M = 100

8 FIL 138 : 1986

Hongos y

Levaduras/g

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

2 FIL 94B : 1990

Salmonella

spp/25g.

n = 5 c = 0

m = 0

10 FIL 93A : 1985

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser. (1992).

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999

4.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

4.6) Consideraciones particulares:

4.6.1) Los quesos a utilizarse en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

4.6.2) En la elaboración de queso en polvo queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecte la calidad o

inocuidad del producto terminado.

4.6.3) Durante el proceso de elaboración el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos a 80°C o cualquier combinación tiempo-temperatura equivalente.

4.6.4) Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

5) El Queso en Polvo deberá ser envasado con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran al producto una protección adecuada.

6) El producto se denominará según se detalla a continuación:

6.1) "Queso en Polvo".

6.2) Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea, el producto se denominará "Queso... en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

6.3) En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente: "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso Fundido... en Polvo" o "Queso Procesado... en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

6.4) Cuando el producto fuera adicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias se agregará a la designación correspondiente la expresión "con..." llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionadas.

6.5) Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará a la designación correspondiente la expresión "Sabor de..." llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen estos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron durante el proceso de elaboración.

6.6) En todos los casos en los cuales la concentración de colorantes sea superior a los límites establecidos en la lista de aditivos del Punto 2) c. en el rótulo del producto deberá consignarse la leyenda "Para uso industrial exclusivo", próxima a la designación de venta y con caracteres de igual tamaño realce y visibilidad. Deberá consignarse además en el listado de aditivos la concentración en el producto final de los colorantes utilizados.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

RESOLUCIÓN GMC N° 081/96

Incorporada por Resolución MSyAS N° 433 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS RALLADOS

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Queso Rallado, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados-Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3° - 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, Pesca y Alimentación; (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)

Brasil: Ministerio da Agricultura e do Abastecimento; Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio Industria, Energía y Minería (LATU); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.11.96.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberán cumplir los Quesos Rallados destinados al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere a los Quesos Rallados a ser comercializados en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Se entiende por Queso Rallado o Quesos Rallados, según corresponda, el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano.

El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

2.2. Clasificación

2.2.1. Se clasifican, de acuerdo con si han sido sometidos a deshidratación o no, en:

2.2.1.1. Deshidratados (parcialmente deshidratados).

2.2.1.2. No sometidos a deshidratación o sin deshidratar.

2.2.2. Se clasifican, de acuerdo con las variedades de queso utilizadas en su elaboración en:

2.2.2.1. Elaborados con una única variedad de queso.

2.2.2.2. Elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

2.2.2.3. Elaborados con quesos de mediana con o sin quesos de baja humedad.

2.3. Designación (Denominación de venta).

2.3.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

2.3.1.1. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso.... Rallado" o "Queso... (1)... Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

2.3.1.2. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado Deshidratado" o "Queso... Rallado" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

2.3.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

2.3.2.1. Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de queso de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de fractura quebradiza y desgranables el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1.

2.3.2.2. En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

2.3.2.3. Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos..... y Rallados" o "Quesos..... y Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de las variedades que alcancen o superen dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

2.3.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

2.3.3.1. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y/o de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos..... y.....Rallados" o "Quesos.... y.....Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

2.3.3.2. Cuando en su elaboración se utilicen quesos mediana humedad (con o sin quesos de baja humedad) y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto se denominará "Queso.....Rallado deshidratado" o "Queso....Rallado" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco

con el nombre de dicha variedad predominante.

2.3.3.3. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso...con otros quesos rallados" o "Queso...con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Norma FIL 4A: 1992

Norma FIL 50B: 1985

Norma FIL 5B: 1986

CAC/Vol A: 1985

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

4.1.1.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso: Queso de mediana humedad o queso de baja humedad.

4.1.1.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

4.1.1.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de mediana humedad.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad: Quesos de baja humedad.

4.2. REQUISITOS

4.2.1. Características Sensoriales.

4.2.1.1. Aspecto y textura: gránulos o hebras más o menos finos.

4.2.1.2. Color: Blanco amarillento o amarillo, dependiendo de la variedad o variedades de queso de las cuales provenga.

4.2.1.3. Olor: característico, más o menos intenso de acuerdo con la variedad de queso o variedades de queso de las cuales provenga.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos.

4.2.2.1. Humedad g/100g (Norma FIL 4A: 1982)

Quesos rallados deshidratados (2.2.1.1.):

Con predominancia (>50% m/m) de quesos de baja humedad: Humedad Máx. 20 g/100g.

Con predominancia (>50% m/m) de quesos de mediana humedad: Humedad Máx. 30 g/100g.

4.2.2.2. Materia grasa en Extracto Seco g/100g (Fil 4A:1982 y FIL 5B:1986).

La Materia Grasa en Extracto Seco debe corresponder al promedio ponderado de los valores de materia grasa en extracto seco establecidos para las variedades en las proporciones utilizadas.

4.3. Acondicionamiento.

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1. Aditivos.

En los Quesos Rallados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos para el o los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en dicho Reglamento.

Se admitirá además el uso de los aditivos que se indican a continuación no pudiendo superar las concentraciones máximas indicadas en el producto final independientemente de la concentración de dichos aditivos en el o en los quesos utilizados como materia prima.

ADITIVO FUNCIÓN CONC.MAX.EN EL PRODUCTO FINAL

Acido sórbico o sus sales de

Na, K y Ca

Conservador 1000 mg/kg solas o en combinación

expresadas como ác. sórbico

Natamicina Conservador 5 mg/kg

Celulosa microcristalina Antiaglutinante b.p.f.

Dióxido de silicio Antiaglutinante 5g/kg

5.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración.

Nitrógeno, Dióxido de Carbono y/o gases inertes en el envasado.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985).

7.2. Características distintivas del proceso de elaboración.

7.2.1. Los quesos a utilizarse en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de rallado.

7.2.2. Los procesos de rallado, secado, acondicionamiento y envasado deberán responder a las buenas prácticas de fabricación.

7.2.3. En la elaboración de quesos rallados queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público como tales debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no afecten la calidad del producto terminado.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos.

7.4.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso (2.3.1).

7.4.1.1. Variedad de Baja Humedad

MICROORGANISMOS CRITERIO DE

ACEPTACIÓN

CATEGORÍA MÉTODO DE

ANÁLISIS

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=200 M=1000 5 FIL 73 A:1985

Coliformes (45°C) n=5 c=2 m=100 M=500 5 APHA 1992 Cap. 24

(1)

Estafilococos Coag. Pos/g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145:1990

Hongos y Levaduras n=5 c=2 m=500 M=5000 2 FIL 94B:1990

Salmonella ssp/25 g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93 A:1985

7.4.1.2. Variedad de Mediana Humedad

MICROORGANISMOS CRITERIO DE ACEPTACIÓN CATEGORÍA MÉTODO DE

ANÁLISIS

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=1000 M=5000 5 FIL 73 A:1985

Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=100 M=500 5 APHA 1992 Cap.24

(1)

Estafilococos Coag. Pos/g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145:1990

Hongos y Levaduras n=5 c=2 m=500 M=5000 2 FIL94B:1990

Salmonella ssp/25 g n=5 c=0 m=0 10 FIL93A:1985

Listeria

Monocytogenes/25 g

n=5 c=0 m=0 10 FIL 143:1990

7.4.2. "Queso rallado" y "Queso rallado sin deshidratar" (2.3.2.)

Deberá cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General MERCOSUR para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para "Queso Rallado".

7.4.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad (2.3.3.)

MICROORGANISMOS CRITERIO DE ACEPTACIÓN CATEGORÍA MÉTODO DE

ANÁLISIS

Coliformes/g (30°C) n=5 c=2 m=1000 M=5000 5 FIL73A:1985
Coliformes/g (45°C) n=5 c=2 m=100 M=500 5 APHA 1992 Cap. 24

(1)

Estafilococos Coag. Pos/g n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL145:1990

Hongos y Levaduras n=5 c=2 m=500 M=5000 2 FIL94B:1990

Salmonella ssp/25 g n=5 c=0 m=0 10 FIL93A:1985

Listeria

Monocytogenes/25 g

n=5 c=0 m=0 10 FIL143:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edition. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser (1992)

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9.1. Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

9.1.1. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso....Rallado" o "Queso....(1)...Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

9.1.2. Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso...Rallado Deshidratado" o "Queso...Rallado" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

9.2. Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

9.2.1. Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de fractura quebradiza y desgranables el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1.

9.2.2. En el caso que una de las variedades de quesos de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto podrá denominarse "Queso...Rallado" o "Queso...Rallado sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

9.2.3. Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos....y...Rallados" o "Quesos....y....Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de las variedades que alcancen o superen dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

9.3. Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

9.3.1. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y/o de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos...y...Rallados" o "Quesos...y....Rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1., llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.

9.3.2. Cuando en su elaboración se utilicen quesos mediana humedad (con o sin quesos de baja humedad) y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m el producto se denominará "Queso... Rallado Deshidratado" o "Queso... Rallado" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

9.3.3. Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... con otros quesos rallados" o "Queso... con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda a 2.2.1, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

9.4. Todas las denominaciones consignadas en 9.1, 9.2 y 9.3 deberán figurar en el rótulo

completas y con letra de igual tamaño, realce y visibilidad.

9.5. Cuando en la denominación de venta se mencione al menos una de las variedades de queso utilizadas, deberá consignarse en la lista de ingredientes el porcentaje de las variedades mencionadas en la denominación de venta y el nombre de todas las variedades de queso utilizadas.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Humedad FIL 4A:1982

Materia Grasa FIL 5B:1986

Coliformes/g (30°C) FIL 73A:1985

Coliformes/g (45°C) APHA 1992 Cap 24 (1)

Estafilococos coag.pos./ g FIL 145:1990

Salmonella spp/25 g FIL 93A:1985

Listeria monocytogenes/25 g FIL 143:1990

Hongos y Levaduras/ g FIL 94B:1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser (1992).

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B:1985

QUESOS FUNDIDOS O REELABORADOS

Artículo 641 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"1) Definiciones:

1.1) Con el nombre de Queso Fundido o Queso Procesado, se entiende el producto obtenido por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima en mayor cantidad en la base láctea.

1.2) Con el nombre de Queso Fundido UAT (UHT) o Queso Procesado UAT (UHT), se entiende el producto definido en 1.1) sometido luego de la fusión a tratamiento térmico a 135-145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra combinación tiempo-temperatura equivalente.

1.3) Las denominaciones Queso Fundido, Queso Procesado, Queso Fundido UAT (UHT) y Queso Procesado UAT (UHT) están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2) Denominación de venta:

El producto deberá ser denominado según se detalla a continuación:

2.1) El producto definido en 1.1) se denominará "Queso Fundido" o "Queso Procesado" o "Queso Procesado Pasteurizado".

2.2) El producto definido en 1.2) se denominará "Queso Fundido UAT (UHT)" o "Queso Procesado UAT (UHT)".

2.3) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

2.4) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión "sabor...", llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados perdidos en el proceso de elaboración.

2.5) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% en la mezcla de quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso... Procesado" o "Queso... Fundido", "Queso... Procesado Pasteurizado", "Queso... Procesado UAT (UHT)" o "Queso... Fundido UAT (UHT)", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones consignadas en 2.3) y 2.4) si correspondiera.

2.6) En los casos que corresponda, se agregará a las denominaciones 2.1) a 2.5) la expresión "Rallado, o "Feteado", "En rodajas", "En Fetas" u otra que se refiera a su forma de presentación; "Para untar" o "Untable" u otra de acuerdo con su consistencia.

3) En la elaboración de Quesos Fundidos, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios: Quesos de una o más variedades. Agentes emulsificantes autorizados.

b. Ingredientes opcionales: Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche, agua, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, queso en polvo, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados, aire, nitrógeno, dióxido de carbono, gases inertes, todos ellos de calidad alimentaria.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, excepto el agua, solos o combinados no deberán superar el 30% (m/m) del producto final y los almidones o almidones modificados no deberán superar el 3% (m/m) del producto final.

c. Aditivos: En su elaboración se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas en el producto final.

INS Aditivo / función

CONC. MAX. EN EL PROD. FINAL

g./100g. ó g./100 ml.

REGULADOR DE ACIDEZ

270 Ácido láctico

quantum satis

325 Lactato de sodio

326 Lactato de potasio

327 Lactato de calcio

330 Ácido cítrico

331 Citrato de sodio

332 Citrato de potasio

333 Citrato de calcio

260 Ácido acético

263 Acetato de calcio

500 ii Bicarbonato de sodio

170 i Carbonato de Calcio

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

(Res. GMC 46/93)

quantum satis

COLORANTE

101 i Riboflavina

quantum satis

120 Carmín, ác. carmínico, cochinilla

140 i Clorofila

0,0015 140 ii Clorofilina expresado en clorofila

141 i Clorofila cúprica

160 a i

Betacaroteno-sintético idéntico al

natural

0,06

160 a ii Carotenos, extractos naturales quantum satis

162 Rojo de remolacha quantum satis

171 Dióxido de titanio quantum satis

160 b

Annato, bixina, norbixina, urucum,

rocu

0,001 como norbixina

928 Peróxido de benzoilo 20 mg/l de leche (*)

160 c

Páprika, Extracto de páprika,
Extracto de pimienta, capsantina,
capsorubina.

Quantum satis

CONSERVADOR

280 Ácido propiónico

0,3 en ác. Propiónico solos o
combinados

281 Propionato de sodio

282 Propionato de calcio

283 Propionato de potasio

200 Ácido sórbico

0,1 en ác. Sórbico solos o combinados

201 Sorbato de sodio

202 Sorbato de potasio

203 Sorbato de calcio

234 Nisina 0,00125

235 Natamicina 1 mg/dm² (2)

(2) máx.5 mg/kg no detectable a

2mm de profundidad. Ausencia en la
masa

ESPESANTE

400 Ácido algínico

0,5 solos o combinados

401 Alginato de sodio

402 Alginato de potasio

403 Alginato de amonio

404 Alginato de calcio

405 Alginato de propilenglicol

406 Agar

407

Carragenina (incl. Furcellarán y sus
sales de Na y K)

410 Goma algarroba, garrofín, jataí

412 Goma guar

413 Goma tragacanto

414 Goma arábica

415 Goma xantana

416 Goma karaya

418 Goma Gellan

466 Carboximetilcelulosa sódica

440 Pectina y pectina amidada

EMULSIONANTE / ESTABILIZANTE

325 Lactato de sodio

4,0 solos o combinados con fosfatos y
polifosfatos calculados como
sustancias anhidras siempre que los
fosfatos no superen 2,0 en P₂O₅

327 Lactato de calcio

333 Citrato de calcio

331 i Citrato monosódico

331 ii Citrato disódico

331 iii Citrato trisódico

332 ii Citrato de potasio

335 i Monotartrato de sodio

335 ii Ditartrato de sodio

336 i Monotartrato de potasio
336 ii Ditartrato de potasio
337 Tartrato de sodio y potasio
339 i Fosfato monosódico
339 ii Fosfato disódico
339 iii Fosfato trisódico
340 i Fosfato monopotásico
340 ii Fosfato dipotásico
341 i Fosfato monocálcico
341 ii Fosfato dicálcico
341 iii Fosfato tricálcico
452 i Polifosfato de sodio
452 ii Polifosfato de potasio
452 iii Polifosfato de calcio y sodio

ANTIAGLUTINANTE(*)

322 Lecitina

1,0

solos o combinados

460 i Celulosa microcristalina

551 Dióxido de silicio

552 Silicato de calcio

553 i Silicato de magnesio

554 Silicato de aluminio-sodio

559 Silicato de aluminio

* Autorizados únicamente para quesos procesados rallados o feteados (en rodajas o en fetas)

(*) Concentración máxima en la materia prima

En los quesos procesados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el artículo 605 inciso 3.c) del presente Código, para el o los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el presente artículo, independientemente de la concentración de los aditivos del o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá también la presencia de otros aditivos, pero sólo cuando provengan de los ingredientes opcionales adicionados, de acuerdo con lo establecido por el Principio de Transferencia de aditivos alimentarios (Codex Alimentarius Vol. 1A, 1995, sección 5.3) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la máxima concentración admitida en el ingrediente opcional. Cuando se trate de los aditivos incluidos en el presente artículo no deberá superar los límites máximos establecidos para los mismos.

Coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Se admite el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

5) Los Quesos Procesados deberán responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: firme, untable.

Textura: compacta, cerrada y fina

Formato: variable; rallado o feteado (en fetas o en rodajas) y otras.

Color, olor y sabor: similar al queso o mezcla de quesos utilizados o acorde con los colorantes, saborizantes/aromatizantes y/u otras sustancias alimenticias utilizadas en su elaboración.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Características fisicoquímicas:

Deberán cumplir los siguientes requisitos:

Producto

Humedad

(g/100g)

Materia grasa sobre

extracto seco

(g/100g)

Método de análisis

Queso Fundido o

Procesado

Queso Fundido UAT (UHT)

o Procesado U.A.T (U.H.T)

máximo 70,0 mínimo 35,0

Norma FIL 5B: 1986

Norma FIL 4A: 1992

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4) Criterios microbiológicos: Los quesos procesados deberán cumplir con lo establecido en el artículo 605 inciso 6) del presente Código.

Los quesos procesados

rallados además deberán

cumplir: *Microorganismos*

Criterio de aceptación

Categoría

ICMSF

Método de análisis

Hongos y

Levaduras/g

n=5 c=2

m=500 M=5000

2 FIL 94B: 1990

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.6) Consideraciones particulares:

5.6.1) Los quesos a utilizarse en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

5.6.2) En la elaboración de queso procesado queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano. Solo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas o de presentación comercial, siempre que no sea afectada la calidad o inocuidad del producto terminado.

5.6.3) Durante el proceso de elaboración el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos a 80°C o cualquier combinación tiempo-temperatura equivalente.

5.6.4) Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

6) Los Quesos Procesados deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

7) Los Quesos Procesados deberán conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 10°C. Los Quesos Procesados U.A.T (U.H.T) podrán conservarse y comercializarse a temperatura ambiente.

8) El producto deberá ser rotulado según se detalla a continuación:

8.1) El Queso Procesado se denominará "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasteurizado".

8.2) El Queso Procesado o Fundido U.A.T (U.H.T) se denominará "Queso Procesado UAT (UHT)"

o "Queso Fundido UAT (UHT)".

8.3) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

8.4) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión "sabor...", llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados perdidos en el proceso de elaboración.

8.5) Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.1) y 2.2) se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% en la mezcla de quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso... Procesado" o "Queso... Fundido", "Queso... Procesado Pasteurizado", "Queso... Procesado UAT (UHT)" o "Queso... Fundido UAT (UHT)", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones consignadas en 2.3) y 2.4) si correspondiera.

8.6) En los casos que corresponda, se agregará a las denominaciones 2.1) a 2.5) la expresión "Rallado, o "Feteado", "En rodajas", "En Fetas" u otra que se refiera a su forma de presentación; "Para untar" o "Untable" u otra de acuerdo con se consistencia.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

QUESOS FUNDIDOS PROCESADO POR ULTRA ALTA TEMPERATURA

Artículo 641 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"Requesón

Con el nombre de Requesón o Requeijão (en adelante llamado Requesón) se entiende el producto obtenido por la fusión de masa cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, opcionalmente adicionada de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o Butteroil. El producto podrá estar adicionado de condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias.

1) Denominación de venta:

La denominación de Requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga grasa y/o proteína de origen no lácteo.

1.1) El producto deberá ser denominado "Requesón", "Requesón Cremoso" o "Requesón de Manteca", de acuerdo con la clasificación establecida en el inciso 2) del presente artículo.

1.2) El "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

1.3) Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias, el producto se denominará: "Requesón con...", "Requesón Cremoso con...", "Requesón de Manteca con..." o "Requesón del Norte con..." según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

En todos los casos podrá utilizarse la denominación "Requeijão" en lugar de "Requesón".

2) Clasificación:

El Requesón, de acuerdo con las materias primas empleadas y al proceso de elaboración, se clasifica en:

a. Requesón: aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, con o sin adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butteroil.

b. Requesón Cremoso: es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, con adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butteroil.

c. Requesón de Manteca: Es aquel obtenido por la fusión prolongada y con agitación, de una mezcla de manteca y masa de cuajada de leche entera, semidescremada o descremada.

3) En la elaboración de Requesón, se utilizarán:

a. Ingredientes obligatorios:

Requesón: Leche o leche reconstituida.

Requesón Cremoso: Leche o leche reconstituida, crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butteroil.

Requesón de Manteca: Leche o leche reconstituida, manteca y cloruro de sodio.

b. Ingredientes opcionales:

Cuajo y/o coagulantes apropiados.

Cultivo de bacterias lácticas específicas.

Crema de leche.

Manteca.

Grasa anhidra de leche o Butteroil.

Leche en polvo.

Sólidos de origen lácteo.

Caseína y/o caseinatos.

Cloruro de sodio.

Cloruro de calcio.

Espicias, condimentos y/u otras sustancias alimenticias.

c. Aditivos:

Podrán ser utilizados en la elaboración de Requesón, los aditivos que a continuación se detallan en las concentraciones máximas indicadas para el producto final.

INS ADITIVO / FUNCION

CONC. MAX. EN EL PROD.

FINAL

g./100 g. ó g./ 100ml.

REGULADOR DE ACIDEZ

270 Ácido láctico

quantum satis

325 Lactato de sodio

326 Lactato de potasio

327 Lactato de calcio

296 Ácido málico

330 Ácido cítrico

331 Citrato de sodio

332 Citrato de potasio

333 Citrato de calcio

260 Ácido acético

263 Acetato de calcio

500 ii Bicarbonato de sodio

CONSERVADOR

200 Ácido sórbico

0,1 en ác. Sórbico solos o combinados

201 Sorbato de sodio

202 Sorbato de potasio

203 Sorbato de calcio

234 Nisina 0,00125

235 Natamicina

1 mg/dm², máx. 5 mg/kg no detectable a 2mm de profundidad. Ausencia en la masa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

(Res. GMC 46/93)

quantum satis

COLORANTE

101 i Riboflavina

quantum satis

120 Carmín, ác. carmínico, cochinilla

140 i Clorofila

0,0015 140 ii Clorofilina expresado en clorofila

141 i Clorofila cúprica

160 a i Beta caroteno-sintético idéntico al natural 0,06

160 a ii Carotenos, extractos naturales

162 Rojo de remolacha quantum satis

171 Dióxido de titanio

160 b Annato, bixina, norbixina, urucum, rocu 0,001 como norbixina

928 Peróxido de benzoilo 20 mg/l de leche (*)

EMULSIONANTE / ESTABILIZANTE

333 Citrato de calcio

4,0 solos o combinados con

fosfatos y polifosfatos

calculados como sustancias

anhidras siempre que los

fosfatos no superen 2,0 en

P₂O₅

331 i Citrato monosódico

331 ii Citrato disódico

331 iii Citrato de trisódico

332 ii Citrato de potasio

325 Lactato de sodio

327 Lactato de calcio

335 i Monotartrato de sodio

335 ii Ditartrato de sodio

336 i Monotartato de potasio

336 ii Ditartrato de potasio

337 Tartrato de sodio y potasio

339 i Fosfato monosódico

339 ii Fosfato disódico

339 iii Fosfato trisódico

340 i Fosfato monopotásico

340 ii Fosfato dipotásico

341 i Fosfato monocálcico

341 ii Fosfato dicálcico

341 iii Fosfato tricálcico

452 i Polifosfato de sodio

452 ii Polifosfato de potasio

452 iii Polifosfato de calcio y sodio

(*) Concentración máxima en la materia prima.

4) Consideraciones generales: Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénicosanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

5) El Requesón deberá responder a los siguientes requisitos:

5.1) Características sensoriales:

Consistencia: unttable o feteable.

Textura: cremosa, fina, lisa o compacta.

Formato: variable.

Color: característico.

Sabor: a crema levemente ácida, opcionalmente salado para el requesón o requesón cremoso, levemente ácido salado y rancio para el requesón de manteca.

Olor: característico.

Cuando el Requesón contenga especias, condimentos u otras sustancias alimenticias, presentará las características sensoriales acordes con los agregados realizados.

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.2) Características fisicoquímicas:

Requisitos Requesón

Requesón

Cremoso

Requesón de

Manteca

Método de

análisis

Humedad

(g. / 100 g.)

máx. 60,0 máx. 65,0 máx. 58,0 FIL 4A: 1982

Materia grasa en 45,0 a 54,9 mín. 55,0 25,0 a 59,9 FIL 5B: 1986

extracto seco (g. / 100

g.)

Método de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.3) Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4) Criterios microbiológicos:

Microorganismos Criterios de Aceptación

Categoría

ICMSF

Métodos de Ensayo

Coliformes/ g

(30°C)

n = 5 c = 2

m = 10 M = 100

5 FIL 73A : 1985

Coliformes/ g

(45°C)

n = 5 c = 2

m < 3 M = 10

5 APHA 1992, c. 24 (1)

Estafilococos

coag. pos./ g.

n = 5 c = 2

m = 100 M = 1000

5 FIL 145 : 1990

n: número de unidades de muestra analizada.

c: número máximo de unidades de muestra cuyos resultados pueden estar comprendidos entre m (calidad aceptable) y M (calidad aceptable provisionalmente).

m: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable.

M: nivel máximo del microorganismo en el alimento, para una calidad aceptable provisionalmente.

Fuente: ICMSF - Métodos de muestreo para análisis microbiológicos.

(1) Compendium of methods for the microbiological examinations of foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

Métodos de toma de muestra: FIL 50 C: 1999.

5.5) Contaminantes: Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el presente Código.

5.6) Consideraciones particulares

1. Durante el proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un tratamiento térmico mínimo de 80 °C por 15 segundos o cualquier otra combinación tiempo temperatura equivalente.

2. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto, deberán ser convenientemente tratadas de forma de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

6) El Requesón, Requesón Cremoso y Requesón de Manteca deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

7) El Requesón, en cualquiera de sus variedades, deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

8) El producto deberá ser denominado "Requesón", "Requesón Cremoso" o "Requesón de Manteca", de acuerdo con la clasificación establecida en el inciso 2) del presente artículo.

El "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias, el producto se denominará: "Requesón con...", "Requesón Cremoso con...", "Requesón de Manteca con..." o "Requesón del Norte con..." según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas. En todos los casos podrá utilizarse la denominación "Requeijão" en lugar de "Requesón".

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código."

RESOLUCIÓN GMC N° 134/96

Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO PROCESADO FUNDIDO, PROCESADO PASTEURIZADO Y PROCESADO FUNDIDO U.H.T. (U.A.T.)

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Procesado o fundido, Procesado Pasteurizado y Procesado o Fundido U.H.T. (U.A.T.) que figura en el anexo como parte de la Resolución.

Art 2° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de la misma al Grupo Mercado Común.

Art 3° - Las autoridades competentes de los Estados Parte, encargadas de implementar 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; Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA)

Brasil: Ministerio da Saúde; Ministerio da Agricultura e Abastecimento

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU); Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.02.97

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Queso Procesado o Fundido o Procesado Pasteurizado (en adelante Queso Procesado) y el Queso Procesado o Fundido sometido a tratamiento térmico a ultra alta temperatura (en adelante Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.)), destinados al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere al Queso Procesado y al Queso Procesado U.A.T.(U.H.T.) a ser comercializados en el Mercosur.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definiciones

2.1.1. Queso Procesado

Se entiende por Queso Procesado el producto obtenido por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea.

2.1.2. Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.)

Se entiende por Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.) el producto definido en 2.1.1. sometido luego de la fusión a tratamiento térmico mediante un proceso tecnológicamente adecuado a 135-145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra combinación tiempo-temperatura equivalente. Las denominaciones Queso Procesado y Queso Procesado UAT (U.H.T.) están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2. Designación (Denominación de Venta).

2.2.1. El producto definido en 2.1.1. se designará "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasterizado".

2.2.2. El producto definido en 2.1.2. se designará "Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.)" o "Queso Fundido U.A.T. (U.H.T.)".

2.2.3. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2. se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con ...", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

2.2.4. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2. se utilicen aromas permitidos se agregará el nombre del producto la expresión "sabor a ..." llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

2.2.5. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 2.2.1. y 2.2.2. se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% en la mezcla de quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso ... Procesado" o "Queso ... Fundido" o "Queso ... Procesado Pasterizado" y "Queso ... Procesado U.A.T. (U.H.T.)" o "Queso ... Fundido U.A.T. (U.H.T.)" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones consignadas en 2.2.3. y 2.2.4. si corresponden.

2.2.6. En los casos que corresponda se agregará a las denominaciones 2.2.1. a 2.2.5. la expresión "Rallado" o "Feteado", "En rodajas" o "En fetas" u otra que se refiera a su forma de presentación y "Para untar", "Untable" u otra en acuerdo con su consistencia.

3. REFERENCIAS

Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos.

Norma FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (método de referencia).

Norma FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de Materia Grasa.

Norma FIL 50C: 1995. Leche y productos lácteos. Métodos de muestreo.

CAC/Vol A: 1985.

Codex Alimentarius. Vol. 1A.1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios.

Quesos de una o más variedades. Agentes emulsionantes autorizados.

4.1.2. Ingredientes opcionales.

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche, agua, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, queso en polvo, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados, aire, nitrógeno, dióxido de carbono, gases inertes, todos ellos de calidad alimentaria.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, excepto el agua, solos o

combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final.

Los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales.

4.2.1.1. Consistencia: firme, semiduro o cremoso.

4.2.1.2. Textura: compacta, cerrada y fina.

4.2.1.3. Formato: variable; rallado o feteado (en fetas o en rodajas) u otras.

4.2.1.4. Color, olor y sabor: similar al queso o mezcla de quesos utilizados o de acuerdo los colorantes, saborizantes/aromatizantes y/u otras sustancias alimenticias utilizadas en su elaboración.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos.

El Queso Procesado deberá cumplir los requisitos consignados en la Tabla I.

Tabla 1

Humedad

g/100 g

Materia Grasa en

Extracto Seco g/100 g

Métodos de Análisis

Queso Procesado Máximo 70,0 35,0 Norma FIL 5B: 1986

Queso Procesado

U.A.T. (U.H.T.)

Norma FIL 4A: 1992

4.3. Acondicionamiento

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

En su elaboración se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

Aditivo Función Conc. Máx. en el Producto Final

Acido propiónico o sus sales de sodio, potasio o calcio

Acido sórbico o sus sales de Na, K o Ca

Conservador 3 g/kg solos o combinados expresados

en ác. Propiónico pero el ácido sórbico y

sus sales un máximo de 1000 mg/kg

expresadas como ác. Sórbico

Natamicina (en superficie) Conservador 1 mg/dm²

Máx.5 mg/kg no detectable a 2 mm de

profundidad. Ausencia en la masa.

Nisina Conservador 12,5 mg/kg

Acidos láctico, cítrico y acético o sus

sales de Sodio, Potasio o Calcio.

Bicarbonato de Sodio. Carbonato de

Calcio

Reguladores de

Acidez

b.p.f.

Citratos de Sodio, Potasio o Calcio.

Lactatos de Sodio o Calcio. Tartratos de

Sodio y/o Potasio. Fosfatos o

Polifosfatos de Sodio, Potasio o Calcio

Emulsionante/

Estabilizante

40 g/kg solos o combinados con

fosfatos o polifosfatos calculados como

sustancia anhidra siempre que los

fosfatos no superen 20g/kg expresados

como P₂O₅
Aromas Saborizante/
Aromatizante
b.p.f.
Carotenoides naturales: Beta Caroteno Colorante b.p.f.
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu Colorante 10 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al
natural
Colorante 600 mg/kg
Páprika, extracto de páprika, extracto
de pimentón, capsantina, capsorubina
Colorante b.p.f.
Clorofila, clorofilina, clorofila cúprica,
sales de sodio o potasio
Colorante 15 mg/kg en clorofila
Peróxido de benzoilo Colorante 20 mg/L de leche (*)
Riboflavina.Carmín.
Rojo de remolacha.
Dióxido de Titanio
Colorante
b.p.f.
Carboximetilcelulosa
Carragenina y sus sales (incluye
Furcellaran)
Goma Guar
Goma de Algarrobo o Jatai
Goma de Xantano
Goma Karaya
Goma Arábica
Goma Gellan
Goma Tragacanto
Agar
Acido algínico y sus sales de amonio,
calcio, potasio y sodio y alginato de
propilenglicol
Pectina o pectina amidada
Estabilizantes/
Saborizantes
5 g/kg solos o combinados
Aditivos adicionales Únicamente para Queso Procesado rallado o feteado (en rodajas o en fetas)

Aditivo Función Conc. Máx.

Lecitina
Celulosa Microcristalina
Oxido de Silicio
Silicatos de: Calcio, Magnesio,
Sodio y Aluminio y Aluminio
Antiaglutinante
10 g/kg solos o combinados

(*) Concentración máxima en la materia prima.

En los Quesos Procesados se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos para el o los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá responder a los máximos autorizados en el presente Reglamento independientemente de la concentración de los aditivos del o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá además la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios (Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3.) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda a la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Reglamento no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo.

5.2. Coadyuvantes de Tecnología/ Elaboración.

Se admite el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos de los Alimentos.

7.2. Características distintivas del proceso de elaboración:

7.2.1. Los quesos a utilizarse en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

7.2.2. En la elaboración de queso procesado queda prohibida la utilización de quesos no aptos para el consumo humano.

Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas y de presentación comercial, siempre que no afecte la calidad del producto final.

7.2.3. Durante el proceso de elaboración, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos 80°C o cualquier combinación tiempo-temperatura equivalente.

7.2.4. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.2.5. Condiciones de conservación y comercialización: el Queso Procesado deberá mantenerse a una temperatura menor a 10°C. El Queso Procesado UAT (U.H.T.) podrá conservarse y comercializarse a temperatura ambiente.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.: El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos: Los Quesos Procesados deberán cumplir con lo establecido en el "Reglamento Técnico General Mercosur para la Fijación de Requisitos Microbiológicos de Quesos" para Quesos Fundidos.

Los Quesos Procesados Rallados deberá cumplir además:

Microorganismo Criterio de Aceptación Categoría Método de Análisis

Hongos y Levadura n=5 c=2 m=500 M=5000 2 FIL 94B: 1990

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. ROTULADO

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2. Se denominará "Queso Procesado" o "Queso Fundido" o "Queso Procesado Pasterizado".

9.3. El Queso Procesado o Fundido U.A.T. (U.H.T.) se designará "Queso Procesado U.A.T. (U.H.T.)" o "Queso fundido U.A.T. (U.H.T.)".

9.4. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 9.2. y 9.3. se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con ...", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

9.5. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 9.2. y 9.3. se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión "sabor a ..." llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

9.6. Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones 9.2. y 9.3. se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% en la mezcla de quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso ... Procesado" o "Queso ... Fundido" o "Queso ... Procesado Pasterizado" y "Queso ... Procesado U.A.T. (U.H.T.)" o "Queso ... Fundido U.A.T. (U.H.T.)" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones

consignadas en 2.2.3. y 2.2.4. si corresponden.

RESOLUCIÓN GMC N° 136/96

Incorporada por Resolución MSyAS N° 433 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO EN POLVO

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de identidad y calidad del Queso en Polvo, que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados-Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3° - 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, Pesca y Alimentación; (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)

Brasil: Ministerio da Agricultura e Abastecimento; Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería; Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería (LATU);

Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97.

1. ALCANCE

1.1.OBJETIVO

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberá cumplir el Queso en Polvo.

1.2. AMBITO DE APLICACION

El presente reglamento se refiere al Queso en Polvo a ser comercializado en el Mercosur.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Se entiende por Queso en Polvo el producto obtenido por fusión y deshidratación, mediante un proceso tecnológicamente adecuado, de la mezcla de una o más variedades de queso con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea del producto.

2.2. Designación (Denominación de Venta)

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. La materia grasa del Queso en Polvo debe cumplir el Reglamento Mercosur de la Identidad de Grasa Láctea.

2.2.1. Se denominará "Queso en Polvo".

2.2.2. Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% del total de la base láctea, el producto podrá denominarse "Queso.....en Polvo", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

2.2.3. En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente:

"Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso...Fundido en Polvo" o

"Queso...Procesado en Polvo" llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la variedad predominante.

2.2.4. Cuando el producto sea acondicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias, se agregará a la designación correspondiente la expresión "con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionados.

2.2.5. Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del

producto la expresión "Sabor a..." llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

3. REFERENCIAS

FIL 26: 1982

FIL 5B: 1986

FIL 106: 1982

FIL 20B: 1993

FIL 100B: 1991

FIL 73A: 1985

FIL 94B: 1990

FIL 138: 1986

FIL 50C: 1995

APHA. Compendium of Methods for the microbiological examination of food. Cap. 24. 1992.

Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3. Principio de transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos.

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición.

4.1.1.1. Ingredientes obligatorios: Quesos de una o más variedades, agentes emulsionantes y sales fundentes.

4.1.1.2. Ingredientes opcionales.

Crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche, queso procesado, leche en polvo, caseinatos, otros sólidos de origen lácteo, cloruro de sodio, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias, edulcorantes nutritivos, almidones o almidones modificados.

Los ingredientes opcionales que no formen parte de la base láctea, solos o combinados, deberán estar presentes en una proporción máxima del 30% (m/m) del producto final. Los almidones o almidones modificados no podrán superar el 3% (m/m) del producto final.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales.

Aspecto: polvo fino, homogéneo.

Color: blanquecino amarillento, salvo en aquellos productos que contengan colorantes u otro ingrediente opcional en su formulación, que confieran color al producto terminado.

Sabor: a queso, acorde a la o las variedades de queso que le transfieran sabor característico o acorde al aromatizante/saborizante utilizado en su elaboración y libre de sabores extraños.

Aromas: a queso, característico de cada variedad, libre de olores extraños.

4.2.2. Requisitos Físico-Químicos

REQUISITO METODO DE ANALISIS

Humedad (g/100g) Máx. 5.0 FIL 26:1982

Materia grasa (g/100g) Máx. 60.0 FIL 5B:1986

Lactosa g de lactosa monohidrato/100 g Máx. 6.0 FIL 106:1982

Proteína g/100g Mín. 22.0 FIL 20B:1993

La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. La Materia Grasa del Queso en Polvo debe cumplir con el Reglamento Mercosur de Identidad de Grasa Láctea.

4.2.3. Acondicionamiento

Deberán ser envasados con materias bromatológicamente aptos y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS

En la elaboración del Queso en Polvo se admitirá el uso de los aditivos que figuran a continuación en las concentraciones máximas indicada en el producto final.

LISTA DE ADITIVOS

Aditivo Función Conc. Máx. en el Producto Final

Acido cítrico

Acido acético

Acido láctico

Sodio bicarbonato

Calcio Carbonato
 Reguladores de
 acidez
 b.p.f.
 Glucono-delta-lactona
 Citratos de Sodio, Potasio o Calcio
 Lactatos de Sodio o Calcio
 Tartratos de Sodio y/o Potasio
 Fosfatos o Polifosfatos de Sodio, Potasio o
 Calcio
 Emulsionante/
 Estabilizante
 50 g/kg solos o combinados con
 fosfatos o polifosfatos calculados como
 sustancia anhidra siempre que los
 fosfatos no superen 20 g/kg
 expresados como P₂O₅
 Mono y diglicéridos de ácidos grasos
 Lecitina
 Emulsionante b.p.f.
 Carotenoides naturales: Beta y gamma
 caroteno
 Colorante (*) b.p.f.
 Bixina, norbixina, urucu, annato, rocu Colorante (*) 10 mg/kg como norbixina
 Beta-apo-8'-carotenal Colorante (*) 15 mg/kg
 Beta caroteno sintético idéntico al natural Colorante (*) 600 mg/kg
 Clorofila y clorofilina cúprica, sales de sodio y
 potasio
 Colorante (*) 15 mg/kg en clorofila
 Titanio dióxido
 Riboflavina
 Cúrcuma o curcumina
 Colorante (*) b.p.f.
 Páprica, extracto de páprica, extracto de
 pimentón, capsantina, capsorubina
 Colorante (*) b.p.f.
 Tartrazina (**) Colorante (**) 50 mg/kg
 Natamicina Conservador 5 mg/kg
 Ácido propiónico y sus sales de sodio y calcio
 Ácido sórbico y sus sales de sodio y potasio
 Conservador 3 g/kg solos o combinados expresados
 como ácido propiónico siempre que los
 sorbatos no superen 1 g/kg expresados
 en ác.sórbico
 Nisina Conservador 12,5 mg/kg
 Glutamato de sodio Exaltador de
 sabor
 b.p.f.
 Sustancias saborizantes/aromatizantes Saborizante/ar
 omatizante
 b.p.f.

(*) Las concentraciones de colorantes podrán ser superiores cuando el producto sea destinado al uso industrial.

(**) Se admitirá su uso exclusivamente en los productos destinados a la elaboración de otros alimentos que admitan su presencia.

En el Queso en Polvo se admitirá la presencia de los aditivos autorizados en el Reglamento Técnico General Mercosur de Identidad y Calidad de Quesos para el o los quesos utilizados como materia prima y su concentración en el producto final deberá responder a los límites máximos autorizados en el presente Reglamento independientemente de la concentración de los aditivos del o de los quesos utilizados como materia prima.

Se admitirá además la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes

opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios (Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3) 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 Reglamento no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo.

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.2. Consideraciones particulares.

7.2.1. Los quesos a ser utilizados en la elaboración deberán ser previamente tratados para adecuarlos higiénicamente al proceso de fusión.

Sólo se admitirán los quesos no adecuados para la venta al público debido a fallas morfológicas y de presentación comercial, siempre que no se afecte la calidad del producto final.

7.2.3. Durante el proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 15 segundos a 80°C o cualquier combinación tiempo-temperatura equivalente.

7.2.4. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto deberán ser convenientemente tratados de forma tal que se asegure la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.3. Criterios macro y microscópicos.

Ausencia de cualquier tipo de impureza o elementos extraños.

7.4. Criterios microbiológicos.

Microorganismos Criterio de aceptación Categoría

I.C.M.S.F.

Método de

Análisis

Aerobios Mesófilos viables/g n=5 c=2 m=10000

M=100000

5 FIL 100B: 1991

Coliformes a 30 C/g n=5 c=2 m=10 M=100 5 FIL 73A: 1985

Coliformes a 45/g (*) n=5 c=2 m<3 M=10 5 APHA 1992 Cap.

24

Estafilococos coagulasa

positivos/g

n=5 c=1 m=10 M=100 8 FIL 138:1986

Hongos y Levaduras/g n=5 c=2 m=100 M=1000 2 FIL 94B:1990

Salmonella sp/25 g n=5 c=0 m=0 10 FIL 93A:1985

(*) Compendium of methods for the microbiological examination of foods. 3rd Ed. Carl Vanderzant, Don F. Spittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. ROTULADO

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2. El producto se denominará "Queso en Polvo".

9.3. Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% del total de la base láctea, el producto podrá denominarse "Queso...en Polvo", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

9.4. En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente: "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso ... Fundido en Polvo" o "Queso... Procesado en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.

9.5. Cuando el producto sea adicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias, se agregará a la designación correspondiente la expresión "Con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionados.

9.6. Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión "Sabor a..." llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron en el proceso de elaboración.

9.7. En todos los casos en los cuales la concentración de colorantes sea superior a los límites establecidos en la lista de aditivos del Punto 5. en el rótulo del producto deberá consignarse la leyenda "Para uso industrial exclusivo", próxima a la designación de venta y con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Deberá consignarse además en el listado de aditivos la concentración en el producto final de los colorantes utilizados.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis recomendados son los indicados en los puntos 4.2.2. y 7.3.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos indicados en la norma FIL 50B: 1985.

RESOLUCIÓN GMC N° 082/96

Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESO REQUESON

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad del Requesón, que figura en el Anexo I y forma parte de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados-Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicarán el texto de las mismas al Grupo Mercado Común.

Art 3° - 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, Pesca y Alimentación; (Servicio Nacional de Sanidad Animal - SENASA)

Brasil: Ministerio da Agricultura e do Abastecimento; Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio Industria, Energía y Minería (LATU); Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca

Art 4° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.11.96.

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

El presente Reglamento fija la identidad y los requisitos mínimos de calidad que deberá cumplir el Requeijao o Requesón destinado al consumo humano.

1.2. Ambito de Aplicación

El presente Reglamento se refiere al Requeijao o Requesón a ser comercializado en el MERCOSUR.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. Definición

Se entiende por Requeijao o Requesón (en adelante llamado Requesón) el producto obtenido por la fusión de masa de cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche opcionalmente adicionada de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil. El producto podrá estar adicionado de condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias.

La denominación Requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga

grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

2.2. Clasificación

Se clasifican, de acuerdo con las materias primas empleadas y al proceso de elaboración en:

2.2.1. Requesón: aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada desuerada y lavada obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche con o sin adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.

2.2.2. Requesón cremoso: aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada desuerada y lavada obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche con adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.

2.2.3. Requesón de manteca: aquel obtenido por fusión prolongada con agitación de una mezcla de manteca y masa de cuajada de leche entera, semidescremada o descremada.

2.3. Designación (Denominación de venta).

Se designarán "Requesón", "Requesón Cremoso" y "Requesón de Manteca" según corresponda a la clasificación 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3 respectivamente.

El "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias u otras sustancias alimenticias el producto se denominará "Requesón con...", "Requesón Cremoso con...", "Requesón de Manteca con..." o "Requesón del Norte con..." según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

En todos los casos podrá utilizarse la designación "Requeijao" en lugar de "Requesón".

3. REFERENCIAS

Norma FIL 4A:1982. Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).

Norma FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

Norma FIL 50B:1985. Leche y Productos Lácteos. Métodos de muestreo.

CAC/Vol A:1985

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1. Composición

4.1.1. Ingredientes obligatorios

Requesón: leche o leche reconstituida.

Requesón Cremoso: leche o leche reconstituida, crema y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butter oil.

Requesón de manteca: leche o leche reconstituida, manteca, cloruro de sodio.

4.1.2. Ingredientes opcionales

Cuajo, coagulantes apropiados, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, sólidos de origen lácteo, leche en polvo, caseína, caseinatos, cloruro de sodio, cloruro de calcio, fermentos lácticos o cultivos específicos, condimentos, especias, otras sustancias alimenticias.

4.2. Requisitos

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Consistencia: unttable o feteable

4.2.1.2. Textura: cremosa, fina, lisa o compacta

4.2.1.3. Formato: variable

4.2.1.4. Color: característico

4.2.1.5. Olor: característico

4.2.1.6. Sabor: a crema levemente ácido, opcionalmente salado para el requesón o requesón cremoso, levemente ácido, salado o rancio para el requesón de manteca.

4.2.2. Requisitos Físico Químicos.

Requisito Requesón Requesón

Cremoso

Requesón

de Manteca

Método de Análisis

Materia Grasa en Extracto

Seco g/100 g

45,0 a 54,9 Mín 55,0 25,0 a 59,9 Norma FIL 5B:1986

Humedad g/100 g Máx 60,0 Máx 65,0 Máx 58,0 Norma FIL 4A:1982

4.3. Acondicionamiento

Deberá ser envasado con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

5. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

5.1. Aditivos

Se admitirá el uso de los aditivos que se indican a continuación en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

ADITIVO FUNCIÓN CONC. MÁX. EN EL PRODUCTO

FINAL

Acido sórbico o sus sales de Na, K o Ca Conservador 1000 mg/kg solos o combinados expresadas como ác.sórbico.

Natamicina (en superficie) Conservador 1 mg/dm² Máx. 5 mg/kg no detectable a 2 mm de profundidad.

Ausencia en la masa

Nisina Conservador 12,5 mg/kg

Acidos láctico, cítrico acético y málico o sus sales de Sodio, Potasio o Calcio. Bicarbonato de Sodio

Citratos de Sodio, Potasio o Calcio Lactatos de Sodio o Calcio

Tartratos de Sodio y/o Potasio

Fosfatos o Polifosfatos de Sodio, Potasio o Calcio

Reguladores de

Acidez

Emulsionante/

Estabilizante

b.p.f.

40 g/kg solos o combinados con fosfatos o polifosfatos calculados

como sustancia anhidra siempre que los fosfatos no superen 20

g/kg expresados como P₂O₅

Aromas Saborizante/

Aromatizante

b.p.f.

Carotenoides naturales, Beta Caroteno Colorante b.p.f.

Bixina, Norbixina, Urucu, Annato, Rocu Colorante 10 mg/kg como norbixina

Beta caroteno sintético idéntico al natural Colorante 600 mg/kg

Clorofila, clorofilina, clorofila cúprica, sales de sodio o potasio

Colorante 15 mg/kg en clorofila

Peróxido de benzoilo Colorante 20 mg/L de leche (*)

Riboflavina

Carmín Colorante

Rojo de remolacha

Dióxido de Titanio

b.p.f.

(*) Concentración máxima en la materia prima

6. CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento Mercosur correspondiente.

7. HIGIENE

7.1. Consideraciones generales

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el Código Internacional Recomendado de Prácticas, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/Vol A 1985).

7.2. Consideraciones particulares

7.2.1. Durante el proceso de fusión, el producto deberá ser sometido a un calentamiento mínimo de 80°C durante 15 segundos o cualquier otra combinación tiempo-temperatura equivalente.

7.2.2. Las especias, condimentos y/o sustancias alimenticias que se agreguen al producto

deberán ser tratados convenientemente de forma tal de asegurar la aptitud para el consumo humano del producto final.

7.2.3. Condiciones de conservación y comercialización: el Requesón deberá mantenerse a una temperatura menor a 10°C.

7.3. Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas macro y/o microscópicas de cualquier naturaleza.

7.4. Criterios microbiológicos: El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Microorganismos Criterio de Aceptación Categoría

I.C.M.S.F.

Método de Análisis

Coliformes/g (30° C) n=5 c=2 m=10 M=100 5 FIL 73 A:1985

Coliformes/g (45° C) n=5 c=2 m<3 M=10 5 APHA 1992 Cap 24 (1)

Estafilococos Coag.

pos/g

n=5 c=2 m=100 M=1000 5 FIL 145: 1990

(1) Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3° Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9. ROTULADO

9.1. Se aplicará el Reglamento Mercosur correspondiente.

9.2. Se denominarán, "Requesón", "Requesón Cremoso" y "Requesón de Manteca" según corresponda a la clasificación 2.2.1., 2.2.2. y 2.2.3. respectivamente.

9.3. El "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

9.4. Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias u otras sustancias alimenticias el producto se denominará "Requesón con ...", "Requesón Cremoso con ...", "Requesón de Manteca con ..." o "Requesón del Norte con ..." según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

9.5. En todos los casos podrá denominarse "Requeijao" en lugar de "Requesón".

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 4.2.2.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50B: 1985.

Artículo 641 tris - (Res 204, 7.03.88)

"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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006)

"La autoridad sanitaria competente 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 la clasificación a la cual corresponde, de acuerdo al artículo 605 inciso 2) del presente Código."

CAPÍTULO 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.

RESOLUCIÓN GMC N° 09/07

Incorporada por Resolución Conjunta SPReI N° 128/2012 y SAGyP N° 475/2012

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES"

CATEGORÍA 6 – CEREALES Y PRODUCTOS DE O A BASE DE CEREALES

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

CATEGORIA 6 – CEREAIS E PRODUTOS DE OU A BASE DE CEREAIS

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

ADITIVO

N°

INS

FUNCIÓN/NOMBRE

Español

FUNÇÃO/NOME

Português

CONCENTRACIÓN

MÁXIMA/LÍMITE

MÁXIMO

g/100g ou

g/100ml (*)

6.1. CEREALES PROCESADOS

Incluye granos con cáscara o descascarados, enteros, partidos, aplastados y/o degerminados, y/o pulidos.

6.1. CEREAIS PROCESSADOS

Inclui grãos com casca ou descascados, inteiros, partidos, amassados e ou degerminados, e ou polidos.

ANTIHEMECTANTE/

ANTIAGLUTINANTE

ANTIHEMECTANTE/

ANTIAGLUTINANTE

553

iii

Talco, metasilicato ácido de
magnesio

Talco, metassilicato ácido de
magnésio

0,5

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

220 Dióxido de azufre, anhídrido
sulfuroso

Dióxido de enxofre, anidrido
sulfuroso

0,003

221 Sodio Sulfito Sulfito de sódio 0,003 (como SO₂)

222 Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito

Ácido

Bissulfito de sódio, sulfito ácido
de sódio

0,003 (como SO₂)

223 Sodio Metabisulfito Metabissulfito de sódio 0,003 (como SO₂)

224 Potasio Metabisulfito Metabissulfito de potássio 0,003 (como SO₂)

226 Calcio Sulfito Sulfito de cálcio 0,003 (como SO₂)

227 Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito

Ácido

Bissulfito de cálcio, sulfito ácido
de cálcio

0,003 (como SO₂)

228 Potasio Bisulfito Bissulfito de potássio 0,003 (como SO₂)

310 Propil Galato Galato de propila 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor

de gordura

320 Butil hidroxianisol, BHA,
hidroxianisol butilado

Butil hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor

de gordura

321 Butil hidroxitolueno, BHT,
hidroxitolueno butilado

Butil hidroxitolueno, BHT 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor

de gordura

GLASEANTE GLACEANTE

905

d

Aceite mineral de alta
viscosidad

Óleo mineral de alta viscosidade 0,03

905

e

Aceite mineral de media y baja
viscosidad - clase I

Óleo mineral de média e baixa
viscosidade - classe I

0,03

905f Aceite mineral de media y baja
viscosidad - clase II

Óleo mineral de média e baixa
viscosidade - classe II

0,03

905

g

Aceite mineral de media y baja

viscosidad - clase III

Óleo mineral de média e baixa

viscosidade - classe III

0,03

6.2. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES

6.2. ALIMENTOS A BASE DE CEREAIS

6.2.1. CEREALES PARA DESAYUNO, MERIENDA U OTROS ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, FRIOS O CALIENTES

Incluye todos los productos a base de cereales (ya sean extrudados, expandidos, inflados, aplastados, laminados, rolados/cilindrados o en hebras) listos para consumo, los instantáneos y los utilizados normalmente en desayunos, meriendas, u otros, fríos o calientes. Ejemplo de estos productos son cereales tipo granola, muesli, harina de avena instantánea, copos de maíz, trigo o arroz inflado, cereales mixtos (p.ej. arroz, trigo y maíz), cereales elaborados con soja o salvado, productos de cereales extrudados elaborados con harina o granos de cereales molidos y barras de cereales.

6.2.1. CEREAIS MATINAIS, PARA LANCHE OU OUTROS, ALIMENTOS A BASE DE CEREAIS, FRIOS OU QUENTES

Inclui todos os produtos a base de cereais (que sejam extrudados, expandidos, inflados, amassados, laminados, cilindrados ou em filamentos) prontos para consumo, os instantâneos e os utilizados normalmente no café da manhã, lanches, ou outros, frios ou quentes. Exemplos destes produtos são cereais tipo granola, muesli, farinha de aveia instantânea, flocos de milho, trigo ou arroz inflado, cereais mistos (p.ex. arroz, trigo e milho), cereais elaborados com soja ou farelo, produtos de cereais extrudados elaborados com farinha ou grãos de cereais moídos e barras de cereais.

ACIDULANTE ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

334 Ácido tartárico (L(+)-) Ácido tartárico (L(+)-) 0,5

338

Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico

Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico

0,5 (como P₂O₅)

ANTIHECTANTE/ANTI

GLUTINANTE

ANTIHECTANTE/ANTIAGLUTI

NANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

341i

Calcio (mono) fosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

(mono) ortofosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

bifosfato, calcio fosfato ácido,

calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato monocálcico, fosfato
monobásico de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato de Cálcio
Monobásico, Bifosfato de Cálcio,
Fosfato Ácido de Cálcio,
Dihidrogênio Fosfato de Cálcio
0,5 (como P₂O₅)

341ii

Calcio (di) fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
hidrógeno orto-fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
secundario fosfato, calcio
hidrógeno fosfato, calcio
hidrógeno monofosfato
Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato de
Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de
Cálcio

0,5 (como P₂O₅)

341iii

Calcio (tri) fosfato, calcio
fosfato tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fosfato tricálcico, fosfato tribásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio
0,5 (como P₂O₅)

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en Todos os autorizados como BPF no *quantum satis*

MERCOSUR MERCOSUL

304

Ascorbil palmitato Palmitato de ascorbila 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura (como
estearato de
ascorbilo/ ascorbila)

305

Ascorbil estearato Estearato de ascorbila 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura (como
estearato de
ascorbilo/ ascorbila)

306

Tocoferoles: mezcla
concentrada

Mistura concentrada de tocoferóis 0,01

307 Tocoferol, alfa-tocoferol Tocoferol, alfa-tocoferol 0,01

310 Propil galato Galato de propila 0,02 (solos o en
combinación/
sozinhos ou em

combinación)
expresado/ expresso
sobre materia grasa/
sobre o teor de
gordura

El BHT en ningún
caso deberá
superar 0,01 sobre
materia grasa
O BHT em nenhum
caso deverá
superar 0,01 sobre
o teor de gordura

319

Terc-butil-hidroquinona,
TBHQ, butil hidroquinona
terciaria

Butil hidroquinona terciária,
TBHQ, terc-butil hidroquinona
320

Butil hidroxianisol, BHA,
hidroxianisol butilado
Butil hidroxianisol, BHA
321

Butil hidroxitolueno, BHT,
hidroxitolueno butilado
Butil hidroxitolueno, BHT
384

Isopropil citrato (mezcla) Citrato de isopropila (mistura) 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR
Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE CORANTE

101i Riboflavina Riboflavina 0,03

101ii Riboflavina 5-fosfato de sodio Riboflavina 5 ´ fosfato de sódio 0,03
110

Amarillo sunset, amarillo
ocaso FCF, laca de Al
Amarelo sunset, amarelo
crepúsculo FCF, laca de Al
0,025

120

Carmin, cochinilla, ácido
carmínico, sales de Na, K, NH₄
y Ca

Carmim, cochonilha, ácido
carmínico, sais de Na, K, NH₄ e Ca
0,02

129

Rojo 40, Rojo allura AC, laca
de Al

Vermelho 40, vermelho allura AC,

laca de Al
0,02
133 Azul brillante FCF, laca de Al Azul brillante FCF, laca de Al 0,02
140 i Clorofila Clorofila *quantum satis*
140 ii Clorofilina Clorofilina *quantum satis*
150 a Caramelo I – simple Caramelo I – simple *quantum satis*
150 b
Caramelo II- proceso sulfito
caustico
Caramelo II – processo sulfito
cáustico
0,65
150 c
Caramelo III – proceso
amonio
Caramelo III – processo amônia 0,65
150 d
Caramelo IV- proceso sulfitoamonio
Caramelo IV – processo sulfitoamônia
0,25
160 a
i
Beta - caroteno (sintético
idéntico al natural)
Beta-caroteno (sintético idêntico
ao natural)
quantum satis
160 a
ii
Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*
160 b Urucum, bixina, norbixina,
annatto extracto, rocu, sales
de Na y K
Urucum, bixina, norbixina,
annatto extrato e sais de Na e K
0,0025 (como
Bixina)
160 c Páprika, capsorubina,
capsantina
Páprica, capsorrubina, capsantina *quantum satis*
160 e Beta-apo-8'- carotenal Beta-apo-8'- carotenal 0,02
160 f Ester metílico o etílico del
ácido beta-apo-8'-carotenoico
Ester metílico ou etílico do ácido
beta-apo-8' carotenóico
0,02
162 Rojo de remolacha, betaína Vermelho de beterraba, betanina 0,02
163 i Antocianinas (de frutas y
hortalizas)
Antocianinas (de frutas e
hortaliças)
0,02
171 Dióxido de titanio Dióxido de titânio *quantum satis*
(solo para barras
de cereales)
(somente para

barras de cereais)

CONSERVADOR CONSERVADOR

200 Ácido Sórbico Ácido sórbico 0,1

201 Sódio Sorbato Sorbato de sódio 0,1 (como ácido sórbico)

202 Potasio Sorbato Sorbato de potássio 0,1 (como ácido sórbico)

203 Cálcio Sorbato Sorbato de cálcio 0,1 (como ácido sórbico)

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

quantum satis

339 i Sódio (mono) dihidrógeno

monofosfato, sódio (mono)

orto-fosfato, sódio fosfato

monobásico, sódio fosfato

ácido, sódio bifosfato, sódio

dihidrógeno fosfato, sódio

(mono) dihidrógeno

ortofosfato

Fosfato de Sódio Monobásico,

Monofosfato Monossódico, Fosfato

Ácido de Sódio, Bifosfato de

Sódio, Dihidrogênio Fosfato de

Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato

Monossódico, Dihidrogênio

Monofosfato Monossódico

0,5 (como P

₂

O

₅

)

339 ii Sódio (di) fosfato, sódio (di)

hidrógeno monofosfato, sódio

(di) hidrógeno orto-fosfato,

sódio fosfato dibásico, sódio

Fosfato dissódico, Fosfato de

Sódio Dibásico, Fosfato Ácido

Dissódico, Fosfato de Sódio

Secundário, Hidrogênio Fosfato

0,5 (como P

₂

O

₅

)

(di) fosfato ácido, sódio

secundário fosfato, sódio (di)

hidrógeno fosfato

Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato

Dissódico, Hidrogênio Monofosfato

Dissódico

339

iii

Sódio (tri) fosfato, sódio (tri)

monofosfato, sódio (tri) ortofosfato,
sódio fosfato tribásico,
sódio fosfato
Fosfato trissódico, monofosfato
trissódico, ortofosfato trissódico,
Fosfato de Sódio Tribásico,
Fosfato de Sódio
0,5 (como P

²

O

⁵

)

340 i Potasio (mono) dihidrógeno
monofosfato, potasio fosfato
ácido, potasio fosfato
monobásico, potasio (mono)
monofosfato, potasio
bifosfato, potasio dihidrógeno
fosfato

Fosfato ácido de potássio, Fosfato
de Potássio Monobásico,
Monofosfato Monopotássico,
Bifosfato de Potássio;
Dihidrogênio Fosfato de Potássio,
Dihidrogênio Monofosfato
Monopotássico

0,5 (como P

²

O

⁵

)

340 ii Potasio (di) fosfato, potasio
(di) monofosfato, potasio (di)
hidrógeno orto-fosfato,
potasio fosfato dibásico,
potasio (di) fosfato ácido,
potasio secundario fosfato,
potasio (di) hidrógeno fosfato,
potasio (di) hidrógeno
monofosfato

Fosfato dipotássico, monofosfato
dipotássio, Fosfato de Potássio
Dibásico, Fosfato Ácido
Dipotássico, Fosfato de Potássio
Secundário, Hidrogênio Fosfato
Dipotássico, Hidrogênio
Ortofosfato Dipotássico,
Hidrogênio Monofosfato
Dipotássico

0,5 (como P

²

O

⁵

)

340

iii

Potasio (tri) fosfato, potasio
(tri) monofosfato, potasio (tri)

ortofosfato, potasio fosfato
 tribásico, potasio fosfato
 Fosfato tripotássico, monofosfato
 tripotássico, ortofosfato
 tripotássico, Fosfato de Potássio
 Tribásico, Fosfato de Potássio
 0,5 (como P
₂
 O
₅
)
 416 Goma Karaya, Goma
 Sterculia, Goma Caraya
 Goma caraia, goma sterculia *quantum satis*
 425 Goma Konjac Goma konjac 1,0
 450 i Disódio pirofosfato, disódio
 dihidrógeno difosfato, disódio
 dihidrógeno pirofosfato, sódio
 pirofosfato ácido
 Pirofosfato Ácido de Sódio,
 Dihidrogênio Difosfato Dissódico,
 Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico,
 Pirofosfato Dissódico
 0,5 (como P
₂
 O
₅
)
 450 ii Sódio (tri) difosfato, sódio
 (tri) pirofosfato ácido, sódio
 (tri) monohidrógeno difosfato
 Difosfato trissódico, pirofosfato
 ácido trissódico, Monohidrogênio
 Difosfato Trissódico
 0,5 (como P
₂
 O
₅
)
 450
 iii
 Sódio (tetra) difosfato, sódio
 (tetra) pirofosfato, sódio
 pirofosfato
 Difosfato tetrassódico, pirofosfato
 tetrassódico, Pirofosfato de Sódio
 0,5 (como P
₂
 O
₅
)
 450 v Potasio (tetra) difosfato,
 potasio (tetra) pirofosfato,
 potasio pirofosfato
 Difosfato tetrapotássico,
 pirofosfato tetrapotássico,
 Pirofosfato de Potássio
 0,5 (como P
₂

O

₅

)

450

vi

Calcio (di) pirofosfato, calcio

(di) difosfato

Pirofosfato dicálcico, difosfato

dicálcico, Pirofosfato de Cálcio

0,5 (como P

₂

O

₅

)

450

vii

Calcio (mono) dihidrógeno

difosfato, calcio pirofosfato

ácido, calcio (mono)

dihidrógeno pirofosfato

Dihidrogênio Difosfato

Monocálcico, Pirofosfato Ácido de

Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato

Monocálcico

0,5 (como P

₂

O

₅

)

451 i Sodio (penta) trifosfato, sodio

tripolifosfato, sodio trifosfato,

sodio (penta) tripolifosfato

Trifosfato pentassódico,

tripolifosfato de sódio, trifosfato de

sódio, Tripolifosfato Pentassódico

0,5 (como P

₂

O

₅

)

451 ii Potasio (penta) trifosfato,

potasio tripolifosfato, potasio

trifosfato, potasio (penta)

tripolifosfato

Trifosfato pentapotássico,

tripolifosfato de potássio,

Tripolifosfato Pentapotássico,

Trifosfato de Potássio

0,5 (como P

₂

O

₅

)

452 i Sodio tetrapolifosfato, sodio

metafosfato insoluble, sodio

hexametafosfato, sal de

Graham, sodio polifosfato

Polifosfato de Sódio, Metafosfato

de Sódio Insolúvel,

Hexametáfosfato de Sódio, Sal de
Graham, Tetrapolifosfato de Sódio
0,5 (como P

²

O

⁵

)

452 ii Potasio polifosfato, potasio
metafosfato, potasio
polimetáfosfato

Polifosfato de potássio,
metafosfato de potássio,
Polimetáfosfato de Potássio

0,5 (como P

²

O

⁵

)

452

iii

Calcio y Sodio Polifosfato
Polifosfato de cálcio e sódio
0,5 (como P

²

O

⁵

)

452

iv

Calcio Polifosfato
Polifosfato de cálcio
0,5 (como P

²

O

⁵

)

475 Esteres de ácidos grasos con
poliglicerol
Ésteres de ácidos graxos com
poliglicerol, ésteres de ácido graxo
com glicerina

1,0 (solo para
barras de cereales
y cereales tipo
granola con frutos
secos y/o
desecados)

(sozinho para
barras de cereais e
cereais tipo granola
com frutos secos e
ou dessecados)

481i Sodio Estearoil Lactato, Sodio
Estearoil Lactilato
Estearoil lactato de sódio, estearoil
lactilato de sódio

0,5

482 i Calcio Estearoil-2-Lactilato,
Calcio Estearoil Lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5

GLASEANTE

(solo para barras de cereales)

GLACEANTE

(somente para barras de cereais)

901 Cera de abeja (blanca y
amarilla)

Cera de abelha (branca e amarela) *quantum satis*

HUMECTANTE UMECTANTE

Todos los autorizados como

BPF en MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no

MERCOSUL

quantum satis

LEUDANTE QUÍMICO

(solo para barras de cereales)

FERMENTO QUÍMICO

(somente para barras de cereais)

Todos los autorizados como

BPF en MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no

MERCOSUL

quantum satis

341i Calcio (mono) fosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

(mono) ortofosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

bifosfato, calcio fosfato ácido,

calcio dihidrógeno fosfato

Fosfato monocálcico, fosfato

monobásico de cálcio, ortofosfato

monocálcico, fosfato de cálcio

monobásico, bifosfato de cálcio,

fosfato ácido de cálcio,

dihidrogênio fosfato de cálcio

0,5 (como P₂O₅)

341ii Calcio (di) fosfato, calcio

fosfato dibásico, calcio

hidrógeno orto-fosfato, calcio

Fosfato dicálcico, fosfato dibásico

de cálcio,

fosfato de cálcio dibásico,

0,5 (como P₂O₅)

fosfato dibásico, calcio

secundario fosfato, calcio

hidrógeno fosfato, calcio

hidrógeno monofosfato

hidrogênio ortofosfato de cálcio,

fosfato de cálcio secundário,

hidrogênio fosfato de cálcio,

hidrogênio monofosfato de cálcio

341iii Calcio (tri) fosfato, calcio

fosfato tribásico, calcio fosfato

precipitado, calcio fosfato

Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio

0,5 (como P_2O_5)

450i Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido

Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico

0,5 (como P_2O_5)

450iii Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato

Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio

0,5 (como P_2O_5)

450vii Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono)

dihidrógeno pirofosfato

Dihidrogênio difosfato

monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico

0,5 (como P_2O_5)

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Artículo 647 - (Res 1547, 12.09.90)

"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 1547, 12.09.90)

"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 (Glase): 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 1547, 12.09.90)

"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 1547, 12.09.90)

"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 1547, 12.09.90)

"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 2ª 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 1547, 12.09.90)

"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 652bis - (Res 1547, 12.09.90)

"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 652tris - (Res 101, 22.02.93)

"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 101, 22.02.93)

"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 655bis - (Res 101, 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 101, 22.02.93)

"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 305, 26.03.93)** - "Con el nombre de Ancia, Aunca, 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 1324 y 1325 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 en 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. Gofio 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 g 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 g los 1.000 granos.

Artículo 657bis - (Res 101, 22.02.93)

"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 80, 13.01.94)

"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 167, 26.1.82)

"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 g/100 g Cenizas g/100 g Absorción g/100 g 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 g/100g Cenizas g/100 g 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 g de harina.

Por volumen de pan se entiende el volumen de pan que se obtiene con 100 g 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 661 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 168/2012 y SAGyP N° 613/2012)

La harina de trigo debe responder microbiológicamente a los siguientes criterios:

Parámetro Criterio de aceptación Metodología (1)

Recuento de aerobios

mesófilos (UFC/g)

n=5, c=2,

m=10⁵, M= 10⁶

ISO 4833: 2003

BAM-FDA: 2001, capítulo 3

ICMSF

Recuento de hongos y

levaduras (UFC/g)

n=5, c=2,

m=3.10³, M=10⁴

ISO 21527-2:2008

BAM-FDA: 2001, capítulo 18

APHA: 2001

Recuento de coliformes

(UFC/g)

n=5, c=2,

m=10², M=10³

ISO 4832:2006

ICMSF (método 4)

BAM-FDA: 2001 (capítulo 4

método I. G.)

Recuento de presuntos

Bacillus cereus (UFC/g)

n=5, c=1,

m=10³, M=10⁴

ISO 7932:2004

(1): o su versión más actualizada

Artículo 662 - (Dec 2370, 28.3.73)

"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 g/100 g y las cenizas no mayor de 2,30 g/100 g 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 663bis - (Res 4276, 28.12.79)

"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 g por cada 100 g de harina.
- b) Tener máximo de cenizas, determinadas a 900-920°C durante 90 minutos y expresadas sobre producto seco: 0,65 g por cada 100 g 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 101, 22.02.93)

"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 g por cada 100 g de harina.
- b) Tener un máximo de cenizas, determinadas a 900-920°C durante 90 minutos expresadas sobre el producto seco de 2,0 g por cada 100 g 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 - (Dec 2370, 28.3.73)

Suprimido.

Artículo 666 - (Dec 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 - (Dec 2370, 28.3.73)

"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 - (Dec 2370, 28.3.73 y Res 2878, 28.9.79)

"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:

Sémola gruesa

Granulometría:

Malla 20 GG (1.000 micrones): residuo nulo

Malla 40 GG (475 micrones): residuo 80%

Sémola fina

Granulometría:

Malla 40 GG (475 micrones): residuo nulo

Malla 66/64 GG (250 micrones): residuo 80%

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 668bis - (Dec 2370, 28.3.73 y Res 2878, 28.9.79)

"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 668ter - (Res 1575, 11.8.78)

"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 trituration 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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 mg/kg (80 ppm)

Arsénico (como As), Máx: 3 mg/kg (3 ppm)

Plomo (como Pb), Máx: 5 mg/kg (5 ppm)

Metales pesados, como Pb, Máx: 40 mg/kg (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.

RESOLUCIÓN GMC N° 106/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 184, 30.05.95

Toda modificación en la composición, formulación o rotulado de los alimentos en virtud de las Resoluciones MERCOSUR, serán de cumplimiento obligatorio por parte de los elaboradores no siendo exigible presentación alguna ante cualquier Autoridad Sanitaria.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

ALMIDONES MODIFICADOS

Art 1° - Los almidones modificados químicamente son considerados como ingredientes y serán mencionados en la lista de ingredientes como almidones modificados.

Art 2° - Los almidones nativos y los almidones modificados por vía física o enzimática serán mencionados en la lista de ingredientes como almidones.

Art 3° - Los almidones modificados químicamente que sean utilizados por la industria

alimentaria deberán obedecer las especificaciones establecidas por el Food Chemical Codex, 3rd. Edition, 1981.

Artículo 675 - (Dec 112, 12.1.76)

Suprimido.

Artículo 676 - (Dec 112, 12.1.76)

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 126, 29.1.80)

Suprimido.

Artículo 680 - (Res 126, 29.1.80)

Suprimido.

Artículo 681 – (Resolución Conjunta SPReI N°282/2014 y SAGyP N° 298/2014)

"Con el nombre de Harina de algarroba, se entiende el producto de la molienda de las semillas limpias, sanas y secas del algarrobo blanco (*Prosopis alba* Griseb) y/o algarrobo negro [*Prosopis nigra* (Grisebach) Hieronymus] y/o *Prosopis chilensis* (Molina) Stuntz emend. Burkart y/o *Prosopis flexuosa* (DC)."

Artículo 681bis - (Res 34, 11.1.80)

"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 681 tris – (Resolución Conjunta SPReI N°282/2014 y SAGyP N° 298/2014)

"Con el nombre de Harina de fruto (vainita completa con sus semillas) de algarrobo, se entiende el producto de la molienda de los frutos completos limpios, sanos y secos, del algarrobo blanco (*Prosopis alba* Griseb) y/o algarrobo negro [*Prosopis nigra* (Grisebach) Hieronymus] y/o *Prosopis chilensis* (Molina) Stuntz emend. Burkart y/o *Prosopis flexuosa* (DC).

El producto deberá rotularse como: harina del fruto de algarrobo, indicando la/s especie/s que

corresponda/n."

Artículo 682 – (Resolución Conjunta SPReI N°261/2014 y SAGyP N° 228/2014)
[Se otorga a las empresas un plazo para su adecuación de (CIENTO OCHENTA) 180 días corridos, a partir del 01 de agosto de 2014.]

"Con la denominación de quinua o quinoa se entiende las semillas sanas, limpias y bien conservadas del género *Chenopodium quinoa* Willd.

Deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

Proteínas totales sobre base seca: mínimo 10 (Metodo Kjeldalh- Nitrógeno x 6.25).

Humedad a 100-105°C: máximo 13,5%

Cenizas a 500-550°C sobre base seca: máximo 3,5%.

Las semillas de quinua o quinoa que se industrialicen deberán ser sometidas a un proceso que asegure la eliminación de las saponinas y la biodisponibilidad de los aminoácidos.

Las semillas que se comercialicen envasadas en ausencia del cliente, listas para ofrecerlas a los consumidores, deberán llevar en la cara principal del rótulo con caracteres de buen realce, visibilidad y con tamaño no inferior a 2 mm la leyenda "Lavar hasta eliminación de espuma. No apto para el consumo crudo, cocer previo a su consumo".

Artículo 682 bis – (Resolución Conjunta SPReI N°261/2014 y SAGyP N° 228/2014)
[Se otorga a las empresas un plazo para su adecuación de (CIENTO OCHENTA) 180 días corridos, a partir del 01 de agosto de 2014.]

"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* Willd., privadas mecánicamente o por acción de álcalis de sus tegumentos.

Debe responder a las siguientes exigencias de composición:

Agua no superior al 14% a 100°-105°C.

Fibra bruta no superior de 0,6%.

Materia grasa no superior de 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 153, 15.2.78)

"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 mg/kg (40 ppm).
- c) Grasas comestibles, hidrogenadas o no, hasta 1,0%.
- d) Anhídrido sulfuroso total, hasta 150 mg/kg (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 711, 25.4.85)

"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 794, 13.12.94)

"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 694bis - (Res 794, 13.12.94)

"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 794, 13.12.94)

"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.

RESOLUCIÓN GMC N° 09/07

Incorporada por Resolución Conjunta SPReI N° 128/2012 y SAGyP N° 475/2012

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES"

CATEGORÍA 6 – CEREALES Y PRODUCTOS DE O A BASE DE CEREALES
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

CATEGORIA 6 – CEREAIS E PRODUTOS DE OU A BASE DE CEREAIS
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

ADITIVO

Nº

INS

FUNCIÓN/NOMBRE

Español

FUNÇÃO/NOME

Português

CONCENTRACIÓN

MÁXIMA/LÍMITE

MÁXIMO

g/100g ou

g/100ml (*)

6.3. HARINAS

6.3. FARINHAS

6.3.1. Harina de trigo

6.3.1. Farinha de trigo

ANTIAGLUTINANTE/

ANTIUMECTANTE

ANTIAGLUTINANTE/

ANTIUMECTANTE

341i Calcio (mono) fosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

(mono) ortofosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

bifosfato, calcio fosfato ácido,

calcio dihidrógeno fosfato

Fosfato monocálcico, fosfato

monobásico de cálcio, ortofosfato

monocálcico, Fosfato de Cálcio

Monobásico, Bifosfato de Cálcio,

Fosfato Ácido de Cálcio,

Dihidrogênio Fosfato de Cálcio

0,25 (como P₂O₅)

341ii Calcio (di) fosfato, calcio

fosfato dibásico, calcio

hidrógeno orto-fosfato, calcio

Fosfato dicálcico, fosfato dibásico

de cálcio, Fosfato de Cálcio

Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato

0,25 (como P₂O₅)

fosfato dibásico, calcio

secundario fosfato, calcio

hidrógeno fosfato, calcio

hidrógeno monofosfato

de Cálcio, Fosfato de Cálcio

Secundário, Hidrogênio Fosfato de

Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de

Cálcio

341iii

Calcio (tri) fosfato, calcio

fosfato tribásico, calcio fosfato

precipitado, calcio fosfato

Fosfato tricálcico, fosfato tribásico

de cálcio, Fosfato de Cálcio

Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio
0,25 (como P_2O_5)

MEJORADOR DE HARINA MELHORADOR DE FARINHA

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

341 i Calcio (mono) fosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
(mono) ortofosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
bifosfato, calcio fosfato ácido,
calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato monocálcico, fosfato
monobásico de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato de Cálcio
Monobásico, Bifosfato de Cálcio,
Fosfato Ácido de Cálcio,
Dihidrogênio Fosfato de Cálcio
0,25 (como P_2O_5)

341 ii Calcio (di) fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
hidrógeno orto-fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
secundario fosfato, calcio
hidrógeno fosfato, calcio
hidrógeno monofosfato
Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato de
Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de
Cálcio
0,25 (como P_2O_5)

341

iii

Calcio (tri) fosfato, calcio
fosfato tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fostato tricálcico, fosfato tribásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio
0,25 (como P_2O_5)

342 i

Amonio (mono) fosfato,
amonio fosfato monobásico,
amonio (mono) monofosfato,
amonio fosfato ácido, amonio
fosfato primario, amonio
dihidrógeno fosfato, amonio
dihidrógeno tetraoxofosfato,
amonio dihidrógeno

ortofosfato

Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, Fosfato de Amônio Monobásico, Fosfato Ácido de Amônio, Fosfato de Amônio Primário, Dihidrogênio Fosfato de Amônio, Dihidrogênio Tetraoxofosfato de Amônio, Monofosfato Monoamônico, Dihidrogênio Ortofosfato de Amônio

0,25 (como P_2O_5)

342 ii Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di)

hidrógeno ortofosfato, amonio

(di) hidrógeno fosfato, amonio

(di) hidrógeno tetraoxofosfato

Fosfato de amônio dibásico,

fosfato diamônico, Hidrogênio

Fosfato Diamônico, Hidrogênio

Tetraoxofosfato Diamônico,

Hidrogênio Ortofosfato Diamônico

0,25 (como P_2O_5)

920 L-Cisteína y sus sales de

clorhidrato de sodio y potasio

L-Cisteína e seus sais de cloridrato

de sódio e potássio

0,009

927a Azodicarbonamida Azodicarbonamida 0,004

928 Benzoílo peróxido Peróxido de benzoíla 0,004

1101

i

Proteasas Proteases *quantum satis*

6.3.2. Harinas de trigo acondicionadas (harina de trigo con adición de aditivos)

6.3.2. Farinhas de trigo acondicionadas (farinha de trigo com adição de aditivos)

ACIDULANTE ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no

MERCOSUL

quantum satis

334 Ácido tartárico (L(+)-) Ácido tartárico (L(+)-) 0,5

338 Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico

Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico

2,0 (como P

₂

O

₅

)

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no

MERCOSUL

quantum satis

335 i

Sodio (mono) tartrato Tartarato monossódico

0,5 (como ác.
 Tartárico)
 335 ii
 Sodio (di) tartrato Tartarato dissódico
 0,5 (como ác.
 Tartárico)
 336 i Potasio tartrato ácido, Potasio
 bitartrato, Potasio (mono)
 tartrato
 Tartarato monopotássico, tartarato
 ácido de potássio
 0,5 (como ác.
 Tartárico)
 336 ii Potasio tartrato neutro,
 Potasio (di) tartrato
 Tartarato dipotássico, tartarato de
 potássio
 0,5 (como ác.
 Tartárico)
 337
 Potasio y sodio tartrato,
 Potasio y sodio tartrato doble
 Tartarato duplo de sódio e
 potássio, tartarato de sódio e
 potássio
 0,5 (como ác.
 Tartárico)
 339 i Sodio (mono) dihidrógeno
 monofosfato, sodio (mono)
 orto-fosfato, sodio fosfato
 monobásico, sodio fosfato
 ácido, sodio bifosfato, sodio
 dihidrógeno fosfato, sodio
 (mono) dihidrógeno
 ortofosfato
 Fosfato de Sódio Monobásico,
 Monofosfato Monossódico, Fosfato
 Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio,
 Dihidrogênio Fosfato de Sódio,
 Dihidrogênio Ortofosfato
 Monossódico, Dihidrogênio
 Monofosfato Monossódico
 2,0 (como P
₂
 O
₅
)
 339 ii Sodio (di) fosfato, sodio (di)
 hidrógeno monofosfato, sodio
 (di) hidrógeno orto-fosfato,
 sodio fosfato dibásico, sodio
 (di) fosfato ácido, sodio
 secundario fosfato, sodio (di)
 hidrógeno fosfato
 Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio
 Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico,
 Fosfato de Sódio Secundário,

Hidrogênio Fosfato Dissódico,
Hidrogênio Ortofosfato Dissódico,
Hidrogênio Monofosfato Dissódico
2,0 (como P

²

O

⁵

)

340 i Potasio (mono) dihidrógeno
monofosfato, potasio fosfato
ácido, potasio fosfato
monobásico, potasio (mono)
monofosfato, potasio
bifosfato, potasio dihidrógeno
fosfato

Fosfato ácido de potássio, Fosfato
de Potássio Monobásico,
Monofosfato Monopotássico,
Bifosfato de Potássio; Dihidrogênio
Fosfato de Potássio, Dihidrogênio
Monofosfato Monopotássico
2,0 (como P

²

O

⁵

)

340 ii Potasio (di) fosfato, potasio
(di) monofosfato, potasio (di)
hidrógeno orto-fosfato,
potasio fosfato dibásico,
potasio (di) fosfato ácido,
potasio secundario fosfato,
Fosfato dipotássico, monofosfato
dipotássio, Fosfato de Potássio
Dibásico, Fosfato Ácido
Dipotássico, Fosfato de Potássio
Secundário, Hidrogênio Fosfato
Dipotássico, Hidrogênio
2,0 (como P

²

O

⁵

)

potasio (di) hidrógeno fosfato,
potasio (di) hidrógeno
monofosfato
Ortofosfato Dipotássico,
Hidrogênio Monofosfato
Dipotássico

**ANTIAGLUTINANTE/
ANTIHUMECTANTE
ANTIAGLUTINANTE/
ANTIUMECTANTE**

341i Calcio (mono) fosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
(mono) ortofosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
bifosfato, calcio fosfato ácido,

calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato monocálcico, fosfato
monobásico de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato de Cálcio
Monobásico, Bifosfato de Cálcio,
Fosfato Ácido de Cálcio,
Dihidrogênio Fosfato de Cálcio

0,25 (como P

²

O

⁵

)

341ii Calcio (di) fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
hidrógeno orto-fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
secundario fosfato, calcio
hidrógeno fosfato, calcio
hidrógeno monofosfato
Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato de
Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de
Cálcio

0,25 (como P

²

O

⁵

)

341iii Calcio (tri) fosfato, calcio
fosfato tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fosfato tricálcico, fosfato tribásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio

0,25 (como P

²

O

⁵

)

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

304 Ascorbil palmitato Palmitato de ascorbila 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

305 Ascorbil estearato Estearato de ascorbila 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

306 Tocoferoles: mezcla
concentrada

Mistura concentrada de tocoferóis 0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura
307 Tocoferol, alfa-tocoferol Tocoferol, alfa-tocoferol 0,05 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura
310 Propil galato Galato de propila 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura
319 Terc-butil-hidroquinona,
TBHQ, butilhidroquinona
terciaria
Butil hidroquinona terciária, TBHQ,
terc-butil hidroquinona
0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura
320 Butil Hidroxianisol, BHA,
hidroxianisol butilado
Butil hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura
321 Butil Hidroxitolueno, BHT,
hidroxitolueno butilado
Butil hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura
384 Isopropil citrato (mezcla) Citrato de isopropila (mistura) 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

CONSERVADOR CONSERVADOR

Se autoriza solo para harinas
acondicionadas de uso industrial
Autoriza-se somente para farinhas com adição de
aditivos (acondicionadas) de uso industrial
Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR
Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

200 Ácido sórbico Ácido sórbico 0,1
201 Sodio Sorbato Sorbato de sódio 0,1 como ácido
sórbico
202 Potasio Sorbato Sorbato de potássio 0,1 como ácido
sórbico
203 Calcio Sorbato Sorbato de cálcio 0,1 como ácido
sórbico

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR
Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

430
Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre

producto/ produto

seco

432

Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 20

0,5 sobre

producto/ produto

seco

433

Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 80

0,5 sobre

producto/ produto

seco

434

Polioxietilen (20) sorbitan

monopalmitato, polisorbato 40

Monopalmitato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 40

0,5 sobre

producto/ produto

seco

435

Polioxietilen (20) sorbitan

monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 60

0,5 sobre

producto/ produto

seco

436

Polioxietilen (20) sorbitan

triestearato, polisorbato 65

Triestearato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 65

0,5 sobre

producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos

de ácidos grasos con ácido

diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos de

ácidos graxos com ácido diacetil

tartárico

0,5 sobre

producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2

propilenglicol, ésteres de

ácidos grasos con

propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graso com
propileno glicol
0,5 sobre
producto/ produto
seco
481 i
Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio, estearoil
lactilato de sódio
0,5 sobre
producto/ produto
seco
482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre
producto/ produto
seco
485
Sodio estearoil fumarato Estearoil fumarato de sódio
0,5 sobre
producto/ produto
seco
491
Sorbitan monoestearato Monoestearato de sorbitana
0,5 sobre
producto/ produto
seco
492
Sorbitan triestearato Triestearato de sorbitana
0,5 sobre
producto/ produto
seco
494
Sorbitan monooleato Monooleato de sorbitana
0,5 sobre
producto/ produto
seco
495
Sorbitan monopalmitato Monopalmitato de sorbitana
0,5 sobre
producto/ produto
seco
ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE
Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR
Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL
quantum satis
430
Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre
producto/ produto

seco

432

Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 20

0,5 sobre
producto/ produto

seco

433

Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 80

0,5 sobre
producto/ produto

seco

434

Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40

0,5 sobre
producto/ produto

seco

435

Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60

0,5 sobre
producto/ produto

seco

436

Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 65

0,5 sobre
producto/ produto

seco

452 i Sodio tetrapolifosfato, sodio
metafosfato insoluble, sodio
hexametafosfato, sal de
Graham, sodio polifosfato
Polifosfato de sódio, metafosfato
de sódio insolúvel,
hexametafosfato de sódio, sal de
Graham, tetrapolifosfato de sódio
0,25 (como P₂O₅)

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido

diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos de
ácidos graxos com ácido diacetil
tartárico

0,5 sobre
producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de
ácidos grasos con
propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo com
propileno glicol

0,5 sobre
producto/ produto

seco

481 i

Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio, estearoil
lactilato de sódio

0,5 sobre
producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato, Estearoil 2-lactilato de cálcio, 0,5 sobre
calcio estearoil lactilato estearoil lactilato de cálcio producto/ produto

seco

485

Sodio estearoil fumarato Estearoil fumarato de sódio

0,5 sobre
producto/ produto

seco

491

Sorbitan monoestearato Monoestearato de sorbitana

0,5 sobre
producto/ produto

seco

492

Sorbitan triestearato Triestearato de sorbitana

0,5 sobre
producto/ produto

seco

494

Sorbitan monooleato Monooleato de sorbitana

0,5 sobre
producto/ produto

seco

495

Sorbitan monopalmitato Monopalmitato de sorbitana

0,5 sobre
producto/ produto

seco

MEJORADOR DE HARINA MELHORADOR DE FARINHA

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

quantum satis

341 i Calcio (mono) fosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
(mono) ortofosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
bifosfato, calcio fosfato ácido,
calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato monocálcico, fosfato
monobásico de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato de Cálcio
Monobásico, Bifosfato de Cálcio,
Fosfato Ácido de Cálcio,
Dihidrogênio Fosfato de Cálcio
0,25 (como P

²

O

⁵

)

341 ii Calcio (di) fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
hidrógeno orto-fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
secundario fosfato, calcio
hidrógeno fosfato, calcio
hidrógeno monofosfato
Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato de
Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de
Cálcio

0,25 (como P

²

O

⁵

)

341

iii

Calcio (tri) fosfato, calcio
fosfato tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fostato tricálcico, fosfato tribásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio
0,25 (como P

²

O

⁵

)

342 i Amonio (mono) fosfato,
amonio fosfato monobásico,
amonio (mono) monofosfato,
amonio fosfato ácido, amonio
fosfato primario, amonio

dihidrógeno fosfato, amonio
dihidrógeno tetraoxofosfato,
amonio dihidrógeno
ortofosfato

Fosfato monoamônico, fosfato
monobásico de amônio, Fosfato de
Amônio Monobásico, Fosfato Ácido
de Amônio, Fosfato de Amônio
Primário, Dihidrogênio Fosfato de
Amônio, Dihidrogênio
Tetraoxofosfato de Amônio,
Monofosfato Monoamônico,
Dihidrogênio Ortofosfato de
Amônio

0,25 (como P

²

O

⁵

)

342 ii Amonio (di) fosfato, amonio
fosfato dibásico, amonio (di)
hidrógeno ortofosfato,
amonio (di) hidrógeno fosfato,
amonio (di) hidrógeno

Fosfato de amônio dibásico,
fosfato diamônico, Hidrogênio
Fosfato Diamônico, Hidrogênio
Tetraoxofosfato Diamônico,
Hidrogênio Ortofosfato Diamônico

0,25 (como P

²

O

⁵

)

tetraoxofosfato

920 L-Cisteína y sus sales de
clorhidrato de sodio y potasio
L-Cisteína e seus sais de cloridrato
de sódio e potássio

0,009

927a Azodicarbonamida Azodicarbonamida 0,004

928 Benzoílo peróxido Peróxido de benzoíla 0,004

1101

i

Proteasas Proteases *quantum satis*

Se autorizan los siguientes mejoradores de harina solo para harinas acondicionadas de uso industrial:

Autorizam-se os seguintes melhoradores de farinha somente para farinhas com adição de aditivos (acondicionadas) de uso industrial:

221 Sodio Sulfito Sulfito de sódio 0,02 (como SO

²

)

222 Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito

Ácido

Bissulfito de sódio, sulfito ácido de
sódio

0,02 (como SO₂)

223 Sodio Metabisulfito Metabissulfito de sódio 0,02 (como SO₂)

224 Potasio Metabisulfito Metabissulfito de potássio 0,02 (como SO₂)

225 Potasio Sulfito Sulfito de potássio 0,02 (como SO₂)

226 Calcio Sulfito Sulfito de cálcio 0,02 (como SO

²)

227 Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito

Ácido

Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio

0,02 (como SO

²

)

228 Potasio Bisulfito Bissulfito de potássio 0,02 (como SO

²

)

LEUDANTE QUÍMICO FERMENTO QUÍMICO

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no

MERCOSUL

quantum satis

341i Calcio (mono) fosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

(mono) ortofosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

bifosfato, calcio fosfato ácido,

calcio dihidrógeno fosfato

Fosfato monocálcico, fosfato

monobásico de cálcio, ortofosfato

monocálcico, Fosfato de Cálcio

Monobásico, Bifosfato de Cálcio,

Fosfato Ácido de Cálcio,

Dihidrogênio Fosfato de Cálcio

2,0 (como P

²

O

⁵

)

341 ii Calcio (di) fosfato, calcio

fosfato dibásico, calcio

hidrógeno orto-fosfato, calcio

fosfato dibásico, calcio

secundario fosfato, calcio

hidrógeno fosfato, calcio

hidrógeno monofosfato

Fosfato dicálcico, fosfato dibásico

de cálcio, Fosfato de Cálcio

Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato

de Cálcio, Fosfato de Cálcio

Secundário, Hidrogênio Fosfato de

Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de

Cálcio

2,0 (como P

²

O

⁵

)

341

iii

Calcio (tri) fosfato, calcio
fosfato tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fostato tricálcico, fosfato tribásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio
2,0 (como P

²

O

⁵

)

450 i Disodio pirofosfato, disodio
dihidrógeno difosfato, disodio
dihidrógeno pirofosfato, sodio
pirofosfato ácido
Pirofosfato Ácido de Sódio,
Dihidrogênio Difosfato Dissódico,
Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico,
Pirofosfato Dissódico

2,0 (como P

²

O

⁵

)

450 ii Sodio (tri) difosfato, sodio (tri)
pirofosfato ácido, sodio (tri)
monohidrógeno difosfato
Difosfato trissódico, pirofosfato
ácido trissódico, Monohidrogênio
Difosfato Trissódico

2,0 (como P

²

O

⁵

)

450 Sodio (tetra) difosfato, sodio Difosfato tetrassódico, pirofosfato 2,0 (como P

²

O

⁵

)

iii (tetra) pirofosfato, sodio
pirofosfato
tetrassódico, Pirofosfato de Sódio

450 v Potasio (tetra) difosfato,
potasio (tetra) pirofosfato,
potasio pirofosfato

Difosfato tetrapotássico,
pirofosfato tetrapotássico,
Pirofosfato de Potássio

2,0 (como P

²

O

⁵

)

450

vii

Calcio (mono) dihidrógeno
difosfato, calcio pirofosfato

ácido, calcio (mono)
dihidrógeno pirofosfato
Dihidrogênio Difosfato
Monocálcico, Pirofosfato Ácido de
Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato
Monocálcico
2,0 (como P
2
O
5
)

541 i Aluminio y sodio fosfato ácido,
aluminio (tri)
tetradecahidrógeno
octafosfato de sodio
tetrahidratado, aluminio (di)
pentadecahidrógeno
octafosfato trisodico
Fosfato ácido de sódio e alumínio,
Trialumínio Tetradecahidrogênio
Octafosfato de Sódio
Tetrahidratado ou Dialumínio
Pentadecahidrogênio Octafosfato
Trissódico
0,1 (como Al)

6.3.3. Premezclas a base de harinas de trigo (harinas de trigo acondicionadas con agregado de otros ingredientes para usos específicos)

6.3.3. Pré-misturas a base de farinhas de trigo (farinhas de trigo com adição de aditivos e outros ingredientes para usos específicos)

Se admiten las mismas funciones que para los productos terminados que se elaboren con cada pre-mezcla, y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo preparados segun las indicaciones del fabricante contenga como máximo las concentraciones establecidas para el producto terminado. Se admite también el uso de antiaglutinantes/antihumectantes y conservadores (solo para premezclas de uso industrial) en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

Admitem-se as mesmas funções para os produtos acabados que se elaborem com cada prémistura, e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para consumo preparado segundo as indicações do fabricante contenha no máximo as concentrações estabelecidas para o produto acabado. Admite-se também o uso de antiaglutinantes/antiumectantes e conservadores (somente para pré-misturas de uso industrial) em quantidades tais que o produto pronto para consumo contenha no máximo as concentrações que indicadas a seguir:

**ANTIAGLUTINANTE/
ANTIHUMECTANTE
ANTIAGLUTINANTE/
ANTIUMECTANTE**

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR
Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

341

iii

Fosfato tricálcico, calcio
fosfato monobásico, calcio
(mono) ortofosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio
bifosfato, calcio fosfato ácido,
calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato tricálcico, fosfato tribásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio
0,25 (como P
2
O
5
)

CONSERVADOR CONSERVADOR

Se autorizan los siguientes conservadores solo para premezclas de uso industrial:
Autorizam-se os seguintes conservadores somente para pré-misturas de uso industrial:
Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR
Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

200 Ácido sórbico Ácido sórbico 0,1
201 Sodio Sorbato Sorbato de sódio 0,1 como ácido
sórbico
202 Potasio Sorbato Sorbato de potássio 0,1 como ácido
sórbico
203 Calcio Sorbato Sorbato de cálcio 0,1 como ácido
sórbico

6.3.4. Otras harinas de cereales

(centeno, arroz, avena, maíz, sorgo, mijo, etc)

6.3.4. Outras farinhas de cereais

(centeio, arroz, aveia, milho, sorgo, etc)

ANTIAGLUTINANTE/

ANTIUMECTANTE

ANTIAGLUTINANTE/

ANTIUMECTANTE

341i Calcio (mono) fosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
(mono) ortofosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
bifosfato, calcio fosfato ácido,
calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato monocálcico, fosfato
monobásico de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato de Cálcio
Monobásico, Bifosfato de Cálcio,
Fosfato Ácido de Cálcio,
Dihidrogênio Fosfato de Cálcio
0,25 (como P
2
O
5
)

341ii Calcio (di) fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
hidrógeno orto-fosfato, calcio
fosfato dibásico, calcio
secundario fosfato, calcio

hidrógeno fosfato, calcio
hidrógeno monofosfato
Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato de
Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de
Cálcio
0,25 (como P

²
O
⁵
)

341iii Calcio (tri) fosfato, calcio
fosfato tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fosfato tricálcico, fosfato tribásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio
0,25 (como P

²
O
⁵
)

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

PRODUCTOS DE FIDEERIA

Artículo 706 - (Res 866, 30.4.79)

"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 716bis - (Res 101, 22.02.93)

"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 716tris - (Res 101, 22.02.93)

"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 302, 19.2.82)

"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 305, 26.03.93)

"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:

S. aureus coagulasa positiva: menor de 10^3 UFC/g
Salmonella: ausencia: en 25g".

Artículo 720bis - (Res 305, 26.03.93)

"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:

S. aureus coagulasa positiva: menor de 10^3 UFC/g

Clostridium sulfito reductores: menor de 10^3 UFC/g y

Salmonella: ausencia en 25g".

Artículo 721 - (Res 687, 27.08.98)

"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 10^3 UCF/g (sic),

Salmonella: ausencia en 25 g,

Hongos y levaduras: menor de 10^4 UFC/g,

b) Pastas frescas rellenas:

S.aureus coagulasa positiva: menor de 10^3 UCF/g (sic),

Salmonella: ausencia en 25 g,

Clostridium sulfito reductores: menor de 10^3 UFC/g,

Hongos y levaduras: menor de 10^4 UFC/g"

Artículo 721bis - (Res 687, 27.08.98)

"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".

RESOLUCIÓN GMC N° 09/07

**Incorporada por Resolución Conjunta SPReI N° 128/2012 y SAGyP N° 475/2012
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y
SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6:
CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES"**

CATEGORÍA 6 – CEREALES Y PRODUCTOS DE O A BASE DE CEREALES

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

CATEGORIA 6 – CEREAIS E PRODUTOS DE OU A BASE DE CEREAIS

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

ADITIVO

N°

INS

FUNCIÓN/NOMBRE

Español

FUNÇÃO/NOME

Português

CONCENTRACIÓN

MÁXIMA/LÍMITE

MÁXIMO

g/100g ou

g/100ml (*)

6.4. PASTAS

6.4. MASSAS ALIMENTÍCIAS

6.4.1. Pastas secas

6.4.1. Massas alimentícias secas

6.4.1.1. Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros

6.4.1.1. Massas alimentícias secas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no

MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE

**(excepto para pastas con
vegetales)**

CORANTE

**(exceto para massas
alimentícias com vegetais)**

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como
curcumina)

160 a

i

Beta-caroteno (sintético
idéntico al natural)

Beta-caroteno (sintético idêntico
ao natural)

quantum satis

160 a

ii

Carotenos extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160 b Urucum, bixina, norbixina,
annatto extracto, rocu, sales
de Na y K

Urucum, bixina, norbixina, annatto
extrato e sais de Na e K

0,01 (como bixina)

161b Luteína Luteína 0,05

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre

producto/ produto

seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 20

0,5 sobre

producto/ produto

seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 80

0,5 sobre

producto/ produto

seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan

monopalmitato, polisorbato 40

Monopalmitato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 40

0,5 sobre

producto/ produto

seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan

monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 60

0,5 sobre

producto/ produto

seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan

triestearato, polisorbato 65

Triestearato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 65

0,5 sobre

producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos de
ácidos graxos com ácido diacetil
tartárico

0,5 sobre
producto/ produto
seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de
ácidos grasos con
propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo com
propileno glicol

0,5 sobre
producto/ produto
seco

481 i

Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio, estearoil
lactilato de sódio

0,5 sobre
producto/ produto
seco

482 i

Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre
producto/ produto
seco

485

Sodio estearoil fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre
producto/ produto

seco

491

Sorbitan monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

492

Sorbitan triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

494

Sorbitan monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

495

Sorbitan monopalmitato
Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto
seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)
0,5 sobre
producto/ produto
seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre
producto/ produto
seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre
producto/ produto
seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre
producto/ produto
seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre
producto/ produto
seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre
producto/ produto
seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos de

ácidos graxos com ácido diacetil
tartárico

0,5 sobre
producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2

propilenglicol, ésteres de

ácidos grasos con

propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno

glicol, ésteres de ácido graxo com

propileno glicol

0,5 sobre

producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio

estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio, estearoil

lactilato de sódio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,

calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,

estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

485 Sodio estearoil fumarato Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre

producto/ produto

seco

491 Sorbitan monoestearato Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

492 Sorbitan triestearato Triestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

494 Sorbitan monooleato Monooleato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

495 Sorbitan monopalmitato Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no

MERCOSUL

quantum satis

6.4.1.2. Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, Morrón u otros

6.4.1.2. Massas alimentícias secas sem ovos, com ou sem vegetais, tomate, pimentão ou outros

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no

MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE

**(excepto para pastas con
vegetales)**

CORANTE

(exceto para massas

alimentícias com vegetais)

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como
curcumina)

101 i Riboflavina Riboflavina *quantum satis*

101 ii Riboflavina 5'- fosfato de
sódio

Riboflavina 5' fosfato de sódio *quantum satis*

120 Carmim, cochinilla, ácido
carmínico, sales de Na, K,

NH₄ y Ca.

Carmim, cochonilha, ácido

carmínico, sais de Na, K, NH₄ e Ca

quantum satis

140 i Clorofila Clorofila *quantum satis*

140 ii Clorofilina Clorofilina *quantum satis*

141 i Clorofila cúprica Clorofila cúprica *quantum satis*

141 ii Clorofilina cúprica, sales de

Na y K

Clorofilina cúprica, sais de Na e K *quantum satis*

150 a Caramelo I – simple Caramelo I – simple *quantum satis*

150 b Caramelo II – proceso sulfito

cáustico

Caramelo II – processo sulfito

cáustico

quantum satis

150 c Caramelo III – proceso

amonio

Caramelo III – processo amônia *quantum satis*

150 d Caramelo IV – proceso

sulfito-amonio

Caramelo IV – processo sulfitoamônia

quantum satis

160 a

i

Beta-caroteno (sintético

idéntico al natural)

Beta-caroteno (sintético idêntico

ao natural)

quantum satis

160 a

ii

Carotenos: extractos

naturales

Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160 b Urucum, bixina, norbixina,

annatto extracto, rocu, sales

de Na y K

Urucum, bixina, norbixina, annatto

extrato e sais de Na e K

0,01 (como bixina)
 160 c Páprika, capsorubina,
 capsantina
 Páprica, capsorrubina, capsantina *quantum satis*
 160 e Beta-apo-8'carotenal Beta-apo-8'- carotenal *quantum satis*
 160 f Éster metílico o etílico del
 ácido beta-apo-8'carotenoico
 Ester metílico ou etílico do ácido
 beta-apo-8' carotenóico
quantum satis
 161b Luteína Luteína 0,05
 162 Rojo de remolacha, betaína Vermelho de beterraba, betanina *quantum satis*
 163 i Antocianinas (de frutas y
 hortalizas)
 Antocianinas (de frutas e
 hortaliças)
quantum satis
EMULSIONANTE EMULSIFICANTE
 Todos los autorizados como BPF en
 MERCOSUR
 Todos os autorizados como BPF no
 MERCOSUL
quantum satis
 430 Polioxietilen (8) estearato,
 Polioxietilen (20) estearato
 Estearato de polioxietileno (8),
 Estearato de polioxietileno (20)
 0,5 sobre producto/
 produto seco
 432 Polioxietilen (20) sorbitan
 monolaurato, polisorbato 20
 Monolaurato de polioxietileno (20)
 sorbitana, polisorbato 20
 0,5 sobre producto/
 produto seco
 433 Polioxietilen (20) sorbitan
 monooleato, polisorbato 80
 Monooleato de polioxietileno (20)
 sorbitana, polisorbato 80
 0,5 sobre producto/
 produto seco
 434 Polioxietilen (20) sorbitan
 monopalmitato, polisorbato
 40
 Monopalmitato de polioxietileno
 (20) sorbitana, polisorbato 40
 0,5 sobre producto/
 produto seco
 435 Polioxietilen (20) sorbitan
 monoestearato, polisorbato
 60
 Monoestearato de polioxietileno
 (20) sorbitana, polisorbato 60
 0,5 sobre producto/
 produto seco
 436 Polioxietilen (20) sorbitan

triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre producto/
produto seco
472 e Esteres de mono y
diglicéridos de ácidos grasos
con ácido diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos de
ácidos graxos com ácido diacetil
tartárico
0,5 sobre producto/
produto seco
477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de
ácidos grasos con
propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo com
propileno glicol
0,5 sobre producto/
produto seco
481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio, estearoil
lactilato de sódio
0,5 sobre producto/
produto seco
482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre producto/
produto seco
485
Sodio estearoil fumarato
Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/
produto seco
491
Sorbitan monoestearato
Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco
492
Sorbitan triestearato
Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco
494
Sorbitan monooleato
Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco
495
Sorbitan monopalmitato
Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco
ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE
Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no

MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre producto/

produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan Monolaurato de polioxietileno (20) 0,5 sobre producto/

monolaurato, polisorbato 20 sorbitana, polisorbato 20 produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 80

0,5 sobre producto/

produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan

monopalmitato, polisorbato

40

Monopalmitato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 40

0,5 sobre producto/

produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan

monoestearato, polisorbato

60

Monoestearato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 60

0,5 sobre producto/

produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan

triestearato, polisorbato 65

Triestearato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 65

0,5 sobre producto/

produto seco

472 e Esteres de mono y

diglicéridos de ácidos grasos

con ácido diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos de

ácidos graxos com ácido diacetil

tartárico

0,5 sobre producto/

produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2

propilenglicol, ésteres de

ácidos grasos con

propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno

glicol, ésteres de ácido graxo com

propileno glicol

0,5 sobre producto/

produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio

estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio, estearoil
lactilato de sódio
0,5 sobre producto/
producto seco
482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre producto/
producto seco
485 Sodio estearoil fumarato Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/
producto seco
491 Sorbitan monoestearato Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco
492 Sorbitan triestearato Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco
494 Sorbitan monooleato Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco
495 Sorbitan monopalmitato Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

quantum satis

6.4.1.3. Pastas o fideos instantáneos con huevos, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros

6.4.1.3. Massas alimentícias secas instantâneas com ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE CORANTE

**(excepto para pastas con
vegetales)**

**(exceto para massas
alimentícias com vegetais)**

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como
curcumina)

160 a i Beta-caroteno (sintético
idéntico al natural)

Beta-caroteno (sintético idêntico
ao natural)

quantum satis

160 a

ii

Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160 b Urucum, bixina, norbixina,
annatto extracto, rocu, sales
de Na y K

Urucum, bixina, norbixina,
annatto extrato e sais de Na e K
0,01 (como bixina)

161b Luteína Luteína 0,05

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

405 Propilenglicol alginato Alginato de propileno glicol 0,5

430 Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre producto/

produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20

0,5 sobre producto/

produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 80

0,5 sobre producto/

produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40

Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40

0,5 sobre producto/

produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60

0,5 sobre producto/

produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65

Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65

0,5 sobre producto/

produto seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido

diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido

diacetil tartárico

0,5 sobre producto/

produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2

propilenglicol, ésteres de

ácidos grasos con propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno

glicol, ésteres de ácido graso

com propileno glicol

0,5 sobre producto/

produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio

estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,

estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre producto/

produto seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,

calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,

estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre producto/

produto seco

485

Sodio estearoil fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/

produto seco

491

Sorbitan monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/

produto seco

492

Sorbitan triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/

produto seco

494

Sorbitan monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/

produto seco

495

Sorbitan monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/

produto seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

339 i Sodio (mono) dihidrógeno

monofosfato, sodio (mono)

orto-fosfato, sodio fosfato

monobásico, sodio fosfato

ácido, sodio bifosfato, sodio

dihidrógeno fosfato, sodio

(mono) dihidrógeno ortofosfato

Fosfato de Sódio Monobásico,

Monofosfato Monossódico,
Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato
de Sódio, Dihidrogênio Fosfato
de Sódio, Dihidrogênio
Ortofosfato Monossódico,
Dihidrogênio Monofosfato
Monossódico
0,2 (como P
2
O
5
)

sobre producto/
produto seco

405 Propilenglicol alginato Alginato de propileno glicol 0,5

430 Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)
0,5 sobre producto/

produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre producto/

produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre producto/

produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre producto/

produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre producto/

produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre producto/

produto seco

450 i Disodio pirofosfato, disodio
dihidrógeno difosfato, disodio
dihidrógeno pirofosfato, sodio
pirofosfato ácido
Pirofosfato Ácido de Sódio,
Dihidrogênio Difosfato

Dissódico, Dihidrogênio
Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato
Dissódico
0,2 (como P
₂
O
₅
)
sobre producto/
produto seco
450 iii Sodio (tetra) difosfato, sodio
(tetra) pirofosfato, sodio
pirofosfato
Difosfato tetrassódico,
pirofosfato tetrassódico,
Pirofosfato de Sódio
0,2 (como P
₂
O
₅
)
sobre producto/
produto seco
450 v Potasio (tetra) difosfato,
potasio (tetra) pirofosfato,
potasio pirofosfato
Difosfato tetrapotássico,
pirofosfato tetrapotássico,
Pirofosfato de Potássio
0,2 (como P
₂
O
₅
)
sobre producto/
produto seco
451 i Sodio (penta) trifosfato, sodio
tripolifosfato, sodio trifosfato,
sodio (penta) tripolifosfato
Trifosfato pentassódico,
tripolifosfato de sódio, trifosfato
de sódio, Tripolifosfato
Pentassódico
0,2 (como P
₂
O
₅
)
sobre producto/
produto seco
452 i Sodio tetrapolifosfato, sodio
metafosfato insoluble, sodio
hexametafosfato, sal de
Graham, sodio polifosfato
Polifosfato de Sódio, Metafosfato
de Sódio Insolúvel,
Hexametafosfato de Sódio, Sal
de Graham, Tetrapolifosfato de
Sódio

0,2 (como P

²

O

⁵

)

sobre producto/

produto seco

452 ii Potasio polifosfato, potasio

metafosfato, potasio

polimetafosfato

Polifosfato de potássio,

metafosfato de potássio,

Polimetafosfato de Potássio

0,2 (como P

²

O

⁵

)

sobre producto/

produto seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos

de ácidos grasos con ácido

diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos

de ácidos graxos com ácido

diacetil tartárico

0,5 sobre producto/

produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2

propilenglicol, ésteres de

ácidos grasos con propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno

glicol, ésteres de ácido graxo

com propileno glicol

0,5 sobre producto/

produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio

estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,

estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre producto/

produto seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,

calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,

estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre producto/

produto seco

485

Sodio estearoil fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/

produto seco

491

Sorbitan monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/

produto seco

492

Sorbitan triestearato
Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco
494

Sorbitan monooleato
Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco
495

Sorbitan monopalmitato
Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

6.4.1.4. Pastas o fideos instantáneos sin huevos, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros

6.4.1.4. Massas alimentícias secas instantâneas sem ovos, com ou sem vegetais verdes, tomate, pimentão ou outros

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE

**(excepto para pastas con
vegetales)**

CORANTE

**(exceto para massas
alimentícias com vegetais)**

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como
curcumina)

101 i Riboflavina Riboflavina *quantum satis*

101 ii Riboflavina 5'- fosfato de sódio Riboflavina 5' fosfato de sódio *quantum satis*

120 Carmim, cochinilla, ácido
carmínico, sales de Na, K, NH₄
y Ca

Carmim, cochonilha, ácido
carmínico, sais de Na, K, NH₄ e
Ca

quantum satis

140 i Clorofila Clorofila *quantum satis*

140 ii Clorofilina Clorofilina *quantum satis*

141 i Clorofila cúprica Clorofila cúprica *quantum satis*

141 ii Clorofilina cúprica, sales de Na
y K

Clorofilina cúprica, sais de Na e
K

quantum satis

150 a Caramelo I – simple Caramelo I – simple *quantum satis*

150 b Caramelo II – proceso sulfito

cáustico

Caramelo II – processo sulfito

cáustico

quantum satis

150 c Caramelo III – proceso amonio Caramelo III – processo amônia *quantum satis*

150 d Caramelo IV – proceso sulfitoamonio

Caramelo IV – processo sulfitoamônia

quantum satis

160 a i Beta-caroteno (sintético

identico al natural)

Beta-caroteno (sintético

idêntico ao natural)

quantum satis

160 a

ii

Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160 b Urucum, bixina, norbixina,

annatto extracto, rocu, sales de

Na y K

Urucum, bixina, norbixina,

annatto extrato e sais de Na e K

0,01 (como bixina)

160 c Páprika, capsorubina,

capsantina

Páprica, capsorrubina,

capsantina

quantum satis

160 e Beta-apo-8'carotenal Beta-apo-8'- carotenal *quantum satis*

160 f Ester metílico o etílico del ácido

beta-apo-8'carotenoico

Ester metílico ou etílico do ácido

beta-apo-8' carotenóico

quantum satis

161b Luteína Luteína 0,05

162 Rojo de remolacha, betaína Vermelho de beterraba,

betanina

quantum satis

163 i Antocianinas (de frutas y

hortalizas)

Antocianinas (de frutas e

hortaliças)

quantum satis

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre

producto/ produto

seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre

producto/ produto

seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre

producto/ produto

seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40

Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre

producto/ produto

seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre

producto/ produto

seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65

Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre

producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido

diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido

diacetil tartárico

0,5 sobre

producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol

0,5 sobre

producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio
0,5 sobre
producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato, Estearoil 2-lactilato de cálcio, 0,5 sobre
calcio estearoil lactilato estearoil lactilato de cálcio producto/ produto
seco

485 Sodio estearoil fumarato Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre
producto/ produto

seco

491 Sorbitan monoestearato Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

492 Sorbitan triestearato Triestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

494 Sorbitan monooleato Monooleato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

495 Sorbitan monopalmitato Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

339 i Sodio (mono) dihidrógeno
monofosfato, sodio (mono)
orto-fosfato, sodio fosfato
monobásico, sodio fosfato
ácido, sodio bifosfato, sodio
dihidrógeno fosfato, sodio
(mono) dihidrógeno ortofosfato
Fosfato de Sódio Monobásico,
Monofosfato Monossódico,
Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato
de Sódio, Dihidrogênio Fosfato
de Sódio, Dihidrogênio
Ortofosfato Monossódico,
Dihidrogênio Monofosfato
Monossódico

0,2 (como P

²

O

⁵

)

sobre producto/
produto seco

430 Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)
0,5 sobre producto/
produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre producto/
produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre producto/
produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre producto/
produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre producto/
produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre producto/
produto seco

450 i Disodio pirofosfato, disodio
dihidrógeno difosfato, disodio
dihidrógeno pirofosfato, sodio
pirofosfato ácido
Pirofosfato Ácido de Sódio,
Dihidrogênio Difosfato
Dissódico, Dihidrogênio
Pirofosfato Dissódico,
Pirofosfato Dissódico
0,2 (como P

₂
O
₅
)

sobre producto/
produto seco

450 iii Sodio (tetra) difosfato, sodio
(tetra) pirofosfato, sodio
pirofosfato
Difosfato tetrassódico,
pirofosfato tetrassódico,
Pirofosfato de Sódio
0,2 (como P

₂
O
₅
)

sobre producto/
produto seco
450 v Potasio (tetra) difosfato, potasio
(tetra) pirofosfato, potasio
pirofosfato
Difosfato tetrapotássico,
pirofosfato tetrapotássico,
Pirofosfato de Potássio
0,2 (como P
₂
O
₅
)

sobre producto/
produto seco
451 i Sodio (penta) trifosfato, sodio
tripolifosfato, sodio trifosfato,
sodio (penta) tripolifosfato
Trifosfato pentassódico,
tripolifosfato de sódio, trifosfato
de sódio, Tripolifosfato
Pentassódico
0,2 (como P
₂
O
₅
)

sobre producto/
produto seco
452 i Sodio tetrapolifosfato, sodio
metafosfato insoluble, sodio
hexametafosfato, sal de
Graham, sodio polifosfato
Polifosfato de Sódio,
Metafosfato de Sódio Insolúvel,
Hexametafosfato de Sódio, Sal
de Graham, Tetrapolifosfato de
Sódio
0,2 (como P
₂
O
₅
)

sobre producto/
produto seco
452 ii Potasio polifosfato, potasio
metafosfato, potasio
polimetafosfato
Polifosfato de potássio,
metafosfato de potássio,
Polimetafosfato de Potássio
0,2 (como P
₂
O
₅
)

sobre producto/
produto seco
472 e Esteres de mono y diglicéridos

de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico

0,5 sobre producto/
produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol

0,5 sobre producto/
produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre producto/
produto seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre producto/
produto seco

485

Sodio estearoil fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/
produto seco

491

Sorbitan monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

492

Sorbitan triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

494

Sorbitan monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

495

Sorbitan monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

6.4.1.5. Pastas o fideos con huevo, con relleno

6.4.1.5. Massas alimentícias secas com ovos, com recheio

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

304 Ascorbil palmitato Palmitato de ascorbila 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

305 Ascorbil estearato Estearato de ascorbila 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

306 Tocoferoles: mezcla
concentrada

Mistura concentrada de
tocoferóis

0,05 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

307 Tocoferol, alfa-tocoferol Tocoferol, alfa-tocoferol 0,05 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

310 Propila galato Galato de propila 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

319 Terc-butil hidroquinona, TBHQ,
Butil hidroquinona terciaria
Butil hidroquinona terciária,
TBHQ, terc-butil hidroquinona
0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor de
gordura

320 Butil hidroxianisol, BHA,
hidroxianisol butilado
Butil hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

321 Butil hidroxitolueno, BHT,
hidroxitolueno butilado
Butil hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

384 Isopropil citrato (mezcla) Citrato de isopropila (mistura) 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE CORANTE

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como

curcumina)

160 a

i

Beta-caroteno (sintético

idéntico al natural)

Beta-caroteno (sintético

idéntico ao natural)

quantum satis

160 a

ii

Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160 b Urucum, bixina, norbixina,

annatto extracto, rocu, sales de

Na y K

Urucum, bixina, norbixina,

annatto extrato e sais de Na e K

0,01 (como bixina)

161b Luteína Luteína 0,05

CONSERVADOR CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

200 Ácido sórbico Ácido sórbico 0,1

201 Sodio Sorbato Sorbato de sódio 0,1 como ácido

sórbico

202 Potasio Sorbato Sorbato de potássio 0,1 como ácido

sórbico

203 Calcio Sorbato Sorbato de cálcio 0,1 como ácido

sórbico

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre

producto/ produto

seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 20

0,5 sobre

producto/ produto

seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 80

0,5 sobre

producto/ produto

seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre

producto/ produto

seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre

producto/ produto

seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre

producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico
0,5 sobre

producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol
0,5 sobre

producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio
0,5 sobre

producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre

producto/ produto

seco

485

Sodio Estearoil Fumarato
Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre
producto/ produto
seco

491

Sorbitan Monoestearato
Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto
seco

492

Sorbitan Triestearato
Triestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto
seco

494

Sorbitan Monooleato
Monooleato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto
seco

495

Sorbitan Monopalmitato
Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto
seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)
0,5 sobre producto/
produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre producto/
produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre producto/
produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre producto/
produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre producto/
produto seco
436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre producto/
produto seco
472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico
0,5 sobre producto/
produto seco
477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol
0,5 sobre producto/
produto seco
481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio
0,5 sobre producto/
produto seco
482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre producto/
produto seco
485
Sodio Estearoil Fumarato
Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/
produto seco
491
Sorbitan Monoestearato
Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco
492
Sorbitan Triestearato
Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco
494
Sorbitan Monooleato
Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco
495
Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

6.4.1.6. Pastas o fideos sin huevo, con relleno

6.4.1.6. Massas alimentícias secas sem ovos, com recheio

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

304

Ascorbil Palmitato Palmitato de ascorbila

0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

305 Ascorbil Estearato Estearato de ascorbila 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

306

Tocoferoles: concentrado

mezcla

Mistura concentrada de

tocoferóis

0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

307

Tocoferol, Alfa-Tocoferol Tocoferol, alfa-tocoferol

0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

310

Propil Galato Galato de propila

0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

319

Ter-Butil Hidroquinona, TBHQ,

butil hidroquinona terciaria

Butil hidroquinona terciária,

TBHQ, terc-butil hidroquinona

0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

320

Butil Hidroxianisol, BHA,

hidroxianisol butilado

Butil hidroxianisol, BHA

0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

321

Butil Hidroxitolueno, BHT,

hidroxitolueno butilado

Butil hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

384

Isopropil Citrato (mezclas)

Citrato de isopropila (mistura) 0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no

MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE CORANTE

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como curcumina)

101 i Riboflavina Riboflavina *quantum satis*

101 ii Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio Riboflavina 5' fosfato de sódio *quantum satis*

120 Carmim, cochinilla, ácido

carmínico, sales de Na, K, NH₄ y

Ca

Carmim, cochonilha, ácido

carmínico, sais de Na, K, NH₄ e

Ca

quantum satis

140 i Clorofila Clorofila *quantum satis*

140 ii Clorofilina Clorofilina *quantum satis*

141 i Clorofila cúprica Clorofila cúprica *quantum satis*

141 ii Clorofilina cúprica, sales de Na

y K

Clorofilina cúprica, sais de Na e

K

quantum satis

150 a Caramelo I – simple Caramelo I – simple *quantum satis*

150 b Caramelo II – proceso sulfito

cáustico

Caramelo II – processo sulfito

cáustico

quantum satis

150 c Caramelo III – proceso amonio Caramelo III – processo amônia *quantum satis*

150 d Caramelo IV – proceso sulfitoamônio

Caramelo IV – processo sulfitoamônia

quantum satis

160 a i Beta-caroteno (sintético

identico al natural)

Beta-caroteno (sintético

idêntico ao natural)

quantum satis

160 a

ii

Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160 b Urucum, bixina, norbixina,

annatto extracto, rocu, sales de

Na y K

Urucum, bixina, norbixina,

annatto extrato e sais de Na e K

0,01 (como bixina)

160 c Páprika, capsorubina,

capsantina

Páprica, capsorrubina,

capsantina

quantum satis

160 e Beta-apo-8'carotenal Beta-apo-8'- carotenal *quantum satis*

160 f Ester metílico o etílico del ácido

beta-apo-8'carotenoico

Ester metílico ou etílico do ácido

beta-apo-8' carotenóico

quantum satis

161b Luteína Luteína 0,05

162 Rojo de remolacha, betaína Vermelho de beterraba,

betanina

quantum satis

163 i Antocianinas (de frutas y

hortalizas)

Antocianinas (de frutas e

hortaliças)

quantum satis

CONSERVADOR CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

200 Ácido sórbico Ácido sórbico 0,1

201 Sodio Sorbato Sorbato de sódio 0,1 como ácido

sórbico

202 Potasio Sorbato Sorbato de potássio 0,1 como ácido

sórbico

203 Calcio Sorbato Sorbato de cálcio 0,1 como ácido

sórbico

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre

producto/ produto

seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre
producto/ produto

seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre
producto/ produto

seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre
producto/ produto

seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre
producto/ produto

seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre
producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico

0,5 sobre

producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol

0,5 sobre

producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,

estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,

calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,

estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

485

Sodio Estearoil Fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre

producto/ produto

seco

491

Sorbitan Monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

492

Sorbitan Triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

494

Sorbitan Monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

495

Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre producto/

produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 20

0,5 sobre producto/

produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre producto/
produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato
40

Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre producto/
produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato
60

Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre producto/
produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre producto/
produto seco

472 e Esteres de mono y
diglicéridos de ácidos grasos
con ácido diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico
0,5 sobre producto/
produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de
ácidos grasos con
propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol
0,5 sobre producto/
produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio
0,5 sobre producto/
produto seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre producto/
produto seco

485

Sodio Estearoil Fumarato
Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/

producto seco

491

Sorbitan Monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

492

Sorbitan Triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

494

Sorbitan Monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

495

Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

6.4.2. Pastas frescas

6.4.2. Massas alimentícias frescas

6.4.2.1. Pastas frescas de corta duración (hasta 48 h) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no

6.4.2.1. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não

ACIDULANTE ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

334 Acido tartárico (L(+)-) Ácido tartárico (L(+)-) 0,5

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

304

Ascorbil Palmitato

Palmitato de ascorbila 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

305

Ascorbil Estearato

Estearato de ascorbila 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

306

Tocoferoles: concentrado mezcla

Mistura concentrada de
tocoferóis

0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

307

Tocoferol, Alfa-Tocoferol

Tocoferol, alfa-tocoferol 0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

310

Propil Galato

Galato de propila 0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

319

Ter-Butil Hidroquinona, TBHQ,

butil hidroquinona terciaria

Butil hidroquinona terciária,

TBHQ, terc-butil hidroquinona

0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

320

Butil Hidroxianisol, BHA,

hidroxianisol butilado

Butil hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

321

Butil Hidroxitolueno, BHT,

hidroxitolueno butilado

Butil hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

384

Isopropil Citrato (mezclas)

Citrato de isopropila

(mistura)

0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE

**(Excepto para pastas con
vegetales)**

CORANTE

**(Exceto para massas
alimentícias com**

vegetais)

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como curcumina)

160a i Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)

Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)

quantum satis

160a ii Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160b Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K

Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K

0,01 (como bixina)

161b Luteína Luteína 0,05

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno

(8), Estearato de

polioxietileno (20)

0,5 sobre

producto/ produto

seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato

20

0,5 sobre

producto/ produto

seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato

80

0,5 sobre

producto/ produto

seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan

monopalmitato, polisorbato 40

Monopalmitato de

polioxietileno (20) sorbitana,

polisorbato 40

0,5 sobre

producto/ produto

seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan

monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de

polioxietileno (20) sorbitana,

polisorbato 60

0,5 sobre

producto/ produto

seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan

triestearato, polisorbato 65

Triestearato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato

65

0,5 sobre

producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos

de ácidos grasos con ácido

diacetil tartárico

Ésteres de mono e

diglicerídeos de ácidos graxos

com ácido diacetil tartárico

0,5 sobre

producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2

propilenglicol, ésteres de ácidos

grasos con propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-

propileno glicol, ésteres de

ácido graxo com propileno

glicol

0,5 sobre

producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio

estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,

estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato, calcio

estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,

estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

485

Sodio Estearoil Fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre

producto/ produto

seco

491

Sorbitan Monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

492

Sorbitan Triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

494

Sorbitan Monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

495

Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno

(8), Estearato de

polioxietileno (20)

0,5 sobre producto/

produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato

20

0,5 sobre producto/

produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato

80

0,5 sobre producto/

produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan

monopalmitato, polisorbato 40

Monopalmitato de

polioxietileno (20) sorbitana,

polisorbato 40

0,5 sobre producto/

produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan

monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de

polioxietileno (20) sorbitana,

polisorbato 60

0,5 sobre producto/

produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
65
0,5 sobre producto/
produto seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e
diglicerídeos de ácidos graxos
com ácido diacetil tartárico
0,5 sobre producto/
produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-
propileno glicol, ésteres de
ácido graxo com propileno
0,5 sobre producto/
produto seco
glicol

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio
0,5 sobre producto/
produto seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato, calcio
estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre producto/
produto seco

485
Sodio Estearoil Fumarato
Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/
produto seco

491
Sorbitan Monoestearato
Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

492
Sorbitan Triestearato
Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

494
Sorbitan Monooleato
Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

495
Sorbitan Monopalmitato
Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

6.4.2.2. Pastas frescas de corta duración (hasta 48 h), sin huevos, con o sin vegetales, rellenas o no

6.4.2.2. Massas alimentícias frescas de curta duração (até 48 h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não

ACIDULANTE ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

334 Ácido tartárico (L(+)-) Ácido tartárico (L(+)-) 0,5

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

304

Ascorbil Palmitato

Palmitato de ascorbilo 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

305

Ascorbil Estearato

Estearato de ascorbilo 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

306

Tocoferoles: concentrado mezcla

Mistura concentrada de

tocoferóis

0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

307

Tocoferol: Alfa-Tocoferol

Tocoferol, alfa-tocoferol 0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

310 Propil Galato Galato de propilo 0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

319

Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ,

butil hidroquinona terciaria
Butil hidroquinona terciária,
TBHQ, terc-butil hidroquinona

0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

320

Butil Hidroxianisol, BHA,
hidroxianisol butilado

Butil hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

321

Butil Hidroxitolueno, BHT,
hidroxitolueno butilado

Butil hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

384

Isopropil Citrato (mezclas)

Citrato de isopropila
(mistura)

0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE

**(Excepto para pastas con
vegetales)**

CORANTE

**(Exceto para massas
alimentícias com
vegetais)**

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como
curcumina)

101 i Riboflavina Riboflavina *quantum satis*

101 ii Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio Riboflavina 5' fosfato de
sódio

quantum satis

120 Carmim, cochinilla, ácido
carmínico, sales de Na, K, NH₄ y

Ca

Carmim, cochoñilha, ácido
carmínico, sais de Na, K, NH₄

e Ca

quantum satis

140 i Clorofila Clorofila *quantum satis*

140 ii Clorofilina Clorofilina *quantum satis*

141 i Clorofila cúprica Clorofila cúprica *quantum satis*

141 ii Clorofilina cúprica, sales de Na y

K

Clorofilina cúprica, sais de Na
e K

quantum satis

150 a Caramelo I – simple Caramelo I – simple *quantum satis*

150 b Caramelo II - proceso sulfito

cáustico

Caramelo II – processo

sulfito cáustico

quantum satis

150 c Caramelo III – proceso amonio Caramelo III – processo

amônia

quantum satis

150 d Caramelo IV – proceso sulfitoamónio

Caramelo IV – processo

sulfito-amônia

quantum satis

160 a i Beta - caroteno (sintético

identico al natural)

Beta-caroteno (sintético

idêntico ao natural)

quantum satis

160 a ii Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160 b Urucum, bixina, norbixina,

annatto extracto, rocu, sales de

Na y K

Urucum, bixina, norbixina,

annatto extrato e sais de Na

e K

0,01 (como bixina)

160 c Páprika, capsorubina, capsantina Páprica, capsorrubina,

capsantina

quantum satis

160 e Beta-apo-8'carotenal Beta-apo-8'- carotenal *quantum satis*

160 f Ester etílico o metílico del ácido

beta-apo-8'carotenóico

Ester metílico ou etílico do

ácido beta-apo-8' carotenóico

quantum satis

161b Luteína Luteína 0,05

162 Rojo de remolacha, betaína Vermelho de beterraba,

betanina

quantum satis

163 i Antocianinas (de frutas y

hortalizas)

Antocianinas (de frutas e

hortaliças)

quantum satis

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno

(8), Estearato de

polioxietileno (20)

0,5 sobre
producto/ produto
seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
20

0,5 sobre
producto/ produto
seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
80

0,5 sobre
producto/ produto
seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de
polioxietileno (20) sorbitana,
polisorbato 40

0,5 sobre
producto/ produto
seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de
polioxietileno (20) sorbitana,
polisorbato 60

0,5 sobre
producto/ produto
seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
65

0,5 sobre
producto/ produto
seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e
diglicerídeos de ácidos graxos
com ácido diacetil tartárico

0,5 sobre
producto/ produto
seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-

propileno glicol, ésteres de
ácido graxo com propileno
glicol

0,5 sobre

producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,

estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato, calcio
estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,

estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

485

Sodio Estearoil Fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre

producto/ produto

seco

491

Sorbitan Monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

492

Sorbitan Triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

494

Sorbitan Monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

495

Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como

BPF no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno

(8), Estearato de

polioxietileno (20)

0,5 sobre producto/
produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
20

0,5 sobre producto/
produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
80

0,5 sobre producto/
produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de
polioxietileno (20) sorbitana,
polisorbato 40

0,5 sobre producto/
produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de
polioxietileno (20) sorbitana,
polisorbato 60

0,5 sobre producto/
produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
65

0,5 sobre producto/
produto seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico

Ésteres de mono e
diglicerídeos de ácidos graxos
com ácido diacetil tartárico

0,5 sobre producto/
produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-
propileno glicol, ésteres de
ácido graxo com propileno
glicol

0,5 sobre producto/
produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio
0,5 sobre producto/
producto seco
482 i Calcio estearoil 2-lactilato, calcio
estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre producto/
producto seco
485
Sodio Estearoil Fumarato
Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/
producto seco
491
Sorbitan Monoestearato
Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco
492
Sorbitan Triestearato
Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco
494
Sorbitan Monooleato
Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco
495
Sorbitan Monopalmitato
Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/
producto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en Todos os autorizados como *quantum satis*
MERCOSUR BPF no MERCOSUL

6.4.2.3. Pastas frescas de larga duración (mayor que 48h), con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no

6.4.2.3. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), com ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não

ACIDULANTE ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como
BPF no MERCOSUL

quantum satis

334 Acido tartárico (L(+)-) Ácido tartárico (L(+)-) 0,5

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como
BPF no MERCOSUL

quantum satis

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como
BPF no MERCOSUL

quantum satis

304

Ascorbil Palmitato

Palmitato de ascorbilo 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor

de gordura

305

Ascorbil Estearato

Estearato de ascorbilo 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor

de gordura

306

Tocoferoles: concentrado mezcla

Mistura concentrada de

tocoferóis

0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

307

Tocoferol, Alfa-Tocoferol

Tocoferol, alfa-tocoferol 0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

310

Propil Galato

Galato de propila 0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

319

Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ,

butil hidroquinona terciaria

Butil hidroquinona terciária,

TBHQ, terc-butil hidroquinona

0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

320

Butil Hidroxianisol, BHA,

hidroxianisol butilado

Butil hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

321

Butil Hidroxitolueno, BHT,

hidroxitolueno butilado

Butil hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

384

Isopropil Citrato (mezclas)

Citrato de isopropila

(mistura)

0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no

MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE

**(excepto para pastas con
vegetales)**

CORANTE

(Exceto para massas

alimentícias com vegetais)

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como
curcumina)

160 a i Beta-caroteno (sintético identico
al natural)

Beta-caroteno (sintético
idêntico ao natural)

quantum satis

160 a ii Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*

160 b Urucum, bixina, norbixina,
annatto extracto, rocu, sales de
Na y K

Urucum, bixina, norbixina,
annatto extrato e sais de Na
e K

0,01 (como bixina)

161b Luteína Luteína 0,05

CONSERVADOR CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como
BPF no MERCOSUL

quantum satis

200 Ácido sórbico Ácido sórbico 0,1

201 Sodio Sorbato Sorbato de sódio 0,1 como ácido
sórbico

202 Potasio Sorbato Sorbato de potássio 0,1 como ácido
sórbico

203 Calcio Sorbato Sorbato de cálcio 0,1 como ácido
sórbico

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como
BPF no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno
(8), Estearato de
polioxietileno (20)
0,5 sobre
producto/ produto
seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
20

0,5 sobre
producto/ produto

seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
80

0,5 sobre
producto/ produto

seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de
polioxietileno (20) sorbitana,
polisorbato 40

0,5 sobre
producto/ produto

seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de
polioxietileno (20) sorbitana,
polisorbato 60

0,5 sobre
producto/ produto

seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
65

0,5 sobre
producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico

Ésteres de mono e
diglicerídeos de ácidos graxos
com ácido diacetil tartárico

0,5 sobre
producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-
propileno glicol, ésteres de
ácido graxo com propileno
glicol

0,5 sobre
producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio
0,5 sobre
producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato, calcio
estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

485

Sodio Estearoil Fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre
producto/ produto

seco

491

Sorbitan Monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

492

Sorbitan Triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

494

Sorbitan Monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

495

Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre
producto/ produto

seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como
BPF no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno

(8), Estearato de

polioxietileno (20)

0,5 sobre producto/

produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato

20

0,5 sobre producto/

produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato
80

0,5 sobre producto/

produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de
polioxietileno (20) sorbitana,
polisorbato 40

0,5 sobre producto/

produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de
polioxietileno (20) sorbitana,
polisorbato 60

0,5 sobre producto/

produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 65

0,5 sobre producto/

produto seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico

0,5 sobre producto/

produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de
ácidos grasos con
propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo com
propileno glicol

0,5 sobre producto/

produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre producto/

produto seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre producto/

producto seco

485

Sodio Estearoil Fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/

producto seco

491

Sorbitan Monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

492

Sorbitan Triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

494

Sorbitan Monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

495

Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

6.4.2.4. Pastas frescas de larga duración (mayor de 48h), sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no

6.4.2.4. Massas alimentícias frescas de longa duração (mais de 48h), sem ovos, com ou sem vegetais, recheadas ou não

ACIDULANTE ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

334 Acido tartárico (L(+)-) Ácido tartárico (L(+)-) 0,5

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

304 Ascorbil Palmitato Palmitato de ascorbila 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

305 Ascorbil Estearato Estearato de ascorbila 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor

de gordura

306 Tocoferoles: concentrado
mezcla

Mistura concentrada de tocoferóis 0,05 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

307 Tocoferol, alfa-tocoferol Tocoferol, alfa-tocoferol 0,05 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

310 Propil Galato Galato de propila 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

319 Terc-butil-hidroquinona,
TBHQ, butil hidroquinona
terciaria

Butil hidroquinona terciária,
TBHQ, terc-butil hidroquinona
0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

320 Butil Hidroxianisol, BHA,
hidroxianisol butilado
Butil hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

321 Butil Hidroxitolueno, BHT,
hidroxitolueno butilado
Butil hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

384 Isopropil Citrato (mezcla) Citrato de isopropila (mistura) 0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor
de gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

COLORANTE

**(Excepto para pastas con
vegetales)**

CORANTE

**(Exceto para massas
alimentícias com vegetais)**

100 i Curcumina, cúrcuma Cúrcuma, curcumina 0,05 (como
curcumina)

101 i Riboflavina Riboflavina *quantum satis*

101 ii Riboflavina 5'- Fosfato de
Sódio

Riboflavina 5' fosfato de sódio *quantum satis*

120 Carmim, cochinilla, ácido
carmínico, sales de Na, K, NH₄
y Ca

Carmim, cochonilha, ácido
carmínico, sais de Na, K, NH₄ e
Ca

quantum satis

140 i Clorofila Clorofila *quantum satis*

140 ii Clorofilina Clorofilina *quantum satis*
 141 i Clorofila cúprica Clorofila cúprica *quantum satis*
 141 ii Clorofilina cúprica, sales de Na y K
 Clorofilina cúprica, sais de Na e K *quantum satis*
 150 a Caramelo I – simple Caramelo I – simple *quantum satis*
 150 b Caramelo II – proceso sulfito cáustico
 Caramelo II – processo sulfito cáustico
quantum satis
 150 c Caramelo III – proceso amonio Caramelo III – processo amônia *quantum satis*
 150 d Caramelo IV – proceso sulfitoamónio
 Caramelo IV – processo sulfitoamônia *quantum satis*
 160 a i Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)
 Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)
quantum satis
 160 a ii Carotenos: extractos naturales Carotenos: extratos naturais *quantum satis*
 160 b Urucum, bixina, norbixina, annatto extracto, rocu, sales de Na y K
 Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K
 0,01 (como bixina)
 160 c Páprika, capsorubina, capsantina
 Páprica, capsorrubina, capsantina *quantum satis*
 160 e Beta-apo-8'carotenal Beta-apo-8'- carotenal *quantum satis*
 160 f Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'carotenoico
 Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico
quantum satis
 161b Luteína Luteína 0,05
 162 Rojo de remolacha, betaína Vermelho de beterraba, betanina *quantum satis*
 163 i Antocianinas (de frutas y hortalizas)
 Antocianinas (de frutas e hortaliças)
quantum satis
CONSERVADOR CONSERVADOR
 Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR
 Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL
quantum satis
 200 Ácido sórbico Ácido sórbico 0,1
 201 Sodio Sorbato Sorbato de sódio 0,1 como ácido sórbico
 202 Potasio Sorbato Sorbato de potássio 0,1 como ácido sórbico
 203 Calcio Sorbato Sorbato de cálcio 0,1 como ácido

sórbico

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre

producto/ produto

seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 20

0,5 sobre

producto/ produto

seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 80

0,5 sobre

producto/ produto

seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan

monopalmitato, polisorbato 40

Monopalmitato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 40

0,5 sobre

producto/ produto

seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan

monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 60

0,5 sobre

producto/ produto

seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan

triestearato, polisorbato 65

Triestearato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 65

0,5 sobre

producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos

de ácidos grasos con ácido

diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos

de ácidos graxos com ácido

diacetil tartárico

0,5 sobre

producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2

propilenglicol, ésteres de

ácidos grasos con

propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno

glicol, ésteres de ácido graso con

propileno glicol

0,5 sobre

producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio

estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,

estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,

calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,

estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

485

Sodio Estearoil Fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre

producto/ produto

seco

491

Sorbitan Monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

492

Sorbitan Triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

494

Sorbitan Monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

495

Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre

producto/ produto

seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)
0,5 sobre producto/
produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre producto/
produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre producto/
produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre producto/
produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre producto/
produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre producto/
produto seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico
0,5 sobre producto/
produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de
ácidos grasos con
propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo com
propileno glicol
0,5 sobre producto/
produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre producto/
produto seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre producto/
produto seco

485

Sodio Estearoil Fumarato

Estearoil fumarato de sódio 0,5 sobre producto/
produto seco

491

Sorbitan Monoestearato

Monoestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

492

Sorbitan Triestearato

Triestearato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

494

Sorbitan Monooleato

Monooleato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

495

Sorbitan Monopalmitato

Monopalmitato de sorbitana 0,5 sobre producto/
produto seco

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en Todos os autorizados como BPF *quantum satis*
MERCOSUR no MERCOSUL

6.5 MASAS PARA EMPANADAS, PASTÉLES, TORTAS FRITAS, TARTAS PASCUALINAS Y SIMILARES

6.5 MASSAS PARA PASTÉIS E SIMILARES (EM ESPANHOL - MASAS PARA "EMPANADAS", "PASTÉLES", "TORTAS FRITAS", "TORTAS PASCUALINAS" E SIMILARES)

ACIDULANTE ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

334 Ácido tartárico (L(+)-) Ácido tartárico (L(+)-) 0,5

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

335 i

Sodio (mono) tartrato Tartarato monossódico
0,5 (como Ac.

Tartárico)

335 ii

Sodio (di) tartrato Tartarato dissódico
0,5 (como Ac.

Tartárico)

336 i Potasio tartrato ácido, potasio
bitartrato, potasio (mono)
tartrato

Tartarato monopotássico,
tartarato ácido de potássio
0,5 (como Ac.

Tartárico)

336 ii Potasio tartrato neutro, potasio
(di) tartrato

Tartarato dipotássico, tartarato
de potássio

0,5 (como Ac.

Tartárico)

337

Potasio y sodio tartrato, potasio
y sodio tartrato doble

Tartarato duplo de sódio e
potássio, tartarato de sódio e
potássio

0,5 (como Ac.

Tartárico)

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

304

Ascorbil Palmitato Palmitato de ascorbila
0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

305

Ascorbil Estearato Estearato de ascorbila
0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

306

Tocoferoles: concentrado
mezcla

Mistura concentrada de
tocoferóis

0,05 sobre materia
grasa/ sobre o teor

de gordura

307

Tocoferol: Alfa-Tocoferol Tocoferol, alfa-tocoferol
0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

310

Propil Galato Galato de propila
0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

319

Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ,
butil hidroquinona terciária
Butil hidroquinona terciária,
TBHQ, terc-butil hidroquinona

0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

320 Butil Hidroxianisol, BHA,
hidroxianisol butilado

Butil hidroxianisol, BHA

0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

321

Butil Hidroxitolueno, BHT,
hidrotolueno butilado

Butil hidroxitolueno, BHT

0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

384

Isopropil Citrato (mezclas) Citrato de isopropila (mistura)

0,01 sobre materia

grasa/ sobre o teor
de gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL

quantum satis

CONSERVADOR CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

200 Ácido sórbico Ácido sórbico 0,1

201

Sodio Sorbato Sorbato de sódio

0,1 como ácido

sórbico

202

Potasio Sorbato Sorbato de potássio

0,1 como ácido

sórbico

203

Calcio Sorbato Sorbato de cálcio

0,1 como ácido

sórbico

EMULSIFICANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

430

Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)
0,5 sobre
producto/ produto

seco

432

Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre
producto/ produto

seco

433

Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre
producto/ produto

seco

434

Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre
producto/ produto

seco

435

Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre
producto/ produto

seco

436

Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre
producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico
0,5 sobre

producto/ produto

seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol

0,5 sobre

producto/ produto

seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

482 i

Calcio estearoil 2-lactilato,
calcio estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

485

Sodio Estearoil Fumarato Estearoil fumarato de sódio

0,5 sobre

producto/ produto

seco

491

Sorbitan Monoestearato Monoestearato de sorbitana

0,5 sobre

producto/ produto

seco

492

Sorbitan Triestearato Triestearato de sorbitana

0,5 sobre

producto/ produto

seco

494

Sorbitan Monooleato Monooleato de sorbitana

0,5 sobre

producto/ produto

seco

495

Sorbitan Monopalmitato Monopalmitato de sorbitana

0,5 sobre

producto/ produto

seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

430 Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)
0,5 sobre producto/
produto seco

432 Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre producto/
produto seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan
monooleato, polisorbato 80
Monooleato de polioxietileno (20)
sorbitana, polisorbato 80
0,5 sobre producto/
produto seco

434 Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre producto/
produto seco

435 Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre producto/
produto seco

436 Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre producto/
produto seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico
0,5 sobre producto/
produto seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol
0,5 sobre producto/
produto seco

481 i Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio,

estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre producto/

producto seco

482 i Calcio estearoil 2-lactilato,

calcio estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,

estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre producto/

producto seco

485

Sodio Estearoil Fumarato Estearoil fumarato de sódio

0,5 sobre producto/

producto seco

491

Sorbitan Monoestearato Monoestearato de sorbitana

0,5 sobre producto/

producto seco

492

Sorbitan Triestearato Triestearato de sorbitana

0,5 sobre producto/

producto seco

494 Sorbitan Monoleato Monoleato de sorbitana 0,5 sobre producto/

producto seco

495

Sorbitan Monopalmitato Monopalmitato de sorbitana

0,5 sobre producto/

producto seco

MEJORADOR DE HARINA MELHORADOR DE FARINHA

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

341 i Calcio (mono) fosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

(mono) ortofosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio

bifosfato, calcio fosfato ácido,

calcio dihidrógeno fosfato

Fosfato monocálcico, fosfato

monobásico de cálcio, ortofosfato

monocálcico, Fosfato de Cálcio

Monobásico, Bifosfato de Cálcio,

Fosfato Ácido de Cálcio,

Dihidrogênio Fosfato de Cálcio

0,25 (como P

²

O

⁵

)

341 ii

Calcio (di) fosfato, calcio fosfato

dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato,

calcio fosfato dibásico,

calcio secundario fosfato, calcio

hidrógeno fosfato, calcio

hidrógeno monofosfato

Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato
de Cálcio, Hidrogênio
Monofosfato de Cálcio
0,25 (como P

²

O

⁵

)

341 iii

Calcio (tri) fosfato, calcio
fosfato tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fosfato tricálcico, fosfato
tribásico de cálcio, Fosfato de
Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio
Precipitado, Fosfato de Cálcio
0,25 (como P

²

O

⁵

)

342 i

Amonio (mono) fosfato, amonio
fosfato monobásico, amonio
(mono) monofosfato, amonio
fosfato ácido, amonio fosfato
primário, amonio dihidrógeno
fosfato, amonio dihidrógeno
tetraoxofosfato, amonio
dihidrógeno ortofosfato
Fosfato monoamônico, fosfato
monobásico de amônio, Fosfato
de Amônio Monobásico, Fosfato
Ácido de Amônio, Fosfato de
Amônio Primário, Dihidrogênio
Fosfato de Amônio, Dihidrogênio
Tetraoxofosfato de Amônio,
Monofosfato Monoamônico,
Dihidrogênio Ortofosfato de
Amônio

0,25 (como P

²

O

⁵

)

342 ii

Amonio (di) fosfato, amonio
fosfato dibásico, amonio (di)
hidrógeno ortofosfato, amonio
(di) hidrógeno fosfato, amonio
(di) hidrógeno tetraoxofosfato
Fosfato de amônio dibásico,
fosfato diamônico, Hidrogênio
Fosfato Diamônico, Hidrogênio

Tetraoxofosfato Diamônico,
Hidrogênio Ortofosfato
Diamônico
0,25 (como P

²
O
⁵
)

920 L-cisteína y sus sales de
cloridrato de sodio y potasio
L-Cisteína e seus sais de
cloridrato de sódio e potássio
0,009

927a Azodicarbonamida Azodicarbonamida 0,004
928 Benzoilo peróxido Peróxido de benzoíla 0,004
1101 i Proteasas Proteases *quantum satis*

LEUDANTE QUÍMICO FERMENTO QUÍMICO

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

341 i Calcio (mono) fosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
(mono) ortofosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
Fosfato monocálcico, fosfato
monobásico de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato de Cálcio
Monobásico, Bifosfato de Cálcio,
2,0 (como P

²
O
⁵
)

bifosfato, calcio fosfato ácido,
calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato Ácido de Cálcio,
Dihidrogênio Fosfato de Cálcio

341 ii

Calcio (di) fosfato, calcio fosfato
dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato,
calcio fosfato dibásico,
calcio secundario fosfato, calcio
hidrógeno fosfato, calcio
hidrógeno monofosfato
Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato
de Cálcio, Hidrogênio
Monofosfato de Cálcio

2,0 (como P

²
O
⁵
)

341 iii

Calcio (tri) fosfato, calcio
fosfato tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fostato tricálcico, fosfato
tribásico de cálcio, Fosfato de
Cálcio Tribásico, Fosfato de
Cálcio Precipitado, Fosfato de
Cálcio

2,0 (como P

²

O

⁵

)

450 i Disodio pirofosfato, disodio
dihidrógeno difosfato, disodio
dihidrógeno pirofosfato, sodio
pirofosfato ácido

Pirofosfato ácido de sódio,
dihidrogênio difosfato dissódico,
dihidrogênio pirofosfato
dissódico, pirofosfato dissódico

2,0 (como P

²

O

⁵

)

450 iii Sodio (tetra) difosfato, sodio
(tetra) pirofosfato, sodio
pirofosfato

Difosfato tetrassódico,
pirofosfato tetrassódico,
pirofosfato de sódio

2,0 (como P

²

O

⁵

)

450 vii Calcio (mono) dihidrógeno
difosfato, calcio pirofosfato
ácido, calcio (mono)

dihidrógeno pirofosfato
Dihidrogênio difosfato
monocálcico, pirofosfato ácido de
cálcio, dihidrogênio pirofosfato
monocálcico

2,0 (como P

²

O

⁵

)

541 i Aluminio y sodio fosfato ácido,
aluminio (tri)

tetradecahidrógeno octafosfato
de sodio tetrahidratado,
aluminio (di)

pentadecahidrógeno octafosfato
trisodico

Fosfato ácido de sódio e

aluminio, trialuminio
tetradecahidrogênio octafosfato
de sódio tetrahidratado ou
dialuminio pentadecahidrogênio
octafosfato trissódico
0,1 (como Al)

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Artículo 722 - (Res 687, 27.08.98)

"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 687, 27.08.98)

"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 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 687, 27.08.98)

"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".

RESOLUCIÓN GMC N° 09/07

Incorporada por Resolución Conjunta SPReI N° 128/2012 y SAGyP N° 475/2012

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 6: CEREALES Y PRODUCTOS DE/O A BASE DE CEREALES"

CATEGORÍA 6 – CEREALES Y PRODUCTOS DE O A BASE DE CEREALES

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

CATEGORIA 6 – CEREAIS E PRODUTOS DE OU A BASE DE CEREAIS

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

ADITIVO

N°

INS

FUNCIÓN/NOMBRE

Español

FUNÇÃO/NOME

Português

CONCENTRACIÓN

MÁXIMA/LÍMITE

MÁXIMO

g/100g ou

g/100ml (*)

6.6. MASAS PARA PIZZA

6.6. MASSAS PARA PIZZA

ACIDULANTE ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

334 Acido tartárico (L(+)-) Ácido tartárico (L(+)-) 0,5

REGULADOR DE ACIDEZ REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

335 i

Sodio (mono) tartrato Tartarato monossódico

0,5 (como ác.

Tartárico)

335 ii

Sodio (di) Tartrato Tartarato dissódico

0,5 (como ác.

Tartárico)

336 i Potasio tartrato ácido, potasio

bitartrato, potasio (mono)

tartrato

Tartarato monopotássico,

tartarato ácido de potássio

0,5 (como ác.

Tartárico)

336 ii Potasio tartrato neutro, potasio

(di) tartrato

Tartarato dipotássico, tartarato

de potássio

0,5 (como ác.

Tartárico)

337

Potasio y sodio tartrato, potasio

y sodio tartrato doble

Tartarato duplo de sódio e

potássio, tartarato de sódio e

potássio

0,5 (como ác.

Tartárico)

ANTIOXIDANTE ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF

no MERCOSUL

quantum satis

304 Ascorbil Palmitato Palmitato de ascorbila 0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

305

Ascorbil Estearato Estearato de ascorbila

0,02 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

306

Tocoferoles: concentrado mezcla

Mistura concentrada de

tocoferóis

0,05 sobre materia

grasa/ sobre o teor de

gordura

307

Tocoferol, alfa-tocoferol Tocoferol, alfa-tocoferol

0,05 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura
310

Propil Galato Galato de propila
0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura
319

Terc-butil-hidroquinona, TBHQ,
butil hidroquinona terciaria
Butil hidroquinona terciária,
TBHQ, terc-butil hidroquinona
0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura
320

Butil Hidroxianisol, BHA,
hidroxianisol butilado
Butil hidroxianisol, BHA
0,02 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura
321

Butil Hidroxitolueno, BHT,
hidroxitolueno butilado
Butil hidroxitolueno, BHT
0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura
384

Iisopropilo Citrato (mezcla) Citrato de isopropila (mistura)
0,01 sobre materia
grasa/ sobre o teor de
gordura

AROMATIZANTE AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR Todos os autorizados no
MERCOSUL
quantum satis

CONSERVADOR CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

Se autoriza el uso de los siguientes conservadores solo para pizza precocida y envasada para
venta por menor:

Autoriza-se o uso dos seguintes conservadores somente para pizza pré-cozida e embalada para
venda a varejo:

200 Ácido sórbico Ácido sórbico 0,2
201

Sodio Sorbato Sorbato de sódio
0,2 como ácido
sórbico

202
Potasio Sorbato Sorbato de potássio

0,2 como ácido
sorbico

203

Calcio Sorbato Sorbato de cálcio

0,2 como ácido

sorbico

EMULSIONANTE EMULSIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

430

Polioxietilen (8) estearato,

Polioxietilen (20) estearato

Estearato de polioxietileno (8),

Estearato de polioxietileno (20)

0,5 sobre

producto/

produto seco

432

Polioxietilen (20) sorbitan

monolaurato, polisorbato 20

Monolaurato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 20

0,5 sobre

producto/

produto seco

433

Polioxietilen (20) sorbitan

monooleato, polisorbato 80

Monooleato de polioxietileno (20)

sorbitana, polisorbato 80

0,5 sobre

producto/

produto seco

434

Polioxietilen (20) sorbitan

monopalmitato, polisorbato 40

Monopalmitato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 40

0,5 sobre

producto/

produto seco

435

Polioxietilen (20) sorbitan

monoestearato, polisorbato 60

Monoestearato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 60

0,5 sobre

producto/

produto seco

436

Polioxietilen (20) sorbitan

triestearato, polisorbato 65

Triestearato de polioxietileno

(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre
producto/
produto seco
472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico
Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico
0,5 sobre
producto/
produto seco
477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol
Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol
0,5 sobre
producto/
produto seco
481 i
Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato
Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio
0,5 sobre
producto/
produto seco
482 i
Calcio estearoil 2-lactilato, calcio
estearoil lactilato
Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio
0,5 sobre
producto/
produto seco
485
Sodio Estearoil Fumarato Estearoil fumarato de sódio
0,5 sobre
producto/
produto seco
491
Sorbitan Monoestearato Monoestearato de sorbitana
0,5 sobre
producto/
produto seco
492
Sorbitan Triestearato Triestearato de sorbitana
0,5 sobre
producto/
produto seco
494
Sorbitan Monooleato Monooleato de sorbitana
0,5 sobre

producto/
produto seco

495

Sorbitan Monopalmitato Monopalmitato de sorbitana
0,5 sobre

producto/
produto seco

ESTABILIZANTE ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

430

Polioxietilen (8) estearato,
Polioxietilen (20) estearato
Estearato de polioxietileno (8),
Estearato de polioxietileno (20)
0,5 sobre

producto/ produto
seco

432

Polioxietilen (20) sorbitan
monolaurato, polisorbato 20
Monolaurato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 20
0,5 sobre

producto/ produto

seco

433 Polioxietilen (20) sorbitan Monooleato de polioxietileno (20) 0,5 sobre
monooleato, polisorbato 80 sorbitana, polisorbato 80 producto/ produto

seco

434

Polioxietilen (20) sorbitan
monopalmitato, polisorbato 40
Monopalmitato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 40
0,5 sobre

producto/ produto

seco

435

Polioxietilen (20) sorbitan
monoestearato, polisorbato 60
Monoestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 60
0,5 sobre

producto/ produto

seco

436

Polioxietilen (20) sorbitan
triestearato, polisorbato 65
Triestearato de polioxietileno
(20) sorbitana, polisorbato 65
0,5 sobre

producto/ produto

seco

472 e Esteres de mono y diglicéridos
de ácidos grasos con ácido
diacetil tartárico

Ésteres de mono e diglicerídeos
de ácidos graxos com ácido
diacetil tartárico

0,5 sobre
producto/ produto
seco

477 Mono y diésteres de 1,2
propilenglicol, ésteres de ácidos
grasos con propilenglicol

Mono diésteres de 1,2-propileno
glicol, ésteres de ácido graxo
com propileno glicol

0,5 sobre
producto/ produto
seco

481 i

Sodio estearoil lactato, sodio
estearoil lactilato

Estearoil lactato de sódio,
estearoil lactilato de sódio

0,5 sobre
producto/ produto
seco

482 i

Calcio estearoil 2-lactilato, calcio
estearoil lactilato

Estearoil 2-lactilato de cálcio,
estearoil lactilato de cálcio

0,5 sobre
producto/ produto
seco

485

Sodio Estearoil Fumarato Estearoil fumarato de sódio

0,5 sobre
producto/ produto
seco

491

Sorbitan Monoestearato Monoestearato de sorbitana

0,5 sobre
producto/ produto
seco

492

Sorbitan Triestearato Triestearato de sorbitana

0,5 sobre
producto/ produto
seco

494

Sorbitan Monooleato Monooleato de sorbitana

0,5 sobre
producto/ produto
seco

495

Sorbitan Monopalmitato Monopalmitato de sorbitana

0,5 sobre
producto/ produto
seco

MEJORADOR DE HARINA MELHORADOR DE FARINHA

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

341 i Calcio (mono) fosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
(mono) ortofosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
bifosfato, calcio fosfato ácido,
calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato monocálcico, fosfato
monobásico de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato de Cálcio
Monobásico, Bifosfato de Cálcio,
Fosfato Ácido de Cálcio,
Dihidrogênio Fosfato de Cálcio
0,25 (como P

₂

O

₅

)

341 ii Calcio (di) fosfato, calcio fosfato
dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato,
calcio fosfato dibásico,
calcio secundario fosfato, calcio
hidrógeno fosfato, calcio
Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato
0,25 (como P

₂

O

₅

)

hidrógeno monofosfato de Cálcio, Hidrogênio
Monofosfato de Cálcio

341 iii

Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato
tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fosfato tricálcico, fosfato
tribásico de cálcio, Fosfato de
Cálcio Tribásico, Fosfato de
Cálcio Precipitado, Fosfato de
Cálcio

0,25 (como P

₂

O

₅

)

342 i

Amonio (mono) fosfato, amonio
fosfato monobásico, amonio
(mono) monofosfato, amonio
fosfato ácido, amonio fosfato
primario, amonio dihidrógeno
fosfato, amonio dihidrógeno
tetraoxofosfato, amonio
dihidrógeno ortofosfato
Fosfato monoamónico, fosfato
monobásico de amônio, Fosfato
de Amônio Monobásico, Fosfato
Ácido de Amônio, Fosfato de
Amônio Primário, Dihidrogênio
Fosfato de Amônio, Dihidrogênio
Tetraoxofosfato de Amônio,
Monofosfato Monoamónico,
Dihidrogênio Ortofosfato de
Amônio

0,25 (como P

²

O

⁵

)

342 ii Amonio (di) fosfato, amonio
fosfato dibásico, amonio (di)
hidrógeno ortofosfato,
amonio (di) hidrógeno fosfato,
amonio (di) hidrógeno
tetraoxofosfato

Fosfato de amônio dibásico,
fosfato diamónico, Hidrogênio
Fosfato Diamónico, Hidrogênio
Tetraoxofosfato Diamónico,
Hidrogênio Ortofosfato
Diamónico

0,25 (como P

²

O

⁵

)

920 L-cisteína y sus sales de
cloridrato de sodio y potasio
L-Cisteína e seus sais de
cloridrato de sódio e potássio
0,009

927^a Azodicarbonamida Azodicarbonamida 0,004

928 Benzoilo peróxido Peróxido de benzoíla 0,004

1101 i Proteasas Proteases *quantum satis*

LEUDANTE QUÍMICO FERMENTO QUÍMICO

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

341 i Calcio (mono) fosfato, calcio
fosfato monobásico, calcio
(mono) ortofosfato, calcio

fosfato monobásico, calcio
bifosfato, calcio fosfato ácido,
calcio dihidrógeno fosfato
Fosfato monocálcico, fosfato
monobásico de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato de Cálcio
Monobásico, Bifosfato de Cálcio,
Fosfato Ácido de Cálcio,
Dihidrogênio Fosfato de Cálcio
2,0 (como P

$\frac{2}{5}$
O
)

341 ii

Calcio (di) fosfato, calcio fosfato
dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato,
calcio fosfato dibásico,
calcio secundario fosfato, calcio
hidrógeno fosfato, calcio
hidrógeno monofosfato
Fosfato dicálcico, fosfato dibásico
de cálcio, Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato
de Cálcio, Fosfato de Cálcio
Secundário, Hidrogênio Fosfato
de Cálcio, Hidrogênio
Monofosfato de Cálcio
2,0 (como P

$\frac{2}{5}$
O
)

341 iii

Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato
tribásico, calcio fosfato
precipitado, calcio fosfato
Fosfato tricálcico, fosfato
tribásico de cálcio, Fosfato de
Cálcio Tribásico, Fosfato de
Cálcio Precipitado, Fosfato de
Cálcio
2,0 (como P

$\frac{2}{5}$
O
)

450 i Disodio pirofosfato, disodio
dihidrógeno difosfato, disodio
dihidrógeno pirofosfato, sodio
pirofosfato ácido
Pirofosfato ácido de sódio,
dihidrogênio difosfato dissódico,
dihidrogênio pirofosfato
dissódico, pirofosfato dissódico
2,0 (como P

$\frac{2}{5}$
O
)

)

450 iii Sodio (tetra) difosfato, sodio
(tetra) pirofosfato, sodio
pirofosfato

Difosfato tetrassódico,
pirofosfato tetrassódico,
pirofosfato de sódio
2,0 (como P

²

O

⁵

)

450 vii Calcio (mono) dihidrógeno
difosfato, calcio pirofosfato
ácido, calcio (mono) dihidrógeno
pirofosfato

Dihidrogênio difosfato
monocálcico, pirofosfato ácido de
cálcio, dihidrogênio pirofosfato
monocálcico

2,0 (como P

²

O

⁵

)

541 i Aluminio y sodio fosfato ácido,
aluminio (tri)
tetradecahidrógeno octafosfato
de sodio tetrahidratado,
aluminio (di)

pentadecahidrógeno octafosfato
trisódico

Fosfato ácido de sódio e
alumínio, trialumínio
tetradecahidrogênio octafosfato
de sódio tetrahidratado ou
dialumínio pentadecahidrogênio
octafosfato trissódico

0,1 (como Al)

GLASEANTE GLACEANTE

901 Cera de abejas (blanca y
amarilla)

Cera de abelha (branca e
amarela)

quantum satis

RESALTADOR DE SABOR REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF
no MERCOSUL

quantum satis

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor

concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

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 sustancia 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 sustancia 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. Conj. 31 y 286/03)

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: 30 g por 100 g de masa libre de frutas del producto terminado.

Colesterol, Mín: 0,2 g por huevo empleado.

Queda permitido el empleo de los aditivos mencionados en la tabla del artículo 757 bis del presente Código.

De acuerdo al contenido de huevo, de frutas y a las formas en que son moldeados se distinguirán los distintos tipos:

Pan dulce genovés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg de producto terminado, moldeado en forma de bollo semiesférico.

Pan dulce milanés: es el elaborado con no menos de 2,5 huevos por kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 200 g de frutas por kg 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 kg de masa del producto terminado, sin agregado de frutas.

Pan dulce madrileño: es el elaborado con no menos de 3 huevos por kg 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 kg de masa libre de frutas del producto terminado y de 250 g de frutas por kg 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 mg/g.

Pan dulce: es el elaborado con no menos de 1 huevo por kg de masa libre de frutas del producto terminado y 150 g de frutas por kg 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).

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 - (Dec 61, 17.1.77)

"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 - (Dec 61, 17.1.77)

"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) **(Res. Conj. 31 y 286/03)** Contenga aditivos no permitidos en los productos mencionados o en la harina utilizada para la elaboración de los mismos.

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 2454, 10.11.88)

"El pan de molde que se expendia envasado, deberá consignar en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la fecha de vencimiento (día y mes)".

Artículo 749 - (Dec 61, 17.1.77) (Res 153, 9.05.95)

"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 mg/kg. Alcohol etílico: 0,3% en volumen.

Artículo 750 - (Res. Conj. 31 y 286/03)

" Se permite en la fabricación de productos de panadería el uso de los siguientes aditivos:

Aditivo:

Número

INS

Aditivo:

FUNCION / Nombre

Aditivo:

Concentración máxima

g/100g

Panes listos para consumo y semilistos.

Panes con levadura.

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

334 Ácido tartárico 0,5

338 Ácido fosfórico 2,0 (como P₂O₅)

REGULADOR DE LA ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

335i Sodio-(mono) Tartrato 0,5

335ii Sodio-(di) Tartrato 0,5

336 i Potasio Tartrato Acido 0,5

336ii Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato 0,5

337 Potasio y Sodio Tartrato 0,5

339i Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato 2,0 (como P_2O_5)

339ii Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato 2,0 (como P_2O_5)

340i Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato 2,0 (como P_2O_5)

340ii Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato 2,0 (como P_2O_5)

341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato 2,0 (como P_2O_5)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,0 (como P_2O_5)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

304 Ascorbil Palmitato 0,02 sobre materia grasa

305 Ascorbil Estearato 0,02 sobre materia grasa

306 Tocoferoles: concentrado mezcla 0,05 sobre materia grasa

307 Tocoferol: Alfa-Tocoferol 0,05 sobre materia grasa

310 Propil Galato 0,01 sobre materia grasa

319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ 0,02 sobre materia grasa

320 Butil Hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia grasa

321 Butil Hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia grasa

384 Isopropil Citrato (mezclas) 0,01 sobre materia grasa

384i Isopropil-(mono) Citrato 0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

200 Acido Sórbico 0,1

201 Sodio Sorbato 0,1 como ác. Sórbico

202 Potasio Sorbato 0,1 como ác. Sórbico

203 Calcio Sorbato 0,1 como ác. Sórbico

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen(8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3

435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3

436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3

472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico 0,5

477 Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol 0,5

481i Sodio Estearoil Lactato 0,5

482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5

491 Sorbitan Monoestearato 1,0

492 Sorbitan Triestearato 1,0

494 Sorbitan Monoleato 1,0

495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

ESPESANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs
ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen(8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3

435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3

436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3

472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con
Diacetil tartárico

0,5

477 Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol 0,5

481i Sodio Estearoil Lactato 0,5

482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5

491 Sorbitan Monoestearato 1,0

492 Sorbitan Triestearato 1,0

494 Sorbitan Monoleato 1,0

495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

MEJORADOR DE LA HARINA

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

220 Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso 0,005 (como SO₂)

221 Sodio Sulfito 0,005 (como SO₂)

222 Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido 0,005 (como SO₂)

223 Sodio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)

224 Potasio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)

225 Potasio Sulfito 0,005 (como SO₂)

226 Calcio Sulfito 0,005 (como SO₂)

227 Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido 0,005 (como SO₂)

228 Potasio Bisulfito 0,005 (como SO₂)

341i Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico,
Calcio-(mono)-Ortofosfato

0,14 (como P₂O₅)

341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-
(di) Ortofosfato

0,14 (como P₂O₅)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 0,14 (como P₂O₅)

342i Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato
Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato

0,15 (como P₂O₅)

342ii Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato
Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato

0,15 (como P₂O₅)

920 Clorhidrato de L-Cisteína 0,009

927 Azodicarbonamida 0,004

928 Benzoilo Peróxido 0,006

1101i Proteasa qs

PANES listos para consumo y semilistos

Panes con leudantes químicos

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

334 Acido tartárico 0,5

338 Acido fosfórico 2,0 (como P_2O_5)

REGULADOR DE LA ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

335i Sodio-(mono) Tartrato 0,5

335ii Sodio-(di) Tartrato 0,5

336i PotPotasio Tartrato Acido 0,5

336ii Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-

(di) Tartrato

0,5

337 Potasio y Sodio Tartrato 0,5

339i Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio

(mono) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

339ii Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio

(di) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

340i Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido,

Potasio-(mono) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

340ii Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato,

Potasio-(di) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

341iii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-

(di) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

341iiii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,0 (como P_2O_5)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

304 Ascorbil Palmitato 0,02 sobre materia grasa

305 Ascorbil Estearato 0,02 sobre materia grasa

306 Tocoferoles: concentrado mezcla 0,05 sobre materia grasa

307 Tocoferol: Alfa-Tocoferol 0,05 sobre materia grasa

310 Propil Galato 0,01 sobre materia grasa

319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ 0,02 sobre materia grasa

320 Butil Hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia grasa

321 Butil Hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia grasa

384 Isopropil Citrato (mezclas) 0,01 sobre materia grasa

384i Isopropil-(mono) Citrato 0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

200 Acido Sórbico 0,1

201 Sodio Sorbato 0,1 como ác. Sórbico

202 Potasio Sorbato 0,1 como ác. Sórbico

203 Calcio Sorbato 0,1 como ác. sórbico

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen (8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3
435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3
436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3
472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con
Diacetil tartárico
0,5
477 Mono y Diesteres de 1.2 Propilenglicol 0,5
481i Sodio Estearoil Lactato 0,5
482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5
491 Sorbitan Monoestearato 1,0
492 Sorbitan Triestearato 1,0
494 Sorbitan Monoleato 1,0
495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2
430 Polioxietilen (8) Estearato 0,3
432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3
433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3
434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3
435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3
436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3
472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con
Diacetil tartárico
0,5
477 Mono y Diesteres de 1.2 Propilenglicol 0,5
481i Sodio Estearoil Lactato 0,5
482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5
491 Sorbitan Monoestearato 1,0
492 Sorbitan Triestearato 1,0
494 Sorbitan Monoleato 1,0
495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

MEJORADOR DE LA HARINA

Todos los autorizados como BPF por el presente Código qs

220 Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso 0,005 (como SO₂)
221 Sodio Sulfito 0,005 (como SO₂)
222 Sodio Bisulfito. Sodio Sulfito Acido 0,005 (como SO₂)
223 Sodio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)
224 Potasio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)
225 Potasio Sulfito 0,005 (como SO₂)
226 Calcio Sulfito 0,005 (como SO₂)
227 Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Acido 0,005 (como SO₂)
228 Potasio Bisulfito 0,005 (como SO₂)
341i Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico,
Calcio-(mono)-Ortofosfato
0,14 (como P₂O₅)
341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-
(di) Ortofosfato
0,14 (como P₂O₅)
341 iii Calcio- (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 0,14 (como P₂O₅)
342 i Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato mono
básico, Amonio-(mono) Ortofosfato
0,15 (como P₂O₅)
342 ii Amonio-(di) Fosfato, Amonio fosfato Dibásico,
Amonio-(di) Ortofosfato
0,15 (como P₂O₅)

920 Clorhidrato de L-Cisteína 0,009

927 Azodicarbonamida 0,004

928 Benzoilo Peróxido 0,006

1101i Proteasa qs

LEUDANTE QUIMICO

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

341i Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico

2,0 (como P₂O₅)

341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato

2,0 (como P₂O₅)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,0 (como P₂O₅)

450i Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato 2,0 (como P₂O₅)

450iii Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato 2,0 (como P₂O₅)

450vii Calcio-(mono) Difosfato 2,0 (como P₂O₅)

541i Aluminio y sodio fosfato ácido 0,1 (como Al)

".

Artículo 751 - (Res. Conj. 31 y 286/03)

Suprimido

RESOLUCIÓN GMC N° 073/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

RESOLUCIONES MERCOSUR SOBRE BROMATO DE POTASIO

Art 1° - Retirar el Bromato de Potasio de la Lista General Armonizada de Aditivos MERCOSUR.

Art 2° - Los Estados Partes pondrían en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente resolución y comunicarán el texto de las mismas al GMC, a través de la Secretaría Administrativa.

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, GALLETTITAS Y FACTURAS DE PANADERÍA

Artículo 755 - (Resolución Conjunta 31/2003 y 286/2003)

"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 grasas alimenticias y/o sustancias 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. Pertenecen a este grupo las denominadas Marinera, de Miel, Abizcochadas y otras que se diferencian por los distintos agregados y pueden expendirse 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.

Estos productos podrán ser adicionados de los aditivos que figuran en el artículo 750 del presente Código.

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.

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.

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, 5.02.98)

"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 747, 19.5.78)

"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) Sustancias aromatizantes naturales, deberá llevar la leyenda: con esencia de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

i) 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.

j) Vainillina o etilvainillina, deberá consignarse la leyenda: aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

k) Sustancias 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 sustancia.

m) Sustancias 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 - (Re. Conj 31 y 286/03)

"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 los aditivos permitidos para estos productos, que figuran en el ARTICULO 757 bis del presente Código. Se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador.

Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Medialuna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensaimadas, etc."

Artículo 757 bis - (Re. Conj 31 y 286/03)

Los productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura), podrán ser adicionados con los aditivos y en las condiciones que se detallan a continuación:

Aditivo

Número

INS

Aditivo:

FUNCIÓN / Nombre

Aditivo:

Concentración máxima

g/100g

Productos de repostería con levadura, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye pan dulce, facturas de panadería y otras masas de repostería con levadura).

ACIDULANTE (en solución de rociado)

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

334 Acido Tartárico 0,5

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

335i Sodio-(mono) Tartrato 0,5

335ii Sodio-(di) Tartrato 0,5

336i Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato

0,5

336ii Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato

0,5

337 Potasio y Sodio Tartrato 0,5

339i Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato

2,0 (como P2O5)

339ii Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato

2,0 (como P2O5)

340i Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato

2,0 (como P2O5)

340ii Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato

2,0 (como P2O5)

341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato

0,14 (como P2O5)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,0 (como P2O5)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

304 Ascorbil Palmitato 0,02 sobre materia grasa

305 Ascorbil Estearato 0,02 sobre materia grasa

306 Tocoferoles: concentrado mezcla 0,05 sobre materia grasa

307 Tocoferol: Alfa-Tocoferol 0,05 sobre materia grasa

310 Propil Galato 0,01 sobre materia grasa

319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ 0,02 sobre materia grasa

320 Butil Hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia grasa

321 Butil Hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia grasa

384 Isopropil Citrato (mezclas) 0,01 sobre materia grasa

384i Isopropil-(mono) Citrato 0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE / SABORIZANTE

COLORANTE

100 Cúrcuma/Curcumina (como curcumina) 0,02

160ai Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) qs

160aai Carotenos: Extractos Naturales qs

160b Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)

0,001

CONSERVADOR (en solución de rociado)

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

200 Acido Sórbico 0,2

201 Sodio Sorbato 0,2 como ác. Sórbico

202 Potasio Sorbato 0,2 como ác. Sórbico

203 Calcio Sorbato 0,2 como ác. Sórbico

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen(8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3

435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3

436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3

472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico

0,5

477 Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol 0,5

481i Sodio Estearoil Lactato 0,5

482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5

491 Sorbitan Monoestearato 1,0

492 Sorbitan Triestearato 1,0

494 Sorbitan Monoleato 1,0

495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen(8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3

435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3

436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3

472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico

0,5

477 Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol 0,5

481i Sodio Estearoil Lactato 0,5

482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5

491 Sorbitan Monoestearato 1,0

492 Sorbitan Triestearato 1,0

494 Sorbitan Monooleato 1,0

495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

MEJORADOR DE LA HARINA

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

220 Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso 0,005 (como SO₂)

221 Sodio Sulfito 0,005 (como SO₂)

222 Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido 0,005 (como SO₂)

223 Sodio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)

224 Potasio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)

225 Potasio Sulfito 0,005 (como SO₂)

226 Calcio Sulfito 0,005 (como SO₂)

227 Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido 0,005 (como SO₂)

228 Potasio Bisulfito 0,005 (como SO₂)

341i Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato

0,14 (como P₂O₅)

341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato

0,14 (como P₂O₅)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico

0,14 (como P₂O₅)

342i Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato

Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato

0,15 (como P₂O₅)

342ii Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato

0,15 (como P₂O₅)

920 Clorhidrato de L-Cisteína 0,009

927 Azodicarbonamida 0,004

928 Benzoilo Peróxido 0,006

1101i Proteasa qs

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

1520 Propilenglicol 0,15

En los rellenos para productos de repostería se admiten los aditivos consignados en el artículo 760 bis del presente Código.

Artículo 758 – (Resolución Conjunta SPReI N° 56/2010 y SAGyP N°538/2010)

"Con el nombre de Patay, se entiende el producto elaborado por amasado de harina de Algarrobo, cualquiera de sus tipos: semilla o fruto, con agua; masa a la que se le da forma de panes 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 - (Resolución Conjunta N° 31 y N° 286/03)

"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 mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel,
- e) Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, 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) Productos alimenticios; estimulantes o fruitivos; condimentos,
- i) Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles hidrogenados o no,
- j) Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados, k) Aditivos: de acuerdo a lo establecido en el ARTICULO 760 bis del presente Código.

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el ARTICULO 766.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente Código, y recubiertas 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, deberán llevar la leyenda: Con aromatizante / saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.
3. Cuando contengan vainillina, etilvainillina, canela, especias, condimentos, deberá consignarse la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia correspondiente.
4. 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.
5. Cuando se rotulen: al huevo o con huevo, deberán contener sobre sustancia seca, no menos de 40,0 mg/100 g de colesterol proveniente de la yema, y en estos casos queda

permitido el refuerzo de la coloración amarilla por el agregado de los colorantes permitidos para este tipo de productos sin que ello importe la supresión del huevo en la forma prescripta. 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 expendan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente"

Artículo 760 bis — (Res. Conj. 31 y 286/03)

Se autoriza en los productos de panificación y galletitería el uso de los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo:

Número

INS

Aditivo:

FUNCIÓN / Nombre

Aditivo:

Concentración máxima

g/100g

BIZCOCHOS, GALLETITAS Y PRODUCTOS SIMILARES, CON O SIN RELLENO, RECUBIERTOS O NO

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

334 Ácido tartárico 0,5

355 Ácido adípico 0,2

338 Ácido fosfórico 2,0 (como P₂O₅)

REGULADOR DE LA ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

335i Sodio-(mono) Tartrato 0,5

335ii Sodio-(di) Tartrato 0,5

336 i Potasio Tartrato Acido 0,5

336ii Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato 0,5

337 Potasio y Sodio Tartrato 0,5

339i Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato 2,0 (como P₂O₅)

339ii Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato 2,0 (como P₂O₅)

340i Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato 2,0 (como P₂O₅)

340ii Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato 2,0 (como P₂O₅)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,0 (como P₂O₅)

ANTIAGLUTINANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,5 (como P₂O₅)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

304 Ascorbil Palmitato 0,02 sobre materia grasa

305 Ascorbil Estearato 0,02 sobre materia grasa

306 Tocoferoles: concentrado mezcla 0,05 sobre materia grasa

307 Tocoferol: Alfa-Tocoferol 0,05 sobre materia grasa

310 Propil Galato 0,01 sobre materia grasa

319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ 0,02 sobre materia grasa

320 Butil Hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia grasa

321 Butil Hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia grasa

384 Isopropil Citrato (mezclas) 0,01 sobre materia grasa

384i Isopropil-(mono) Citrato 0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

COLORANTE

100i Curcumina 0,02

101(i) Riboflavina qs

101(ii) Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio qs

102 Tartrazina 0,02

110 Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset 0,005

122 Azorrubina 0,005

124 Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A 0,005

129 Rojo 40, Rojo Allura AC 0,02

132 Indigotina, Carmín de Índigo 0,02

133 Azul Brillante FCF 0,02

143 Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido 0,02

150a Caramelo I – Simple qs

150b Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico qs

150c Caramelo III- Proceso Amonio qs

150d Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio qs

160*ai* Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) qs

160*aii* Carotenos: Extractos Naturales qs

160b Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)

0,001

171 Dióxido de Titanio qs

CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen(8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3

435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3

436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3

472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con Diacetil tartárico

0,5

477 Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol 0,5

481i Sodio Estearoil Lactato 0,5

482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5

491 Sorbitan Monoestearato 1,0

492 Sorbitan Triestearato 1,0

494 Sorbitan Monooleato 1,0

495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen(8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3

435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3
436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3
472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con
Diacetil tartárico
0,5

477 Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol 0,5

481i Sodio Estearoil Lactato 0,5

482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5

491 Sorbitan Monoestearato 1,0

492 Sorbitan Triestearato 1,0

494 Sorbitan Monoleato 1,0

495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

RESALTADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

MEJORADOR DE LA HARINA

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

220 Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso 0,005 (como SO₂)

221 Sodio Sulfito 0,005 (como SO₂)

222 Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido 0,005 (como SO₂)

223 Sodio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)

224 Potasio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)

225 Potasio Sulfito 0,005 (como SO₂)

226 Calcio Sulfito 0,005 (como SO₂)

227 Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido 0,005 (como SO₂)

228 Potasio Bisulfito 0,005 (como SO₂)

341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(
di) Ortofosfato

0,14 (como P₂O₅)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 0,14 (como P₂O₅)

342i Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato

Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato

0,15 (como P₂O₅)

342ii Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato

Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato

0,15 (como P₂O₅)

920 Clorhidrato de L-Cisteína 0,009

927 Azodicarbonamida 0,004

928 Benzoilo Peróxido 0,006

1101i Proteasa qs

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

1520 Propilenglicol 0,15

LEUDANTE QUIMICO

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

341i Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de
calcio, Ortofosfato (mono) cálcico

2,0 (como P₂O₅)

341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(
di) Ortofosfato

2,0 (como P₂O₅)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,0 (como P₂O₅)

450i Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato 2,0 (como P₂O₅)

450iii Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato 2,0 (como P₂O₅)

450vii Calcio-(mono) Difosfato 2,0 (como P₂O₅)

541i Aluminio y sodio fosfato ácido 0,1(como Al)

En los rellenos para productos de panificación y galletería se admite el uso de los siguientes

aditivos:

Aditivo

Número

INS

Aditivo

FUNCIÓN / Nombre

Aditivo

Concentración máxima

g/100g

Rellenos para productos de panificación y galletería listos para su uso.

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

334 Acido Tartarico (rellenos no efervescentes) 0,5

334 Acido Tartarico (rellenos efervescentes) 2,0

338 Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico 0,5

355 Acido Adipico 0,2

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

335i Sodio-(mono) tartrato 0,5

335ii Sodio-(di) tartrato 0,5

336i Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato 0,5

336ii Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato 0,5

337 Potasio y Sodio Tartrato 0,5

450iii Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato 0,5 (como P2O5)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

304 Ascorbil Palmitato 0,02 sobre materia grasa

305 Ascorbil Estearato 0,02 sobre materia grasa

306 Tocoferoles: concentrado mezcla 0,05 sobre materia grasa

307 Tocoferol: Alfa-Tocoferol 0,05 sobre materia grasa

310 Propil Galato 0,01 sobre materia grasa

319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria 0,02 sobre materia grasa

320 Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado 0,02 sobre materia grasa

321 Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado 0,01 sobre materia grasa

384 Isopropil Citrato (mezclas) 0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

COLORANTE

100i Cúrcuma/Curcumina 0,015 (como Curcumina)

101i Riboflavina quantum satis

101ii Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio quantum satis

102 Tartrazina 0,030

110 Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset 0,010

120 Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín 0,030

122 Azorrubina 0,005

123 Amaranto, Bordeaux S 0,010

124 Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A 0,010

127 Eritrosina 0,005

129 Rojo Allura AC, Rojo 40 0,030

131 Azul Patente V 0,030

132 Indigotina/Carmin de Indigo 0,030

133 Azul Brillante FCF 0,030

140i Clorofila quantum satis

140ii Clorofilina quantum satis

141i Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio quantum satis

141ii Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio quantum satis

143 Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido 0,030
 150a Caramelo I- Simple quantum satis
 150b Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico quantum satis
 150c Caramelo III- Proceso Amonio quantum satis
 150d Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio quantum satis
 153 Carbón vegetal quantum satis
 160ai Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural) quantum satis
 160aii Carotenos: Extractos Naturales quantum satis
 160b Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina 0,020 (como Bixina)
 160c Paprika/Capsantina/Capsorubina quantum satis
 160e Beta-Apo-8'Carotenal 0,030
 160f Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-
 Carotenoico
 0,030
 162 Rojo de Remolacha, Betaina quantum satis
 163i Antocianinas (de frutas y hortalizas) quantum satis
 171 Dióxido de Titanio quantum satis
 CONSERVADOR (para rellenos grasos)
 Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis
 200 Acido Sorbico 0,1
 201 Sodio Sorbato 0,1 (como ác. Sórbico)
 202 Potasio Sorbato 0,1 (como ác. Sórbico)
 203 Calcio Sorbato 0,1 (como ác. Sórbico)
 EMULSIONANTE
 Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis
 405 Propilenglicol Alginato 0,5
 432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,1
 433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,1
 434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,1
 435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,1
 436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,1
 442 Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos 0,5
 472e Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con
 Ac. Diacetil-tartarico
 0,5
 473 Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de
 Ac.Gr.c/sac.
 0,5
 475 Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol 0,2
 476 Poliglicerol Polirricinoleato,Est.de poliglic.de
 Ac.ricinoleico interesterificado
 0,5
 477 Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol 0,5
 481i Sodio Estearoil Lactilato 0,5
 482 Calcio Estearoil -2-Lactilato 0,5
 491 Sorbitan Monoestearato 0,5
 492 Sorbitan Triestearato 0,5
 494 Sorbitan Monooleato 0,5
 495 Sorbitan Monopalmitato 0,5
 ESPESANTE
 Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis
 405 Propilenglicol Alginato 0,5
 ESTABILIZANTE
 Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis
 339iii Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato 0,5 (como P₂O₅)
 405 Propilenglicol Alginato 0,5

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,1
 433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,1
 434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,1
 435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,1
 436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,1
 442 Sales de Amonio con Acido Fosfatídico 0,5
 472e Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con
 Ac. Diacetil-tartarico
 0,5
 473 Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de
 Ac.Gr.c/sac.
 0,5
 475 Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol 0,2
 476 Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de
 Ac.ricinoleico interesterificado
 0,5
 477 Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol 0,5
 481i Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato 0,5
 482 Calcio Estearoil-2-Lactilato,Ca Estearoil Lactilato 0,5
 491 Sorbitan Monoestearato 0,5
 492 Sorbitán Triestearato 0,5
 494 Sorbitan Monooleato 0,5
 495 Sorbitan Monopalmitato 0,5

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

1520 Propilenglicol 0,10

Polvos para preparar rellenos para productos de panificación y galletería.

Se admiten las mismas funciones que para los aditivos consignados en la tabla anterior, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

Aditivo

Número

INS

Aditivo

FUNCION / Nombre

Aditivo

Concentración máxima

g/100g

ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato

1,0 (como P₂O₅)

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 761bis – (Resolución Conjunta N° 196/2001 y N° 1020/2001)

Se entiende por Alfajor el producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre si por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido.

Podrán estar revestidos parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos cuyos

constituyentes se encuentren admitidos en el presente Código.

Estos productos deberán cumplimentar las exigencias particulares correspondientes.

La denominación de venta será: Alfajor (de...), o (con...), o (relleno de...), o (con relleno de...), indicando en el espacio en blanco el nombre del alimento que constituye el relleno, seguido de (con baño de...) y/o (cubierto con...), si correspondiere, indicando en el espacio en blanco el nombre del tipo de baño y/o cobertura empleado.

A la denominación correspondiente podrá agregarse el nombre de la zona geográfica del país, cuando el producto se haya elaborado en ellas de acuerdo a las características de la misma (cordobés, santafecino, etc.), anteponiéndose la palabra "tipo" en caso de elaborarse en otro lugar geográfico, con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas.

Artículo 762 - (Res 333, 25.2.82)

"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 765 bis – (Resolución Conjunta 31/2003 y 286/2003)

Los productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico) podrán ser adicionados con los aditivos en las condiciones que se detallan a continuación:

Aditivo

Número

INS

Aditivo

FUNCIÓN / Nombre

Aditivo

Concentración máxima

g/100g

PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

Productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico)

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

334 Ácido tartárico 0,5

355 Ácido adípico 0,2

338 Ácido fosfórico 2,0 (como P₂O₅)

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

335i Sodio-(mono) Tartrato 0,5

335ii Sodio-(di) Tartrato 0,5

336 i Potasio Tartrato Acido 0,5

336ii Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato

0,5

337 Potasio y Sodio Tartrato 0,5

339i Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

339ii Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

340i Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

340ii Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato

2,0 (como P_2O_5)

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,0 (como P_2O_5)

ANTIAGLUTINANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,5 (como P_2O_5)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

304 Ascorbil Palmitato 0,02 sobre materia grasa

305 Ascorbil Estearato 0,02 sobre materia grasa

306 Tocoferoles: concentrado mezcla 0,05 sobre materia grasa

307 Tocoferol: Alfa-Tocoferol 0,05 sobre materia grasa

310 Propil Galato 0,01 sobre materia grasa

319 Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ 0,02 sobre materia grasa

320 Butil Hidroxianisol, BHA 0,02 sobre materia grasa

321 Butil Hidroxitolueno, BHT 0,01 sobre materia grasa

384 Isopropil Citrato (mezclas) 0,01 sobre materia grasa

384i Isopropil-(mono) Citrato 0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

COLORANTE

100i Curcumina 0,02

101i Riboflavina qs

101ii Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio qs

102 Tartrazina 0,02

110 Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset 0,005

122 Azorrubina 0,005

124 Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A 0,005

129 Rojo 40, Rojo Allura AC 0,02

132 Indigotina, Carmín de Índigo 0,02

133 Azul Brillante FCF 0,02

143 Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido 0,02

150a Caramelo I – Simple qs

150b Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico qs

150c Caramelo III- Proceso Amonio qs

150d Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio qs

160ai Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural) qs

160aai Carotenos: Extractos Naturales qs

160b Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina (como bixina)

0,001

171 Dióxido de Titanio qs

CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

200 Acido Sórbico 0,1

201 Sodio Sorbato 0,1 como ác. Sórbico

202 Potasio Sorbato 0,1 como ác. Sórbico

203 Calcio Sorbato 0,1 como ác. Sórbico

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen(8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3

435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3

436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3

472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con
Diacetil tartárico

0,5

475 Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol 1,0

477 Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol 0,5

481i Sodio Estearoil Lactato 0,5

482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5

491 Sorbitan Monoestearato 1,0

492 Sorbitan Triestearato 1,0

494 Sorbitan Monooleato 1,0

495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

ESPESANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

405 Propilenglicol Alginato 0,2

430 Polioxietilen(8) Estearato 0,3

432 Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato 0,3

433 Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato 0,3

434 Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato 0,3

435 Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato 0,3

436 Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato 0,3

472e Esteres de mono y diglicéridos de Ac.Grasos con
Diacetil tartárico

0,5

475 Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol 1,0

477 Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol 0,5

481i Sodio Estearoil Lactato 0,5

482 Calcio Estearoil Lactilato 0,5

491 Sorbitan Monoestearato 1,0

492 Sorbitan Triestearato 1,0

494 Sorbitan Monooleato 1,0

495 Sorbitan Monopalmitato 1,0

RESALTADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

AGENTE DE FIRMEZA/TEXTURIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

MEJORADOR DE LA HARINA

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

220 Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso 0,005 (como SO₂)

221 Sodio Sulfito 0,005 (como SO₂)

222 Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido 0,005 (como SO₂)

223 Sodio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)
 224 Potasio Metabisulfito 0,005 (como SO₂)
 225 Potasio Sulfito 0,005 (como SO₂)
 226 Calcio Sulfito 0,005 (como SO₂)
 227 Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido 0,005 (como SO₂)
 228 Potasio Bisulfito 0,005 (como SO₂)
 341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato 0,14 (como P₂O₅)
 341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 0,14 (como P₂O₅)
 342i Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato 0,15 (como P₂O₅)
 342ii Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato 0,15 (como P₂O₅)
 920 Clorhidrato de L-Cisteína 0,009
 927 Azodicarbonamida 0,004
 928 Benzoilo Peróxido 0,006
 1101i Proteasa qs
GLASEANTE
 Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs
 903 Cera Carnauba 0,001
GELIFICANTE
 Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs
HUMECTANTE
 Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs
 1520 Propilenglicol 0,15
LEUDANTE QUIMICO
 Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs
 341i Fosfato (mono) cálcico, Fosfato monobásico de calcio, Ortofosfato (mono) cálcico 2,0 (como P₂O₅)
 341ii Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato 2,0 (como P₂O₅)
 341iii Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,0 (como P₂O₅)
 450i Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato 2,0 (como P₂O₅)
 450iii Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato 2,0 (como P₂O₅)
 450vii Calcio-(mono) Difosfato 2,0 (como P₂O₅)
 541i Aluminio y sodio fosfato ácido 0,1(como Al)
 En los rellenos para productos de repostería se admiten los aditivos consignados en el artículo 760 bis del presente Código".

Artículo 765 tris – (Resolución Conjunta N° 31/2003 y N° 286/2003)

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 y similares). 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.

Para las mezclas para preparar productos de repostería se admiten las mismas funciones que para los productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no, que figuran en el artículo 765 bis del presente Código, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo, preparado según las instrucciones del fabricante, responda a lo establecido para dicha categoría.

Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

Aditivo

Número

INS

Aditivo

FUNCIÓN / Nombre

Aditivo

Concentración máxima

g/100g

ANTIAGLUTINANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

341iii Calcio- (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico 2,5 (como P_2O_5)

Cumplimentarán las siguientes condiciones:

1. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

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.

Si el envase fuere permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción, el que deberá rotularse igual que el envase primario.

c) 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 sustancia agregada.

d) Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de aromatizantes / saborizantes, deberán llevar en el rótulo la expresión " Con aromatizante / saborizante...", llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

e) Cuando hubieran sido aromatizados con vainillina, etilvainillina, deberá declararse en el rótulo: Aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

Artículo 766 - (Dec 61, 17.1.77)

"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 mg/kg (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"

- 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 523 bis 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.
 m) Reguladores de Acidez: ácido cítrico y láctico *q.s.*

La margarina deberá responder a las siguientes características y/o exigencias físicas, químicas y microbiológicas:

1. El contenido de materia grasa no será menor de 80,0% en peso.
2. La cantidad de agua no será mayor de 16% en peso.
3. 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.
4. Deberá presentarse sólida a 20°C, su textura será lisa y homogénea sin cámaras de agua o aire.
5. Presentará una distribución y tamaño razonablemente uniforme de los glóbulos de agua al examen microscópico en capa delgada entre porta y cubreobjeto.
6. Presentará color amarillento uniforme y no evidenciará sabores y olores extraños.
7. El contenido de metales y catalizadores residuales no será superior al indicado en el Artículo 548 del presente Código.

8. Cumplirá con los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro

Enumeración de Enterobacterias

NMP/g

Recuento de hongos y levaduras

UFC/g

Criterio de aceptación

n=5, c=2,

m=10

M=102

n=5, c=2,

m=10

M=102

Técnica

ISO 21528-1:2004

ICMSF

ISO 21527-2:2008;

BAM-FDA: 2001,

APHA: 2001

CAPÍTULO X

ALIMENTOS AZUCARADOS

AZÚCARES

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 1546, 12.09.90)

"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 768bis - (Dec 51, 10.7.74)

"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 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 3363, 30.10.79) "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 775bis - (Res 127, 20.02.89)

"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 - (Dec 1013, 29.3.74)

"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 778bis - (Dec 1013, 29.3.74)

"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 778ter - (Res 489, 29.12.78)

"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 778cuarto - (Res MSyAS N° 325, 23.04.99)

Suprimido.

Artículo 778cuarto bis - (Res MSyAS N° 325, 23.04.99)

Suprimido.

Artículo 778quinto - (Res 101, 22.02.93)

"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% $\pm$ 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 SO^4): 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 - (Dec 1013, 29.3.74)

"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 - (Dec 1013, 29.3.74)

"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 781bis - (Dec 748, 18.3.77)

"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 781ter - (Res 769, 25.8.81)

"Con el nombre de Lactulosa (4-0-β-D-galactopiranosil-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 descomposición.
- f) La lactulosa debe cumplimentar los requisitos sobre cenizas, pérdida por desecación, arsénico, cobre y plomo establecidos para lactosa en el Artículo 781".

MIEL

Artículo 782 - (Res 2256, 16.12.85)

"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 sobrecalentada: 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".

Artículo 783 - (Res 2256, 16.12.85)

"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 expend 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".

RESOLUCIÓN GMC Nº 015/94

Incorporada por Resolución MSyAS Nº 003, 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA MIEL

Art 1º.- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Miel", que figura como Anexo a la presente resolución.

Art 2º.- Los Estados Miembros no podrán prohibir, ni restringir por razones de identidad y calidad, la comercialización de la miel que cumpla con lo establecido en la presente Resolución.

Art 3º.- Los Estados Miembros pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art 4º.- Lo establecido en la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente al producto destinado a la exportación a terceros países.

Art 5º.- En función de lo establecido en la Resolución Nº 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 Abastecimento e da Reforma Agraria

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.

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- Descripción

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, fisicoquímicas y microscópicas propias.

b) Miele 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- SEGUN EL PROCEDIMIENTO DE OBTENCION

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- SEGUN SU PRESENTACION

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, contruidos 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- SEGUN SU DESTINO

2.2.4.1- Miel para consumo directo - Es la que responde a los requisitos indicados en el punto 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 hidroximetilfurfural 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- Composición 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-QUIMICAS

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.

Hidroximetilfurfural: máximo 40 mg/kg.

c) 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 $n=5$ $c=0$ $m=0$

las siguientes características

microbiológicas: Coliformes

totales/g

Salmonella spp - Shigella $n=10$ $c=0$ $m=0$

spp/25g.

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 Análisis

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas y microbiológicas del producto serán determinados según se indica a continuación:

DETERMINACIÓN

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
Coniformes	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.	A.P.H.A. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, Método 17.52, 2nd. Ed., 1984

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 sacamuestras: 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 sacamuestras: Tubos de 5 cm. de diámetro por un metro de largo. Afinados en sus extremos a unos 15 mm. de diámetro.

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 homogeiniza y luego se toma la muestra con la pipeta sacamuestras, hasta extraer 500 ml.

C) Miel líquida que no puede ser homogeneizada: Con el frasco sacamuestras se extraen diez muestras de 50 ml. cada una, de diferentes niveles y en distintas posiciones.

Artículo 784 - (Res 3363, 30.10.79)

"Con 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 1550, 12.12.90)

"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 substancias 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 máx 8%

las siguientes características
analíticas de

composición: Humedad:

secado al vacío 45 mm Hg y
65°C

Cenizas: en base seca 600°C máx 4%

Proteínas: en base seca 15-28%
(Nx6,25 Kjeldahl)

pH 4 - 6

Hidratos de carbono totales 45-55%
en base seca

Este producto deberá máx 150 x 10³ UFC/g

responder a las siguientes características

microbiológicas: a) Germen
aerobios no patógenos

b) Hongos máx 102 UFC/g

c) Ausencia de germen patógeno

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. Substancias conservadoras
9. Impurezas no retenidas por un tamiz IRAM 500 μ (N° 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 - (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la RESOLUCIÓN GMC N° 15/05). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

Con la denominación genérica de Bombón, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros productos alimenticios

	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g

Número

INS

BOMBONES

Otros bombones y bocaditos (sin chocolate)

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis	
334	Acido Tartárico	0,5
355	Acido Adipico	1,0

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis	
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis	
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

COLORANTE

100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005

123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis

160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

200	Acido Sorbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato,Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código 1520 Propilenglicol quantum satis 0,10

Polvos para preparar baños de repostería: Se admiten las mismas funciones que para los baños de repostería listos para su uso, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica en la tabla: **Aditivo**

Número	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
INS		

ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código 341iii Calcio (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio

(tri) Ortofosfato 1,0 (como P₂O₅)

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 sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda Con aromatizante/ saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación y con los casos particulares que figuran en el presente Código.

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 la expresión: Baño de repostería para...

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 hidrogenados (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.

a) Para su elaboración podrá ser adicionada de:

Emulsionantes (sin declaración en el rótulo): Los mencionados en el artículo 1148 y en las cantidades allí establecidas.

b) Sustancias aromatizantes: Las permitidas por el presente Código con excepción de las de sabor 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 contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda Con aromatizante/ saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación y con los casos particulares que figuran en el presente Código.

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. 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 la expresión: Baño de repostería con leche para...

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 los aditivos listados en 1.

Este producto se rotulará:

Baño de repostería fantasía seguido del nombre del color que posee.

Por ejemplo: Baño de repostería fantasía blanco.

Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda Con aromatizante/ saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación y con los casos particulares que figuran en el presente Código.

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 Incs. 1), 2) y 3) deberán cumplir las siguientes exigencias microbiológicas:

Recuento total en placa, Máx: 2.105/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 alimenticios 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 – (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la RESOLUCIÓN GMC N° 15/05). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

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 cándidas (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 una 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 colorearse 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 coloreados con colorantes de uso permitido.

8. Nougatines: 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.

16. Estos productos se rotularán de acuerdo con su denominación, quedando expresamente prohibido el empleo de cualquier calificativo que indique algún tipo y país.

Los bombones de chocolate y bombones con chocolate podrán contener además de los aditivos autorizados para chocolate y cobertura de chocolate los provenientes de los ingredientes y rellenos utilizados.

Los rellenos para bombones podrán contener los aditivos que se consignan a continuación: **Aditivo**

Número

INS

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis* el presente Código

334	Acido Tartarico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartarico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adipico	0,2

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis* el presente Código

335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis* el presente Código

304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol,	0,02 sobre materia grasa

	BHA, Hidroxianisol butilado	
321	Butil Hidroxitolueno, BHT,Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

COLORANTE

100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubi na	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis

CONSERVADOR (para rellenos grasos)

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

200	Acido Sorbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbito)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbito)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbito)

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato,Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

ESPESANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

405	Propilenglicol Alginato	0,5

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5

481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

1520 Propilenglicol 0,10

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 sustancia grasa, hidrogenada 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, Inc. 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 descriptos 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 descriptos 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 un mismo envase contenga una mezcla de diferentes caramelos deberá figurar en el mismo la leyenda: Caramelos surtidos.

Los rellenos para caramelos podrán contener los mismos aditivos que los rellenos para bombones, según lo indicado en el artículo 788 del presente Código".

Artículo 789 bis — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la **RESOLUCIÓN GMC N° 15/05**). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido alginico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

Con la denominación de Goma de mascar o

GENERO Y ESPECIE

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: **FAMILIA**

SAPOTACEAE

Chicle

Chiquibul

Goma corona

Gutta hang kang

Gutta Katiau

Massaranduba balata (y el extracto

Massaranduba chocolate

Níspero

Rosidinha (rosadinha)

Manilkara zapotilla Gilly y Manilkara Chicle Gilly

Manilkara zapotilla Gilly

Manilkara zapotilla Gilly y Manilkara Chicle Gilly

Palaquium leiocarpum Boerl y Palaquium

Palaquium ganua moteleyana Clarke

Manilkara huberi (Ducke) Chevalier

Manilkara solimoesensis Gilly

Manilkara zapotilla Gilly y Manilkara Chicle Gilly

Micropholis (Sin.: Sideroxylon) especies

Chicle venezolano

APOCINACEAE

Jelutong

Leebe caspi (sorva)

Pendare

Perillo

MORACEAE

Leche de vaca

Niger Gutta

Tunu (tuno)

EUFORBIACEAE

Chilte

Goma natural (sólidos de latex)

Manilkara williamsii Standley y especies

Dyera costulata Hook. F. y Dyera lowii Hook F.

Couma macrocarpa Barb. Rodr.

Couma macrocarpa Barb.Rodr. y Conma utilis

Couma macrocarpa Barb.Rodr. y Conma utilis

Brosimun utile (H.B.K.) Pittier y Poulsenia

Ala Del.

Castilla fallax Cook

Cnidoscolus (Sinónimo: Jatropha) elasticus
brasiliensis

b) Gomas sintéticas: **Especificaciones**

Goma de butadienoestireno

Copolímeros de isobutilenoisopreno
(goma butilo)

Polietileno

Poliisobutileno

Acetato de polivinilo

Polímero básico F.C.C.

Polímero básico F.C.C.

Peso molecular 2.000-21.000 F.C.C.

Peso molecular mínimo: 37.000 (Flory) FCC

Peso molecular mínimo: 2.000 F.C.C.

c) Parafina de Síntesis	Especificaciones	
(Proceso Fischer-Tropsch)		Código Alimentario Argentino
Ceras minerales (de parafina y microcristalina)		Código Alimentario Argentino
Cera de abeja		Código Alimentario Argentino
Cera de Carnauba		Código Alimentario Argentino
Cera de salvado de arroz		F.C.C.
Cera de Candelilla		F.C.C.
d) Especificaciones		
Ester de glicerol y resina de colofonia parcialmente dimerizada		F.C.C.
Ester de glicerol y resina de colofonia polimemmerizada		F.C.C.
Ester de glicerol de resina de colofonia de madera parcialmente hidrogenada		F.C.C.
Ester de glicerol de resina de colofonia de madera		F.C.C.
Ester de glicerol de resina de aceite "tall"		F.C.C.
Ester de pentaeritrol y resina de colofonia de madera parcialmente Hidrogenada		F.C.C.
Ester de pentaeritrol y resina de colofonia de madera		F.C.C.
Ester metílico de resina de colofonia		F.C.C.

e) Especificaciones
Acido esteárico
Estearato de sodio
Estearato de potasio
Lanolina
Mono y diglicéridos

Código Alimentario Argentino
F.A.O. Food & Nutrit. Paper N° 31/2
F.A.O. Food & Nutrit. Paper N° 31/2
F.C.C.
Código Alimentario Argentino

f) Especificaciones

Resina terpénica natural
Resina terpénica sintética

F.C.C.
F.C.C.

g) Especificaciones

Bálsamo del Perú

Código Alimentario Argentino

Bálsamo de Tolú

Código Alimentario Argentino

Podrán contener los siguientes ingredientes y aditivos:

1. Azúcares nutritivos,
féculas y almidones,
admitidos por el
presente Código

Aditivo
FUNCIÓN / Nombre

Aditivo
Concentración
máxima
g/100g

Aditivo
Número

INS

GOMA DE MASCAR O CHICLE

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis
el presente código

334	Acido Tartarico	0,5
355	Acido Adipico	1,0

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en quantum satis
el presente código

335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5

ANTIAGLUTINANTE / ANTIHUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis
el presente código

ANTIESPUMANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis
el presente código

900	Dimetilpolisiloxano	0,001

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis
el presente código

304	Ascorbil Palmitato	0,02
305	Ascorbil Estearato	0,02
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05
307	Tocoferol: Alfa- Tocoferol	0,05
310	Propil Galato	0,04
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,04
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,04
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis
el presente código

COLORANTE

100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis

171	Dióxido de Titanio	quantum satis
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20)	0,5
433	Sorbitan Monolaurato	0,5
	Polioxietilen (20)	
434	Sorbitan Monooleato	0,5
	Polioxietilen (20)	
435	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	Polioxietilen (20)	
436	Sorbitan Monoestearato	0,5
	Polioxietilen (20)	
472e	Sorbitan Triestearato	0,5
	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-tartarico	
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	
476	Poliglicerol	0,5
	Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,2
	Calcio Estearoil -2- Lactilato	
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		
EXALTADOR DEL SABOR		
951	Aspartamo	0,25
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		
GLACEANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		
SECUESTRANTE		

385	Sodio-(di) EDTA Calcico	0,01
386	Sodio-(di) EDTA	0,01

Estos productos se rotularán:

Chicle o goma de mascar, con la indicación sabor a... llenando el espacio en blanco según las sustancias aromatizantes que los caracterizan".

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 chocolatinos 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 — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la RESOLUCIÓN GMC N° 15/05). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábiga (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

Los Confitos 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 la adición de los aditivos listados en el presente.

Además, pueden encontrarse:

- a) los aditivos que provienen del relleno, cuando éste es un alimento definido;
- b) los aditivos listados en el artículo 788 del presente Código.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en quantum satis el presente código		
334	Ácido Tartárico	0,5
355	Ácido Adípico	1,0
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en quantum satis el presente código		
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en quantum satis el presente código		
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa

305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles:	0,02 sobre materia
307	concentrado mezcla	grasa
307	Tocoferol, alfa-	0,02 sobre materia
310	tocoferol	grasa
310	Propil Galato	0,04 sobre materia
319		grasa
319	Ter-Butil-	0,02 sobre materia
320	Hidroxiquinona, TBHQ,	grasa
320	BHQ Terciaria	
320	Butil Hidroxianisol,	0,04 sobre materia
321	BHA, Hidroxianisol	grasa
321	Butilado	
321	Butil Hidroxitolueno,	0,04 sobre materia
384	BHT, Hidroxitolueno	grasa
384	Butilado	
384	Isopropil Citrato	0,01 sobre materia
	(mezclas)	grasa

AROMATIZANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis
el presente código

COLORANTE

100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF,	0,010
120	Amarillo Sunset	
120	Cochinilla / Carmim /	0,030
122	ácido carmínico	
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo	0,010
127	Cochinilla A	
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo	0,030
131	40	
131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina Carmín de	0,030
133	Indigo	
140i	Azul brillante FCF	0,030
140ii	Clorofila	quantum satis
141i	Clorofilina	quantum satis
143	Clorofila cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
150a	Verde indeleble / Fast	0,030
150b	green / Verde rápido	
150c	FCF	
150d	Caramelo I - simple	quantum satis
	Caramelo II - proceso	quantum satis
	sulfito cáustico	
	Caramelo III - proceso	quantum satis
	amonio	
	Caramelo IV - proceso	quantum satis

153	sulfito-amonio	
160ai	Carbón vegetal	quantum satis
	Beta Caroteno	quantum satis
	(sintético idéntico al natural)	
160aii	Carotenos Extractos naturales	quantum satis
160b	Rocú	0,020 (como Bixina)
	/Annato/Urucu/bixina/norbixina	
160c	Paprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico o metílico del ácido beta-apo-8'carotenóico	0,030
162	Rojo de remolacha, betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de titanio	quantum satis
173	Aluminio (sólo para superficie)	quantum satis
174	Plata (sólo para superficie)	quantum satis
175	Oro (sólo para superficie)	quantum satis
EMULSIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
470i	Magnesio Estearato	1,0
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
GLACEANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10
GLACEANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
903	Cera de carnaúba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite mineral	0,5
Entre las pastillas se distinguen las siguientes:		

1. Pastillas de altea: son las que se preparan con azúcar, goma arábiga, extracto de altea o malvavisco, gelatina, agua y clara de huevo, pudiéndose agregar glucosa y colorantes de uso permitido.

2. Pastillas de eucaliptos: son las fabricadas con gomas o gelatinas comestibles, azúcar, glucosa, esencia de eucalipto o eucaliptol y colorantes de uso permitido.

3. Pastillas de gomas: **Aditivo**
se preparan con goma **FUNCIÓN / Nombre** **Aditivo**
de acacia, azúcar, **Concentración**
glucosa, podrán **máxima**
contener los aditivos **g/100g**
que se detallan a

continuación **Aditivo**

Número

INS

PASTILLAS DE GOMA

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis el presente código

334	Ácido Tartárico	0,5
355	Ácido Adípico	1,0

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en q.s.p. el presente código

335i	Sodio -(mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato ácido, Potasio-(mono)Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato neutro, Potasio -(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis el presente código

AROMATIZANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum el presente código

COLORANTE

100i	Curcumina, cúrcuma	0,015 (como Curcumi na)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla /Carmin/ ácido carmínico	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto. Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030

131	Azul patente V	0,030
132	Indigotina / Carmín Indigo	0,030
133	Azul brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
143	Verde indeleble/Fast green/Verde rápido FCF	0,030
150a	Caramelo I - simple	quantum satis
150b	Caramelo II - proceso sulfito cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III - proceso amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV - proceso sulfito-amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta Caroteno: (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos Extracto naturales	quantum satis
160b	Rocú/Annato/Urucu/bixina/no rbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'carotenal	0,030
160f	Éster etílico o metílico del ácido beta-apo-8'carotenoico	0,030
162	Rojo de remolacha, betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de titanio	quantum satis
EMULSIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
GLACEANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
903	Cera de Carnauba	0,5
905a	Parafina líquida, aceite	0,5

mineral

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente código quantum satis

1520 Propilenglicol 0,10

Con la denominación Pastillas de goma fantasía, se designan las elaboradas con gelatina comestible en lugar de goma de acacia.

4. Pastillas de mentol: deberán elaborarse con gomas o gelatinas comestibles, con o sin adición de glicerina o agua de azahar, adicionado de mentol disuelto en alcohol rectificado con o sin colorantes de uso permitido.

5. Pastillas de orozuz o de regaliz: se preparan como las de goma adicionada de 4% de extracto o zumo de regaliz, por lo menos".

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 – (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la RESOLUCIÓN GMC N° 15/05). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

Con la denominación genérica de Mazapán, se entiende el producto elaborado por cocción de 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 el empleo de 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 y los aditivos que se detallan a continuación

: Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentra ción máxima g/100g

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código quantum satis

334 Acido Tartarico 0,5

355 Acido Adipico 1,0

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF por el presente Código quantum satis

335i Sodio-(mono) tartrato 0,5

335ii Sodio-(di) tartrato 0,5

336i Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato 0,5

336ii Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato 0,5

337 Potasio y Sodio Tartrato 0,5

AGENTE DE MASA

Todos los autorizados como BPF por el presente Código quantum satis

ANTIESPUMANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código quantum satis

900 Dimetilpolisiloxano 0,001

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código			quantum satis
304	Ascorbil Palmitato		0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato		0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla		0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol		0,05 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria		0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado		0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado		0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)		0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código quantum satis

COLORANTE

e almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin frutas abrillantadas, con

100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica,	qs

	Sales de Sodio y Potasio	
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20)	0,1
433	Sorbitán Monolaurato	
	Polioxietilen (20)	0,1
434	Sorbitan Monooleato	
	Polioxietilen (20)	0,1
	Sorbitan Monopalmitato	
435	Polioxietilen (20)	0,1
	Sorbitan Monoestearato	
436	Polioxietilen (20)	0,1
	Sorbitan Triestearato	
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-tartárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol	0,5

	Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

ESPESANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
por el presente Código

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
por el presente Código

405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-tartárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroester es,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5

492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan	0,5
	Monopalmitato	

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
por el presente Código

GLACEANTE

Todos los autorizados como BPF por el quantum satis
presente Código

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF por el quantum satis
presente Código

1520 Propilenglicol 0,10

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
- Tendrá una consistencia semiblanda, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.
- Podrá contener hasta el 5,0% en peso de frutas confitadas en reemplazo de una igual cantidad de almendras.
- 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.
 - Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).
- 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 abillantadas, 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 contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando contenga sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda: "Con Aromatizante / Saborizante ..." llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación que figura en el presente Código".

Artículo 799 — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la **RESOLUCIÓN GMC N° 15/05**). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

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:

- Semillas de: ciruelas, duraznos, damascos, avellanas, maní, castañas
- 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.
- Los aditivos consignados en el artículo 798 del presente Código.
- Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:
 - Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
 - Será de consistencia semidura, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.

- g) 3. Responderá a la siguiente composición:
- h) • Humedad, a 100-105°C, Máx: 14,0% m/m
- i) • Azúcares totales en: Azúcar invertido, Máx: 75,0% m/m
- j) • Semillas trituradas, Mín: 11,0% m/m
- k) • Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)
- l) • Fécula de almidón, 0,2 a 0,58% m/m
- m) Este producto se rotulará:
- n) Pipipán 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.
- o) Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
- p) Cuando contenga sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda Con Aromatizante / Saborizante ... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación y con los casos particulares que figuran en el presente Código".
- q) **Artículo 800 — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)**
- r) **Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07** (incorporación de la **RESOLUCIÓN GMC N° 15/05**). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."
- s) 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 brillantadas 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.
- t) Para la elaboración de estos productos podrá emplearse:
- u) a) Las semillas sanas de los frutos mencionados: peladas o repeladas, enteras o fraccionadas o molidas, crudas o tostadas.
- v) 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.
- w) c) Leche entera: fluida o en polvo (en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración).
- x) d) Los aditivos que se detallan en el Artículo 798 del presente Código.
- y) Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- z) 1. Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo); con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- aa) 2. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométricamente regular.
- bb) 3. Responderá a la siguiente composición (exceptuando los casos especiales que se establecen):
- cc) • Humedad a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m.
- dd) • Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0% m/m.
- ee) • Semillas, Mín: 30,0% m/m.
- ff) • Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).
- gg) Este producto se rotulará:
- hh) 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.
- ii) Cuando se hubiere utilizado únicamente almendras crudas, peladas o repeladas, enteras o fraccionadas, podrá rotularse: Almendrado.
- jj) • Turrón tipo Alicante: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas, peladas, enteras o fraccionadas y presente una consistencia dura.
- kk) En este tipo se admiten tres calidades:
- ll) Clase A: elaborado con almendras repeladas, con Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras.
- mm) 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.
- nn) Clase C: elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un mínimo de 20,0 % m/m de almendras.
- oo) Este producto se rotulará: Turrón tipo Alicante, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
- pp) Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la clase a que pertenece.
- qq) • 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.
- rr) En este tipo se admiten tres calidades:
- ss) Clase A: Cuando se utilice Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras molidas.
- tt) 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.
- uu) Clase C: Elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un contenido mínimo de 20,0% m/m de almendras molidas.
- vv) Este producto se rotulará: Turrón tipo Jijona, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
- ww) Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño, se consignará la calidad a que pertenece.
- xx) • Turrón tipo Cádiz: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas molidas y fruta abrillantada 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.
- yy) Este producto se rotulará: Turrón tipo Cádiz, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.
- zz) • Turrón tipo Nieve: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras repeladas, tostadas, molidas, con Azúcar blanco y jarabe de glucosa.
- aaa) Presentará un color blanco y una consistencia blanda.
- bbb) Este producto se rotulará: Turrón tipo nieve, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

- ccc) • Turrón con fruta abrillantada: 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:
- ddd) • Turrón de ... con fruta abrillantada, llenando el espacio en blanco con el nombre de las semillas.
- eee) • 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.
- fff) 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.
- ggg) • 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.
- hhh) Estos productos se rotularán:
- iii) 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.
- jjj) 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.
- kkk) En los casos que se hubiere utilizado leche fluida o en polvo, deberá consignarse en el rótulo, con caracteres y lugar bien visible, la leyenda: Con leche.
- lll) En los casos en que se hubiere aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, esencias naturales, extractos aromatizantes o compuestos químicos aislados de estos últimos, deberá llevar la leyenda: 'Con Aromatizante/Saborizante ...' llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación que figura en el presente Código".
- mmm) 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.
- nnn) En el rótulo de todos estos productos podrá hacerse mención de su consistencia "
- ooo) **Artículo 801 - (Dec 61, 17.1.77)**
- ppp) "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.
- qqq) Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:
- rrr)a) Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.
- sss) b) Será de consistencia dura y color marrón oscuro por caramelización de los azúcares.
- ttt) c) La miel deberá representar no menos del 25,0% en peso del total de los edulcorantes nutritivos.
- uuu) d) Responderá a la siguiente composición:
- vvv) ▪ Humedad, a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m
- www) ▪ Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0% m/n
- xxx) ▪ Almendras y/o avellanas, Mín: 25,0% m/m
- yyy) ▪ Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)
- zzz)
- aaaa) Este producto se rotulará: Turrón tipo Provence con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

bbbb) Con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto y año de elaboración".

cccc) **Artículo 802 - (Dec 61, 17.1.77)**

dddd) "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.

eeee) Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

ffff)a) Se presentará en barras, tabletas, o respondiendo a una forma geométrica regular.

gggg) b) Será de consistencia semiblanda, con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

hhhh) 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

iiii) d) Responderá a la siguiente composición:

jjjj)▪ Humedad, a 100-105°C, Máx: 15,0% m/m

kkkk) ▪ Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0%

llll) ▪ Almendras tostadas, Mín: 27,0% m/m

mmmm) ▪ Praliné, Máx: 3,0% m/m

nnnn) ▪ Pistacho, Máx: 2,0% m/m

oooo) ▪ Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)

pppp)

qqqq) Este producto se rotulará: Turrón tipo Montelimar.

rrrr) 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".

ssss) **Artículo 803**

tttt) Con el nombre de Balanchaos y Bolanchaos, se entiende unos panecillos hecho con el fruto del mistol (Zyzyphus mistol) y un dulce consistente.

uuuu) **Artículo 804 – (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)**

vvvv) **Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07** (incorporación de la **RESOLUCIÓN GMC N° 15/05**). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

www) 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.

xxxx) Para la elaboración podrán utilizarse:

yyyy) a) Las semillas sanas de los frutos secos, crudas o tostadas, trituradas.

- zzzz) 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.
- aaaaa) c) Los aditivos que se detallan en el artículo 798.
- bbbbbb) Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:
- ccccc) 1. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.
- dddddd) 2. Con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños, y será el que corresponde a la materia prima empleada.
- eeeee) 3. Responderá a la siguiente composición:
- fffff) — Humedad a 100-105°C, Máx: 14,0% m/m
- ggggg) — Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 40,0% m/m
- hhhhh) — Semillas, Mín: 46,0% m/m
- iiiiii) — Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)
- jjjjj) Este producto se rotulará:
- kkkkk) 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.
- lllll) 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".
- mmmmm) **Artículo 805 - (Res 205, 7.03.88)**
- nnnnn) "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.
- ooooo) Queda prohibido:
- ppppp) 1. El empleo de hojas de estaño, bronce y otras que contengan cinc, níquel y/o antimonio, para platear y dorar confites, tabletas, pastillas, productos afines y adornos de confitería.
- qqqqq) 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.
- rrrrr) 3. Sólo se permite metalizar con hojas de oro, de plata, de aluminio, libres de impurezas nocivas".
- sssss) **Art 806 - (Dec 61, 17.1.77)**
- ttttt) Suprimido.
- uuuuu) **Art 807 - (Dec 112, 12.1.76)**
- vvvvv) "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.
- wwwww) Las materias primas y las características generales de los productos elaborados deberán cumplimentar las siguientes condiciones:
- xxxxx) 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.
- yyyyy) 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.

zzzzz) 3. En la elaboración de confituras no deberán utilizarse residuos de prensado o de una lixiviación previa.

aaaaaa) 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).

bbbbbb) 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.

ccccc) Podrá, asimismo, utilizarse como único medio de preservación el sulfitado con hasta 2500 mg/kg (2500 ppm) de anhídrido sulfuroso total.

ddddd) 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.

eeeeee) 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:

ffffff) ▪ Anhídrido sulfuroso total, Máx: 100 mg/kg.

ggggg) ▪ Ácido benzoico, Máx: 600 mg/kg.

hhhhh) ▪ Ácido sórbico, Máx: 600 mg/kg.

iiiiii)

jjjjj) 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.

kkkkk) 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.

lllll) 9. **(Res 35, 11.1.80)** "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 arábiga, goma de espina corona, ácido alginico y sus sales alcalinas, carragenina, furcellerán, metilcelulosa, carboximetilcelulosa, celulosa microcristalina, goma garrofín 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).

mmmmm) El producto goma garrofín utilizado deberá responder a las características fijadas en el Artículo 1398, Inc 74 del Código Alimentario Argentino".

nnnnn) 10. **(Res 1541, 12.09.90)** "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.

ooooo) 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".

ppppp) 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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 1027, 22.10.81)

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 untable 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 810bis - (Dec 112, 12.1.76)

"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 CAA, 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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 CAA, 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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la **RESOLUCIÓN GMC N° 15/05**). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

1 -Con la denominación de Jalea de Fantasía se entienden los distintos tipos de jaleas de fantasía preparadas. Podrán contener gelatina comestible, gelificantes, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa. Las jaleas de fantasía preparadas que presenten un contenido de humedad mayor a 30% podrán contener los aditivos que a continuación se detallan

: Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
POSTRES		
(con o sin gelatina, con o sin gelificantes) LISTOS PARA EL CONSUMO		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs	
334	Acido tartárico	0,2
355	Acido adípico	0,2
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs	
336i	Potasio tartrato ácido	0,5
336ii	Potasio tartrato neutro	0,5
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Fosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs	
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa

310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE		
Todos los autorizados en el presente Código		
COLORANTE		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Rivoflavina	qs
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carminico, Carmin	0,015
122	Azorrubina	0,01
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,01
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,015
131	Azul Patente V	0,015
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,015
133	Azul Brillante FCF	0,015
140i	Clorofila	qs
140ii	Clorofilina	qs
141i	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,015
150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorrubina	qs
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha / Betaina	qs
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
CONSERVADOR		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		
200	Acido Sórbico	0,05
201	Sodio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
202	Potasio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
203	Calcio Sorbato	0,05 como ácido sórbico
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3

433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
473	Esteres de ac. grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

ESPESANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

450iii	Sodio-(tetra) Pirofosfato Neutro	0,3 (como P ₂ O ₅)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,3
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,3
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,3
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,3
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,3
473	Esteres de ac. grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato	0,5
482	Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

AGENTE DE FIRMEZA

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

Se consignará en el rótulo y con caracteres bien visibles, la leyenda: "Manténgase refrigerado".

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.

Podrán contener los aditivos consignados en el artículo 795 inc. 6 del presente Código.

Estos productos se rotularán: Jalea de Fantasía.

Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: Con aromatizante/saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

2- Con la denominación de Jalea de Fantasía en polvo se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo.

Podrán contener gelatina comestible, gelificantes, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa y los aditivos que a continuación se detallan:

a) Se admiten las mismas funciones que para "Jalea de fantasía (ítem 1)"; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

b) Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación: **Aditivo**

Número

Aditivo
FUNCIÓN / Nombre

Aditivo
Concentra
ción
máxima

INS**g/100g****ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE**

Todos los autorizados como BPF en el presente Código

qs

1iii

Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato

2,5

Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato

470i

Magnesio Estearato

2,0

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código

qs

Estos productos se rotularán: Jalea de Fantasía en polvo.

Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: Con aromatizante / saborizante ... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

3- a) Con la denominación de Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina, se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo y/o los distintos tipos de jaleas preparadas que contienen gelatina como único formador de gel. Podrá utilizarse en su elaboración azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa, o sus mezclas y los aditivos que a continuación se detallan

: Aditivo**Número****Aditivo****FUNCIÓN / Nombre****Aditivo****Concentración máxima
g/100g****INS****ACIDULANTE**

Todos los autorizados como BPF en el presente Código

qs

334

Acido tartárico

0,2

355

Acido adípico

0,2

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el presente Código

qs

336i

Potasio tartrato ácido

0,5

336ii

Potasio tartrato neutro

0,5

339ii

Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di)

0,2 (como P₂O₅)

Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato

450i

Sodio-(di) Fosfato

0,2 (como P₂O₅)**ANTIOXIDANTE**

Todos los autorizados como BPF en el presente Código

qs

AROMATIZANTE

Todos los autorizados en el presente Código

qs

COLORANTE

100i

Cúrcuma/Curcumina

0,015 (como Curcumina)

101i

Riboflavina

qs

101ii

Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio

qs

102

Tartrazina

0,015

110

Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset

0,01

120

Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín

0,015

122

Azorrubina

0,01

123

Amaranto, Bordeaux S

0,01

124

Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A

0,01

127

Eritrosina

0,005

129

Rojo Allura AC, Rojo 40

0,015

131

Azul Patente V

0,015

132

Indigotina/Carmin de Indigo

0,015

133

Azul Brillante FCF

0,015

140i

Clorofila

qs

140ii

Clorofilina

qs

141i

Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y

qs

Potasio

141ii

Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y

qs

Potasio

143

Verde Indeleble/ Fast Green /Verde

0,015

Rápido

150a	Caramelo I - Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,001 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorrubina	qs
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
162	Rojo de Remolacha / Betaína	qs
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	qs
171	Dióxido de Titanio	qs

b) POLVOS PARA PREPARARLOS.

Se admiten las mismas funciones que para los "postres de gelatina listos para el consumo" y, los aditivos para cada función en cantidades tales que, el producto listo para consumo, responda a lo establecido para dicho grupo.

Se admite también el uso de: b) POLVOS PARA PREPARARLOS.

Se admiten las mismas funciones que para los "postres de gelatina listos para el consumo" y, los aditivos para cada función en cantidades tales que, el producto listo para consumo, responda a lo establecido para dicho grupo.

Se admite también el uso de: antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación

: Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g

ANTIAGLUTINANTE/ANTI HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2,0

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs

antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación: Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g

ANTIAGLUTINANTE/ANTI HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2,0

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs

Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: Con aromatizante/saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Artículo 815 bis — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la **RESOLUCIÓN GMC N° 15/05**). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

Para los rellenos para postres se permite el uso de los aditivos que se consignan a continuación: **Aditivo**

Aditivo
FUNCIÓN / Nombre

Aditivo
Concentración máxima
g/100g

Número

INS

RELLENOS PARA POSTRES,

Rellenos para postres listos para su uso

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

334	Acido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente qs

Código

COLORANTE

100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015(como Curcumina)
101i	Riboflavina	qs
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	qs
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	qs
140ii	Clorofilina	qs
141i	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	qs
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	qs
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	qs
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	qs
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	qs
153	Carbón vegetal	qs
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	qs
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	qs
160b	Rocú/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020(como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	qs
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	qs
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	

ONSERVADOR (para rellenos grasos)

Todos los autorizados como BPF en el presente qs

Código

200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1(como ác.sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1(como ác.sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1(como ác.sórbico)

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente qs

Código

405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan	0,1

433	Monolaurato Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic. de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente qs		
Código		
405	Propilenglicol Alginato	0,5
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente qs		
Código		
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5(como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Esteres de Mono- y Diglicéridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5

475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente quantum satis

Código

1520	Propilenglicol	0,10

Polvos para preparar rellenos para postres

Se admiten las mismas

funciones que para los

aditivos consignados en la

tabla anterior, excepto

conservadores; y los aditivos

para cada función en

cantidades tales que el

producto listo para consumo

responda a lo establecido

para dicho grupo. Se admite

también el uso de

antiaglutinantes como se

indica a continuación:

Aditivo

Número

INS

ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el quantum satis

presente Código

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

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 — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 108/07 y N° 12/07 (incorporación de la RESOLUCIÓN GMC N° 15/05). "Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de

konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes" y "Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414 goma arábiga (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca."

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 (flan, postre-cremoso o similares).

Podrán estar constituidas por los siguientes componentes:

- Harinas, almidones, féculas o sus mezclas,
- Grasas comestibles,
- Huevos, clara o yema deshidratada,
- Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas,
- Leche y/o crema en polvo,
- Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas, productos nutritivos, productos alimenticios varios.

Se admiten las mismas funciones que para 'Otros postres listos para el consumo' (artículo 815 del presente Código) y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para el consumo responda a lo establecido para dicho grupo.

Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes como se indica

a continuación: **Aditivo**

Número

INS

ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio(tri) Ortofosfato	2,5
470i	Magnesio Estearato	2

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código qs

Cumplimentarán las siguientes condiciones:

- Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.
- 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.

Si el envase fuere permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción el que deberá rotularse igual que el envase primario.

- 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.

- 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 sustancia agregada.

- Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de saborizantes / aromatizantes, deberán llevar en el rótulo la expresión: 'Con aromatizante / saborizante...', llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

f) Cuando hubieran sido aromatizados con vainillina, etilvainillina, deberá declararse en el rótulo: Aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

g) 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.

h) Los polvos para preparar postres a los 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".

Artículo 818bis - (Res 888, 7.10.86)

"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 fruitivos: 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 P_2O_5 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 oca 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 patógenos. 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"

CAPÍTULO XI

ALIMENTOS VEGETALES

HORTALIZAS

Artículo 819 – (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

Con el nombre genérico de Hortaliza, se entiende a toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes pueden utilizarse como alimento.

Artículo 820 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Con la denominación de “brotes de... (indicación de especie)” se designa a las plántulas desarrolladas hasta cotiledones abiertos, de distintas especies vegetales frescas incluidas en este Código.

Deberán expendirse con el nombre vulgar y científico correspondiente a la especie que se trate”.

Artículo 821 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Se entiende por Hortaliza desecada o deshidratada la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución.

El nombre de hortaliza desecada se empleará para la obtenida por exposición al aire y al sol, y el de deshidratada, para la que se obtiene por medios artificiales.

En las hortalizas desecadas y en las deshidratadas podrán utilizarse los aditivos permitidos por el presente Código.

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”.

Artículo 822 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Las hortalizas frescas destinadas a la alimentación deberán estar sanas y limpias. Se entiende por sana la que está libre de enfermedades o de lesiones de origen físico, químico o biológico y, limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña.

Las hortalizas se agrupan en las siguientes categorías, a saber

: **Categoría y nombre** **Nombre taxonómico**
común

RAÍCES Y TUBÉRCULOS

Angélica, raíz de	<i>Angelica archangelica</i> L.
Apio-rábano o Apio-nabo la raíz engrosada de	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>rapaceum</i> (Mill.) DC.
Batata, Papa dulce, Boniato, Moniato o Camote, raíz de	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.
Chufa, Catufa o Almendra de tierra, pequeño tubérculo de	<i>Cyperus esculentus</i> L.
Mandioca o Yuca, raíz de	<i>Manihot esculenta</i> Crantz
Ñame, Yame o Batata de China, raíz de	<i>Dioscorea polystachya</i> Turcz.
Oca o papa Oca, tubérculo de	<i>Oxalis tuberosa</i> Molina
Papa indígena, tubérculo de	<i>Solanum tuberosum</i> L. subsp. <i>andigena</i> (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras de <i>Solanum</i> Sect. <i>Tuberarium</i> (Dunal) Bitter
Papa o Patata, tubérculo de	<i>Solanum tuberosum</i> L.
Pastinaca o Chirivía, raíz de	<i>Pastinaca sativa</i> L.
Rábano o Rabanito, raíz de	<i>Raphanus sativus</i> L.
Radicha, raíz de	<i>Cichorium intybus</i> L.
Remolacha o Beteraba, raíz de	<i>Beta vulgaris</i> L.
Salsifí blanco, raíz de	<i>Tragopogon porrifolius</i> L.
Salsifí negro, raíz de	<i>Scorzonera hispanica</i> L.
Taro, Malanga o Belembe, raíz tuberosa de	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott
Topinambur, Tupinambó, Cotufa, Papa árabe o Pataca, tubérculo de	<i>Helianthus tuberosus</i> L.
Yacón, raíz tuberosa de	<i>Smallanthus sonchifolius</i> (Poepp.) H. Rob.
Zanahoria, raíz de	<i>Daucus carota</i> L.

BULBOS Y HOJAS ENVAINADORAS

Ajo, bulbo de	<i>Allium sativum</i> L.
Cebolla de verdeo, hojas envainadoras de	<i>Allium cepa</i> L.
Cebolla, bulbo de	<i>Allium cepa</i> L.
Cebollín o Ciboulette, hojas envainadoras	<i>Allium fistulosum</i> L. y <i>Allium</i>

de
Echalotte o Chalote, bulbillos de
uerro o Ajo porro, bulbo y hojas de

TALLOS Y PECÍOLOS

Cardo, pecíolos de
Espárrago, el brote (turión) del rizoma de
Hinojo, pecíolos de
Ruibarbo, pecíolo de

HORTALIZAS DE HOJAS (EXCEPTO LAS DEL GÉNERO BRASSICA)

Acedera
Acelgas

Achicoria y Radicheta
Albahaca
Alfalfa, brotes de
Amaranto

Apio o apio de pencas, hojas completas
(pecíolos y láminas) de
Berro de agua
Berro de tierra o de huerta
Canónigo
Diente de león, amargón o taraxacon
Endivia
Escarola
Espinaca
Lechuga
Mastuerzo o Quimpe
Perejil
Radicchio, radicchio rosso y radicchio rojo
Rúcula, rúgula, rocket o roqueta

INFLORESCENCIA

Alcaucil o alcachofa

HORTALIZAS DE FRUTO

Berenjena
Chaucha
Choclo o maíz dulce
Gombo, kimbombo, beme, chaucha turca
o kiavo
Papa del aire, chucho, xuxu o chayote
Pepino
Pimiento
Tomate
Zapallo o calabaza

COLES (HORTALIZAS DEL GÉNERO BRASSICA)

Inflorescencias
Brócoli:
Italiano
De cabeza o francés

schoenoprasum L.
Allium ascalo
Allium porrum L.

Cynara cardunculus L.
Asparagus officinalis L.
Foeniculum vulgare Mill.
Rheum rhabarbarum L.

Rumex acetosa L.
Beta vulgaris subsp. *cicla* (L.) W.D.J.
Koch.
Cichorium intybus L.
Ocimum basilicum L.
Medicago sativa L.
Amaranthus caudatus L., *Amaranthus*
hybridus L. subsp. *cruentus* (L.) Thell.,
Amaranthus hybridus L. subsp. *hybridus*,
Amaranthus mantegazzianus Pass.
Apium graveolens L.

Rorippa nasturtium-aquaticum (L.) Hayek
Lepidium sativum L.
Valerianella olitoria (L.) Pollich
Taraxacum officinale F.H. Wigg.
Cichorium endivia L.
Cichorium endivia L.
Spinacea oleracea L.
Lactuca sa
Lepidium didymum L.
Petroselinum crispum (Mill.) Fuss
Cichorium intybus L.
Eruca vesicaria (L.) Cav. subsp. *sativa*
(Mill.) Thell.

Cynara scolymus L.

Solanum melongena L.
Phaseolus vulgaris L.
Zea maiz L.
Abelmoschus esculentus (L.) Moench.

Sechium edule (Jacq.) Sw.
Cucumis sativus L.
Capsicum annuum L.
Lycopersicon esculentum Mill.
Cucurbita maxima Duchesne ex Lam.,
Cucurbita pepo L., *Cucurbita moschata*
Duchesne, *Cucurbita mixta* Pangalo y
otras del género *Curcubita* L.

Brassica oleracea L. var. *italica* Plenck
Brassica oleracea subvar. *cymosa*
Duchesne

Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>cauliflora</i> (Garsault) DC
Nabiza y grelo	<i>Brassica napus</i> L.
Hojas	
Coles chinas:	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>glabra</i> Regel
Akusay	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>chinensis</i> (L.) Kitam.
Pak choi o acelga china	
Coles verdes o berzas	<i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>palmifolia</i> DC.
Coles de Milán	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>sabauda</i> L.
Repollitos de Bruselas	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>geminifera</i> (DC.) Zenker
Tallo carnoso	
Col-rábano	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gongylodes</i> L.
Raíz carnosa	
Colinabo	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.
Nabo	<i>Brassica rapa</i> L.
Rutabaga	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>napobrassica</i> (L.) Rchb.

Artículo 823 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación deberán ser cosechadas en el estado de madurez adecuado, estar sanas, limpias y frescas. Además, deberán mantenerse en condiciones tales que permitan preservar su calidad hasta el momento de ser procesadas."

Artículo 824 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Las hortalizas desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 7%, determinado a 100-105° C."

HORTALIZAS - Raíces y Tubérculos

Artículo 825 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con la denominación de Tubérculo y Raíz, se entiende la parte subterránea de las diferentes especies y variedades vegetales.

Los destinados a la alimentación deben estar sanos, limpios y en perfecto estado de conservación."

Artículo 826 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con la denominación de *angélica*, se entiende a la raíz de *Angelica archangelica* L."

Artículo 827 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *apio-rábano* o *apio-nabo*, se entiende a la raíz engrosada de *Apium graveolens* L. var. *rapaceum* (Mill.) D.C."

Artículo 827bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 828 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *batata*, *papa dulce*, *boniato*, *moniato* o *camote*, se entiende a la raíz de *Ipomoea batatas* (L.) Lam., de pulpa blanca o amarillenta, sana, prácticamente limpia, sin brotes y en buen estado de conservación."

Artículo 829 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *chufa*, *catufa* o *almendra de tierra*, se entiende a los pequeños tubérculos de *Cyperus esculentus* L."

Artículo 830 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *mandioca* o *yuca*, se entiende a la raíz de la *Manihot esculenta* Crantz sana, prácticamente limpia, sin brotes y en buen estado de conservación."

Artículo 830 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 11/2012 y SAGyP N° 12/2012)

Con el nombre de Yacón se entiende la raíz de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.

Artículo 831 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *ñame*, *yame* o *batata de china*, se entiende a la raíz de *Dioscorea polystachya* Turcz., y sus variedades comestibles."

Artículo 831 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *oca* o *papa oca* se entiende al tubérculo de *Oxalis tuberosa* Molina."

Artículo 832 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *papa* o *patata*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L. sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa."

Artículo 832 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 presenten 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 10kg. 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 832 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *papa indígena*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L. subsp. *andigena* (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras especies de *Solanum* Sect. *Tuberarium* (Dunal) Bitter sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa."

Artículo 833 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *pastinaca* o *chirivía*, se entiende a la raíz de *Pastinaca sativa* L."

Artículo 834 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *rábano* o *rabanito*, se entiende a la raíz engrosada de *Raphanus sativus* L."

Artículo 835 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *radicha*, se entiende a la raíz de *Cichorium intybus* L."

Artículo 836 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *remolacha* o *beteraba*, se entiende a la raíz engrosada de *Beta vulgaris* L."

Artículo 837 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *salsifí*, se entiende a la raíz de *Tragopogon porrifolius* L. (*salsifí blanco*) y *Scorzonera hispanica* L. (*salsifí negro*)."

Artículo 838 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *taro*, *malanga* o *belembe*, se entiende a la raíz tuberosa de *Colocasia esculenta* (L.) Schott y sus variedades comestibles."

Artículo 839 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *topinambur*, *tupinambó*, *cotufa*, *papa árabe* o *pataca*, se entiende a los tubérculos de *Helianthus tuberosus* L."

Artículo 840 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *yacón*, se entiende a la raíz tuberosa de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob."

Artículo 841 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *zanahoria*, se entiende a la raíz de *Daucus carota* L."

Artículo 841bis - Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

HORTALIZAS - Bulbos y Hojas Envainadoras

Artículo 842 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *ajo*, se designa al bulbo de *Allium sativum* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación."

Artículo 842 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 pueden 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 puede 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 presente 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 843 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *cebolla*, se entiende al bulbo de *Allium cepa* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación."

Artículo 843 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 debe realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código. La dosis de radiación absorbida debe estar comprendida entre 0,02 y 0,15 kGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los bulbos de cebolla deben ser secados superficialmente durante las primeras dos semanas posteriores a su cosecha.

Las cebollas no pueden ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación de las cebollas debe 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 puede 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 10kg. 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 843 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *cebolla de verdeo*, se entiende a las hojas envainadoras de *Allium cepa* L."

Artículo 843 quater - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *cebollín* o *ciboulette* se entiende a las hojas envainadoras de *Allium fistulosum* L. y *Allium schoenoprasum* L."

Artículo 843 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *echalotte* o *chalote*, se entiende al bulbillo de *Allium ascalonicum* L."

Artículo 843 sexta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *puerro* o *ajo porro*, se entiende al bulbo y las hojas de *Allium porrum* L."

HORTALIZAS - Tallos y Pecíolos

Artículo 844 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *cardo*, se entiende a los pecíolos de *Cynara cardunculus* L."

Artículo 844bis - Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 845

Con el nombre de Espárrago, se entiende los brotes (turiones) del rizoma del *Asparagus officinale* L.

Artículo 845bis - (Res MSyAS N° 538, 2.08.94)

"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:

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 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 íntegro".

Artículo 846 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *hinojo*, se entiende a los pecíolos de *Foeniculum vulgare* Mill."

Artículo 847 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *ruibarbo* se entiende a los pecíolos de *Rheum rhabarbarum* L."

HORTALIZAS - Hortalizas de Hoja

Artículo 848 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *acedera*, se entiende a las hojas de *Rumex acetosa* L."

Artículo 849 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *acelga*, se entiende a las hojas (pecíolos y láminas) de *Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W. D. J. Koch."

Artículo 850 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *achicoria* y *radicheta* se entiende a las hojas adultas y a las hojas jóvenes, respectivamente, de *Cichorium intybus* L."

Artículo 851 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *albahaca*, se entiende a las hojas de *Ocimum basilicum* L."

Artículo 852 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de brote de *alfalfa* se designa los brotes germinados de *Medicago sativa* L."

Artículo 853 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *amaranto* se entiende a las hojas de *Amaranthus caudatus* L., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *cruentus* (L.) Thell., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *hybridus* y *Amaranthus mantegazzianus* Pass.

El amaranto sólo se puede destinar al uso industrial que incluya tratamiento térmico y/o extrusión, debiéndose desechar los jugos producidos en el proceso.

Cuando se lo comercialice fresco, deberá ser envasado con la inclusión de la leyenda 'No apto para el consumo crudo, hervir previo a su consumo'. En todos los casos los productos debe llevar la leyenda 'No apto para el consumo de niños menores de 1 año', en letras de buen realce y visibilidad, con tamaño no inferior a 2 mm."

Artículo 854 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *apio* o *apio de pencas*, se entiende a las hojas completas (pecíolos y láminas) de *Apium graveolens* L."

Artículo 855 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *berro de agua*, se entiende a las hojas y tallos de *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek."

Artículo 856 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *berro de tierra* o *de huerta*, se entiende a las hojas y tallos de *Lepidium sativum* L."

Artículo 856 bis - Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 857 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *canónigo*, se entiende a las hojas de *Valerianella olitoria* (L.) Pollich."

Artículo 858 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *diente de león*, *amargón* o *taraxacon*, se designa a las hojas del *Taraxacum officinale* F. H. Wigg."

Artículo 859 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *endibia* o *endivia*, se entiende al cogollo compacto de hojas blanqueadas de *Cichorium endivia* L."

Artículo 859 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *escarola*, se entiende a las hojas de *Cichorium endivia* L."

Artículo 860 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *espinaca*, se entiende a las hojas de *Spinacea oleracea* L."

Artículo 861 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *lechuga*, se entiende a las hojas de *Lactuca sativa* L."

Artículo 862 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *mastuerzo* o *quimpe*, se entiende a las hojas de *Lepidium didymum* L."

Artículo 863 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *perejil*, se entiende a las hojas de *Petroselinum crispum* Mill. Fuss."

Artículo 864 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *radicchio*, *radicchio rosso* y *radicchio rojo*, se entiende a las hojas rojas, rojizo-moradas o verde rojizas de *Cichorium intybus* L."

Artículo 865 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *rúcula*, *rúgula*, *rocket* o *roqueta*, se entiende a las hojas de *Eruca vesicaria* (L.) Cav. subsp. *sativa* (Mill.) Thell."

HORTALIZAS - Inflorescencias

Artículo 866 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *alcaucil* o *alcachofa*, se entiende a la inflorescencia (cabezuela) completamente desarrollada de *Cynara scolymus* L."

HORTALIZAS - Hortalizas De Fruto

Artículos 867 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *berenjena*, se entiende al fruto del *Solanum melongena* L."

Artículo 868 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *chaucha*, se entiende al fruto inmaduro con sus semillas en incipiente estado de desarrollo de *Phaseolus vulgaris* L."

Artículo 869 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

Con el nombre de *choclo* o *maíz dulce*, se entiende a la espiga con los granos en estado lechoso de *Zea mays* L. var. *saccharata* (Sturtev.) L.H. Bailey."

Artículo 869 bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 870 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *gombo*, *quimbombó*, *ocra*, *ají turco* o *chaucha turca*, se entiende al fruto inmaduro (verde) de *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench."

Artículo 871 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *papa del aire*, *chucho*, *xuxu* o *chayote* se entiende al fruto de *Sechium edule* (Jacq) Sw."

Artículo 872 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *pepino*, se entiende al fruto del *Cucumis sativus* L."

Artículo 873 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *pimiento*, se entiende al fruto de *Capsicum annuum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas)."

Artículo 873 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de Pimiento para pimentón, se designa los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., que han sido expuestos únicamente a un proceso de secado natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución."

Artículo 874 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *tomate*, se entiende al fruto de *Lycopersicon esculentum* Mill."

Artículo 875 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *zapallo* y *calabaza*, se entiende a los frutos de: *Cucurbita maxima* Duch., *Cucurbita pepo* L. *Cucurbita moschata* Duch, C. y *Cucurbita mixta* Pangalo y otras del genero cucúrbita."

HORTALIZAS - Coles

Artículo 876 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Las Coles pertenecen a la familia de las *Brassicaceae* (*Cruciferae*) y la mayoría de las variedades proceden de *Brassica* L. Las partes comestibles son:

Inflorescencias:

- 1.- *Brócoli* (Pella verde o violácea): conjunto de primordios florales verde azulado.
 - a.- Italiano: *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck.
 - b.- De cabeza o francés: *Brassica oleracea* L. subvar. *cymosa* Duchesne.
- 2.- *Coliflor* (Pella): conjunto de primordios florales blancos, verdes o violáceos de *Brassica oleracea* L. subvar. *cauliflora* (Garsault) DC.
- 3.- *Nabiza y grelo*: plantas con y sin inflorescencias, respectivamente, de *Brassica napus* L.

Hojas:

- 1.- *Coles chinas*:
 - a.- *Akusay o col china*: *Brassica rapa* L. var. *glabra* Regel.
 - b.- *Pak Choi o acelga china*: *Brassica rapa* L. var. *chinensis* (L.) Kitam.
- 2.- *Coles verdes o berzas*: coles de hojas sueltas que no forman repollo de *Brassica oleracea* L. subvar. *palmifolia* DC.
- 3.- *Coles de Milán*: coles arrepolladas que dan un solo repollo de hojas lisas (blancas o coloradas, crespas o rizadas) de *Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.
- 4.- *Repollitos de Bruselas*: yemas laterales de *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC.) Zenker.

Tallo carnoso:

- 1.- *Col-rábano*: tallo de color blanco o violeta de *Brassica oleracea* L. var. *gongyloides* L.

Raíz carnosa:

- 1.- *Colinabo*: raíz blanca de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.
- 2.- *Nabo*: raíz de *Brassica rapa* L.
- 3.- *Rutabaga*: raíz amarilla de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.”

LEGUMBRES

Artículo 877 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de Legumbres, se entiende a los frutos y las semillas de las leguminosas.

1- Se entiende por Legumbre fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

2- Las legumbres secas, desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 13% determinado a 100-105° C. **Categoría y nombre común**

Nombre taxonómico**Legumbres**

Arveja, alverja o guisante

Pisum sativum L.

Dólicos, poroto de Egipto, poroto japonés

Lablab purpureus (L.) Sweet

Garbanzo

Cicer arietinum L.

Habas

Vicia faba L.

Lenteja

Lens culinaris Medik.

Lentejón

Lens culinaris Medik. var. *macrocarpa*

(Baumg.) N.F. Mattos

Lupinus albus L.

Lupino o altramuza

Lupinus luteus L.

común:

Lupinus angustifolius L.

amarillo:

azul:

"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 presenten 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 10kg. 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 832 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *papa indígena*, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L. subsp.

andigena (Juz. & Bukasov) Hawkes y otras especies de *Solanum* Sect. *Tuberarium* (Dunal) Bitter sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa."

Artículo 833 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *pastinaca* o *chirivía*, se entiende a la raíz de *Pastinaca sativa* L."

Artículo 834 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *rábano* o *rabanito*, se entiende a la raíz engrosada de *Raphanus sativus* L."

Artículo 835 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *radicha*, se entiende a la raíz de *Cichorium intybus* L."

Artículo 836 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *remolacha* o *beteraba*, se entiende a la raíz engrosada de *Beta vulgaris* L."

Artículo 837 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *salsifí*, se entiende a la raíz de *Tragopogon porrifolius* L. (*salsifí blanco*) y *Scorzonera hispanica* L. (*salsifí negro*)."

Artículo 838 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *taro*, *malanga* o *belembe*, se entiende a la raíz tuberosa de *Colocasia esculenta* (L.) Schott y sus variedades comestibles."

Artículo 839 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *topinambur*, *tupinambó*, *cotufa*, *papa árabe* o *pataca*, se entiende a los tubérculos de *Helianthus tuberosus* L."

Artículo 840 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *yacón*, se entiende a la raíz tuberosa de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob."

Artículo 841 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *zanahoria*, se entiende a la raíz de *Daucus carota* L."

Artículo 841bis - Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

HORTALIZAS - Bulbos y Hojas Envainadoras

Artículo 842 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *ajo*, se designa al bulbo de *Allium sativum* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación."

Artículo 842 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 pueden 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 puede 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 presente 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 843 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *cebolla*, se entiende al bulbo de *Allium cepa* L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación."

Artículo 843 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 debe realizarse según las disposiciones del Artículo 174 del presente Código. La dosis de radiación absorbida debe estar comprendida entre 0,02 y 0,15 kGy.

Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) Los bulbos de cebolla deben ser secados superficialmente durante las primeras dos semanas posteriores a su cosecha.

Las cebollas no pueden ser objeto de ningún tratamiento químico de inhibición de brotación previa o posteriormente a la irradiación.

b) La irradiación de las cebollas debe 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 puede 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 10kg. 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 843 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *cebolla de verdeo*, se entiende a las hojas envainadoras de *Allium cepa* L."

Artículo 843 quater - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *cebollín* o *ciboulette* se entiende a las hojas envainadoras de *Allium fistulosum* L. y *Allium schoenoprasum* L."

Artículo 843 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *echalotte* o *chalote*, se entiende al bulbillo de *Allium ascalonicum* L."

Artículo 843 sexta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *puerro* o *ajo porro*, se entiende al bulbo y las hojas de *Allium porrum* L."

HORTALIZAS - Tallos y Pecíolos

Artículo 844 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *cardo*, se entiende a los pecíolos de *Cynara cardunculus* L."

Artículo 844bis - Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 845

Con el nombre de Espárrago, se entiende los brotes (turiones) del rizoma del *Asparagus officinale* L.

Artículo 845bis - (Res MSyAS N° 538, 2.08.94)

"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:

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 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 íntegro".

Artículo 846 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *hinojo*, se entiende a los pecíolos de *Foeniculum vulgare* Mill."

Artículo 847 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *ruibarbo* se entiende a los pecíolos de *Rheum rhabarbarum* L."

HORTALIZAS - Hortalizas de Hoja

Artículo 848 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *acedera*, se entiende a las hojas de *Rumex acetosa* L."

Artículo 849 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *acelga*, se entiende a las hojas (pecíolos y láminas) de *Beta vulgaris* subsp. *cicla* (L.) W. D. J. Koch."

Artículo 850 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *achicoria* y *radicheta* se entiende a las hojas adultas y a las hojas jóvenes, respectivamente, de *Cichorium intybus* L."

Artículo 851 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *albahaca*, se entiende a las hojas de *Ocimum basilicum* L."

Artículo 852 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de brote de *alfalfa* se designa los brotes germinados de *Medicago sativa* L."

Artículo 853 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *amaranto* se entiende a las hojas de *Amaranthus caudatus* L., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *cruentus* (L.) Thell., *Amaranthus hybridus* L. subsp. *hybridus* y *Amaranthus mantegazzianus* Pass.

El amaranto sólo se puede destinar al uso industrial que incluya tratamiento térmico y/o extrusión, debiéndose desechar los jugos producidos en el proceso.

Cuando se lo comercialice fresco, deberá ser envasado con la inclusión de la leyenda 'No apto para el consumo crudo, hervir previo a su consumo'. En todos los casos los productos debe llevar la leyenda 'No apto para el consumo de niños menores de 1 año', en letras de buen realce y visibilidad, con tamaño no inferior a 2 mm."

Artículo 854 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *apio* o *apio de pencas*, se entiende a las hojas completas (pecíolos y láminas) de *Apium graveolens* L."

Artículo 855 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *berro de agua*, se entiende a las hojas y tallos de *Rorippa nasturtium-aquaticum* (L.) Hayek."

Artículo 856 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *berro de tierra* o *de huerta*, se entiende a las hojas y tallos de *Lepidium sativum* L."

Artículo 856 bis - Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 857 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *canónigo*, se entiende a las hojas de *Valerianella olitoria* (L.) Pollich."

Artículo 858 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *diente de león*, *amargón* o *taraxacon*, se designa a las hojas del *Taraxacum officinale* F. H. Wigg."

Artículo 859 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *endibia* o *endivia*, se entiende al cogollo compacto de hojas blanqueadas de *Cichorium endivia* L."

Artículo 859 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *escarola*, se entiende a las hojas de *Cichorium endivia* L."

Artículo 860 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *espinaca*, se entiende a las hojas de *Spinacea oleracea* L."

Artículo 861 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *lechuga*, se entiende a las hojas de *Lactuca sativa* L."

Artículo 862 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *mastuerzo* o *quimpe*, se entiende a las hojas de *Lepidium didymum* L."

Artículo 863 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *perejil*, se entiende a las hojas de *Petroselinum crispum* Mill. Fuss."

Artículo 864 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *radicchio*, *radicchio rosso* y *radicchio rojo*, se entiende a las hojas rojas, rojizo-moradas o verde rojizas de *Cichorium intybus* L."

Artículo 865 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *rúcula*, *rúgula*, *rocket* o *roqueta*, se entiende a las hojas de *Eruca vesicaria* (L.) Cav. subsp. *sativa* (Mill.) Thell."

HORTALIZAS - Inflorescencias

Artículo 866 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *alcaucil* o *alcachofa*, se entiende a la inflorescencia (cabezuela) completamente desarrollada de *Cynara scolymus* L."

HORTALIZAS - Hortalizas De Fruto

Artículos 867 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *berenjena*, se entiende al fruto del *Solanum melongena* L."

Artículo 868 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *chaucha*, se entiende al fruto inmaduro con sus semillas en incipiente estado de desarrollo de *Phaseolus vulgaris* L."

Artículo 869 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

Con el nombre de *choclo* o *maíz dulce*, se entiende a la espiga con los granos en estado lechoso de *Zea mays* L. var. *saccharata* (Sturtev.) L.H. Bailey."

Artículo 869 bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 870 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *gombo*, *quimbombó*, *ocra*, *ají turco* o *chaucha turca*, se entiende al fruto inmaduro (verde) de *Abelmoschus esculentus* (L.) Moench."

Artículo 871 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *papa del aire*, *chucho*, *xuxu* o *chayote* se entiende al fruto de *Sechium edule* (Jacq) Sw."

Artículo 872 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *pepino*, se entiende al fruto del *Cucumis sativus* L."

Artículo 873 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *pimiento*, se entiende al fruto de *Capsicum annuum* L.

Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas)."

Artículo 873 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de Pimiento para pimentón, se designa los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., que han sido expuestos únicamente a un proceso de secado natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución."

Artículo 874 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *tomate*, se entiende al fruto de *Lycopersicon esculentum* Mill."

Artículo 875 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *zapallo* y *calabaza*, se entiende a los frutos de: *Cucurbita maxima* Duch., *Cucurbita pepo* L. *Cucurbita moschata* Duch, C. y *Cucurbita mixta* Pangalo y otras del genero cucúrbita."

HORTALIZAS - Coles

Artículo 876 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Las Coles pertenecen a la familia de las *Brassicaceae* (*Cruciferae*) y la mayoría de las variedades proceden de *Brassica* L. Las partes comestibles son:

Inflorescencias:

- 1.- *Brócoli* (Pella verde o violácea): conjunto de primordios florales verde azulado.
 - a.- Italiano: *Brassica oleracea* var. *italica* Plenck.
 - b.- De cabeza o francés: *Brassica oleracea* L. subvar. *cymosa* Duchesne.
- 2.- *Coliflor* (Pella): conjunto de primordios florales blancos, verdes o violáceos de *Brassica oleracea* L. subvar. *cauliflora* (Garsault) DC.
- 3.- *Nabiza y grelo*: plantas con y sin inflorescencias, respectivamente, de *Brassica napus* L.

Hojas:

- 1.- *Coles chinas*:
 - a.- *Akusay o col china*: *Brassica rapa* L. var. *glabra* Regel.
 - b.- *Pak Choi o acelga china*: *Brassica rapa* L. var. *chinensis* (L.) Kitam.
- 2.- *Coles verdes o berzas*: coles de hojas sueltas que no forman repollo de *Brassica oleracea* L. subvar. *palmifolia* DC.
- 3.- *Coles de Milán*: coles arrepolladas que dan un solo repollo de hojas lisas (blancas o coloradas, crespas o rizadas) de *Brassica oleracea* L. var. *sabauda* L.
- 4.- *Repollitos de Bruselas*: yemas laterales de *Brassica oleracea* L. var. *gemmifera* (DC.) Zenker.

Tallo carnoso:

- 1.- *Col-rábano*: tallo de color blanco o violeta de *Brassica oleracea* L. var. *gongyloides* L.

Raíz carnosa:

- 1.- *Colinabo*: raíz blanca de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.
- 2.- *Nabo*: raíz de *Brassica rapa* L.
- 3.- *Rutabaga*: raíz amarilla de *Brassica napus* L. var. *napobrassica* (L.) Rchb.”

LEGUMBRES

Artículo 877 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de Legumbres, se entiende a los frutos y las semillas de las leguminosas.

1- Se entiende por Legumbre fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

2- Las legumbres secas, desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido de agua superior al 13% determinado a 100-

105° C. **Categoría y nombre común**

Legumbres

Arveja, alverja o guisante

Dólicos, poroto de Egipto, poroto japonés

Garbanzo

Habas

Lenteja

Lentejón

Lupino o altramuz

común:

amarillo:

azul:

Poroto adzuki

Poroto alubia, poroto blanco oval, poroto

negro, poroto colorado

Poroto manteca

Poroto mung

Poroto pallar, judías de España

Poroto tape o caupí

Soja o soya

Nombre taxonómico

Pisum sativum L.

Lablab purpureus (L.) Sweet

Cicer arietinum L.

Vicia faba L.

Lens culinaris Medik.

Lens culinaris Medik. var. *macroserma*

(Baumg.) N.F. Mattos

Lupinus albus L.

Lupinus luteus L.

Lupinus angustifolius L.

Vigna angularis (Willd) Ohiwi & H. Ohashi.

Phaseolus vulgaris L.

Phaseolus lunatus L.

Vigna radiata (L.) R. Wilczek.

Phaseolus coccineus L.

Vigna unguiculata (L.) Walp.

Glycine max (L.) Merr.

Artículo 878 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *arveja*, *alverja* o *guisante*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Pisum sativum* L.”

Artículo 879 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“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 880 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *dólicos*, *poroto de Egipto* o *poroto japonés*, se entiende a la semilla, fresca o desecada, de *Lablab purpureus* (L.) Sweet.”

Artículo 881 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *garbanzo*, se entiende a la semilla seca de *Cicer arietinum* L.”

Artículo 882 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *haba*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Vicia faba* L.

La semilla fresca puede presentarse para la venta, suelta o en su vaina.”

Artículo 883 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *lenteja*, se entiende a la semilla seca de *Lens culinaris* Medik; y con el nombre de *lentejón*, se entiende a la semilla seca de *Lens culinaris* Medik. var. *macroserma* (Baumg.) N. F. Mattos.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones:

La lenteja no deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral.

Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras.”

Artículo 884 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *lupino* o *altramuz*, se entiende a la semilla fresca o desecada de *Lupinus albus* L. (lupino común), de *Lupinus luteus* L. (lupino amarillo) y de *Lupinus angustifolius* L. (lupino azul).

La semilla fresca puede presentarse para la venta, suelta o en su vaina.”

Artículo 884bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 885 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *poroto*, se entiende a la semilla fresca o desecada de las siguientes especies de *Phaseolus* L. y *Vigna* Savi:

- 1.- *Poroto adzuki*: *Vigna angularis* (Willd) Ohiwi & H. Ohashi.
- 2.- *Poroto alubia*, *poroto blanco oval*, *poroto negro* o *poroto colorado*: *Phaseolus vulgaris* L.
- 3.- *Poroto manteca*: *Phaseolus lunatus* L.
- 4.- *Poroto mung*: *Vigna radiata* (L.) R. Wilczek.
- 5.- *Poroto pallar* o *judías de España*: *Phaseolus coccineus* L.
- 6.- *Poroto tape* o *caupí*: *Vigna unguiculata* (L.) Walp.”

Artículo 886 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *soja* o *soya*, se entiende a la semilla del *Glycine max* L. Merr.

Esta leguminosa deberá someterse, para su consumo, a procesos específicos a fin de desactivar los antinutrientes presentes.”

FRUTAS

Artículo 887 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana.

Fruta Fresca: Es la que habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural.

Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Fruta Seca: Es aquella que presenta, en su estado natural de maduración un contenido de humedad tal, que permite su conservación sin necesidad de un tratamiento especial. Se presentan con endocarpio más o menos lignificados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendra, castaña, pistacho, entre otras).

Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, que ha sido 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 privarlas de la mayor parte del agua que contienen.”

Artículo 887 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Se distinguen tres clases diferentes de madurez:

Madurez fisiológica: Es el estado de desarrollo del fruto que le permite iniciar los procesos del programa genético conducente a la madurez organoléptica y lograr así los atributos de calidad aceptables para el consumo.

Madurez organoléptica o de consumo: Es aquel estado de desarrollo en el cual un fruto tiene el color, la textura, el aroma y el sabor que lo vuelven deseable para su consumo, en la percepción promedio de los consumidores.

Madurez comercial o de cosecha: Se sitúa entre los dos estados antes mencionados y se consigue cuando el fruto, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, se puede separar de la planta madre y, según la especie, ya tener los atributos para su consumo, o continuar su evolución hasta adquirirlos.”

Artículo 887 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Se considera fruta sana, la que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación.

Se entiende por fruta limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquiera otra sustancia extraña adherida a la superficie.

La condición de fruta limpia debe ser satisfecha por la fruta fresca, seca, desecada o deshidratada que se ofrezca a la venta para el consumo y para la industrialización.”

Artículo 887 quater - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“1.- La fruta que se exponga a la venta para el consumo debe estar entera, sana, limpia y encontrarse en su madurez adecuada.

Los que expendan fruta inmadura, sufrirán el decomiso inmediato del producto.

2.- La fruta que se exhiba o se expendan, debe estar acompañada como mínimo de la siguiente información: procedencia, variedad y grado de selección o categoría.”

Artículo 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“La fruta fresca que se destina al consumo se clasifica para su comercialización en grados de selección o categorías de calidad de acuerdo a sus características/ atributos, correspondiendo las de mejor calidad al grado “Superior”, y en forma decreciente a los grados “Elegido”, “Comercial”, “Común” y “Económico”. El grado Económico no aplica para las frutas cítricas.

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 comercialización para consumo.

La fruta que se exhiba o se expendan en envases 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.

En los lugares de venta al menudeo se colocarán carteles con la leyenda: “Se ruega no tocar la fruta por razones de higiene”.

Artículo 888 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Las frutas frescas comestibles son las siguientes: **CÍTRICOS**

Nombre común

Naranja dulce
Naranja amarga
Limón
Mandarina

Pomelo
Cidra
Lima de Tahiti
Lima de México, lima Kei o lima sutil

Lima de Palestina o Lima dulce

Nombre taxonómico

Fruto de *Citrus sinensis* (L.) Osbeck
Fruto de *Citrus aurantium* L.
Fruto de *Citrus limon* (L.) Burm. f.
Fruto de *Citrus reticulata* Blanco y *Citrus deliciosa* Ten.
Fruto de *Citrus paradisi* Macfad.
Fruto de *Citrus medica* L.
Fruto de *Citrus limetta* Risso
Fruto de *Citrus aurantifolia* (Christm.) Swingle
Fruto de *Citrus limettoides* Tanaka

PEPITA

Nombre común

Manzana
Pera
Pera asiática
Membrillo
Níspero europeo
Níspero japonés

Nombre taxonómico

Fruto de *Malus domestica* Borkh.
Fruto de *Pyrus communis* L.
Fruto de *Pyrus pyrifolia* (Burm. f.) Nakai
Fruto de *Cydonia oblonga* Mill.
Fruto de *Mespilus germanica* L.
Fruto de *Eryobotria japonica* (Thunb.) Lindl.

CAROZO

Nombre común

Cereza
Ciruela europea
Ciruela japonesa
Damasco
Durazno
Guinda
Nectarina o pelón

Nombre taxonómico

Fruto de *Prunus avium* (L.) L.
Fruto de *Prunus domestica* L.
Fruto de *Prunus salicina* Lindl.
Fruto de *Prunus armeniaca* L.
Fruto de *Prunus persica* (L.) Batsch.
Fruto de *Prunus cerasus* L.
Fruto de *Prunus persica* (L.) Batch. var *nectarina* Maxim

BAYAS Y OTRAS FRUTAS PEQUEÑAS

Nombre común

Arándano

Frambuesa
Frutilla silvestre

Frutilla

Nombre taxonómico

Fruto de *Vaccinium corymbosum* L. y otras especies de *Vaccinium* L.
Fruto de *Rubus idaeus* L.
Receptáculos hipertrofiados de *Fragaria vesca* (L.)
Receptáculos hipertrofiados de *Fragaria x ananassa* (Weston) Duchesne

Grosella blanca o uva espina
Grosella negra o cassis
Grosella roja o corinto
Mora (arbórea)
Mora o Zarzamora, (arbustiva)

Rosa mosqueta
Saúco

Uva
Calafate
Michay o Calafate
Maqui

Mistol
Piquillin
Zarzaparrila o Parrilla

TROPICALES Y SUBTROPICALES DE PIEL COMESTIBLE

Nombre común

Breva
Carambola
Dátil
Higo
Kaki
Kumquat o "quinoto"

Tomate de árbol

Oliva o Aceituna

TROPICALES Y SUBTROPICALES DE PIEL NO COMESTIBLE

Nombre común

Ananá o Piña
Banana

Chirimoya
Granada
Guayaba
iwi
Litchi
Mamón o Papaya
Palta
Pasionaria, maracuyá amarillo o mburucuyá
Tuna

Coco
Mango

CUCURBITAS y otros

Nombre común

Melón
Sandía

Pepino dulce
Cayota o alcayota

Fruto de Ribes grossularia L.
Fruto de Ribes rubrum L.
Fruto de Ribes rubrum L.
Fruto de Morus alba L. y M. nigra L.
Fruto de Rubus ulmifolius Schott. y otras especies de Rubus L.
Fruto de Rosa rubiginosa L.
Fruto de Sambucus australis Cham. Schltdl. y Sambucus nigra L.
Fruto de Vitis vinifera L.
Fruto de Berberis mycophylla G. Forst.
Fruto de Berberis darwinii Hook.
Fruto de Aristotelia chilensis (Molina) Stuntz.
Fruto de Ziziphus mistol Gris.
Fruto de Condalia microphylla Cav.
Fruto de Ribes magellanicum Poir.

Nombre taxonómico

Primer fruto de *Ficus carica* L.
Fruto de *Averrhoa carambola* L.
Fruto de *Phoenix dactylifera* L.
Fruto de estación de *Ficus carica* L.
Fruto de *Diospyrus kaki* Thunb.
Fruto de *Fortunella margarita* (Lour.) Swingle y *Fortunella japonica* (Thunb.) Swingle
Fruto de *Cyphomandra betacea* (Cav.) Sendtn.

Fruto de *Olea europaea* L.

Nombre taxonómico

Fruto de *Ananas comosus* (L.) Merr.
Fruto de *Musa paradisi* L. y otras especies de *Musa* L.
Fruto de *Annona cherimola* Mill.
Fruto de *Punica granatum* L.
Fruto de *Psidium guajaba* L.
Fruto de *Actinidia deliciosa* Planch.
Fruto de Litchi chinensis Sonn.
Fruto de *Carica papaya* L.
Fruto de *Persea americana* Mill.
Fruto de *Passiflora edulis* Sims.

Fruto de *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. y otras especies de *Opuntia* Mill.
Fruto de *Coccus nucifera* L.
Fruto de *Mangifera indica* L.

Nombre taxonómico

Fruto de *Cucumis melo* L.
Fruto de *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai.
Fruto de *Solanum muricatum* Aiton.
Fruto de *Cucurbita ficifolia* Bouché.

Artículo 889 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Las Frutillas frescas, enteras, sanas y limpias, que cumplan con las exigencias del presente Código, podrán ser sometidas a la acción directa e 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 antiparasitario 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 207 bis 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 Inciso d) del presente 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°C y 5°C y una humedad relativa entre 80% y 90%."

Artículo 890 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Queda prohibida la coloración superficial de las naranjas, así como la de otras frutas cítricas, con sustancias colorantes de cualquier naturaleza."

Artículo 891 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Se permite la protección externa de frutos cítricos con Cera de abejas, Cera carnauba y Goma laca (libre de arsénico). El total de estos materiales protectores no excederá de 200 mg/kg de fruto entero (200 ppm)."

Artículo 892 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Los envases que contengan fruta cítrica adicionada con 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 893 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Todo tratamiento superficial de fruta fresca destinado a mejorar la preservación, aspecto, brillo, entre otros, podrá realizarse con los productos aprobados por la autoridad sanitaria."

FRUTAS SECAS

Artículo 894 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

Las frutas secas comestibles son las siguientes: **Nombre común**

Almendra

Avellana

Nombre taxonómico

Prunus dulcis (Mill.) D.A. Webb syn.

Prunus amygdalus Batsch

Corylus avellana L.

Castaña	<i>Castanea sativa</i> Mill.
Castaña de Cajú	<i>Anacardium occidentale</i> L.
Castaña o Nuez de Pará, nuez de Brasil o Bacurí	<i>Bertholletia excelsa</i> Humb. & Bonpl. (sin. <i>Bertholletia nobilis</i> Miers.)
Nuez	<i>Juglans regia</i> L.
Pecán	<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch.
Pistacho	<i>Pistacia vera</i> L.

Artículo 895 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con el nombre de *almendra*, se entiende el endocarpio lignificado (carozo) de *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb (sin. *Prunus amygdalus* Batsch) en su variedad dulce (de cáscara dura, semidura o blanda).

1. 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”.

c) 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”.

2. 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

3. 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: Grados

Defectos	Superior	Elegido	Común
Por ciento			

Defectos de forma, unidades de durezas de cáscara diferente a la consignada en el envase y trizadas	6	12	25
Unidades con 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

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.

b) Para almendras sin cáscara, en cualquiera 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. Grados

Defectos	Superior	Elegido	Común
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	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.

Artículo 896 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *avellana*, se entiende el fruto seco y limpio de *Corylus avellana* L."

Artículo 896 bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 897 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *castaña*, se entiende el fruto seco y limpio de *Castanea sativa* Mill. Las castañas grandes se llaman Marrones y las desecadas y descascaradas se denominan Castañas pilongas o apiladas.

1. 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

2. Selección. Se admiten tres grados de selección:

"Superior", "Elegido" y "Común", de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación.

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: Grados

Defectos	Superior	Elegido	Común
Por ciento			
Unidades con manifestaciones de plagas, enfermedades y alteraciones internas	2	4	6
Con manchas y defectos de color	5	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 897 bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 898 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *castañas de cayú*, *cajú*, *nueces de anácar* o *marañón*, se entienden las semillas secas y limpias del *Anacardium occidentale* L."

Artículo 899 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *nueces*, se entienden los endocarpios lignificados de los frutos maduros, sanos y secos de los nogales *Juglans regia* L.

Comercialmente se clasifican en:

1) Tipos: Se establecen para el comercio los siguientes tipos:

a. Nueces con cáscara: Son las nueces enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

b. 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:

b.1. Mitades: es la semilla dividida longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales.

b.2. 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.

2) 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: de 30 a 35 mm.

Medianas: de 28 a 30 mm.

Chicas: de 25 a 28 mm.

Enanas: menos de 25 mm.

3) 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 empacará 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 empacar unidades vanas.

Tolerancias admitidas: se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Grados

Defectos	Superior	Elegido	Común
Por ciento			
Defectos de forma	6	12	25
Trizadas	2	4	10
Unidades con 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 empacará 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:

Grados	Superior	Elegido	Común
Defectos			
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 pesos	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

Nota: En el grado Común, cuando el porcentaje de Trozos supere el 20%, se podrá empacar 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 900 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con los nombres de *castañas o nueces de Pará*, *castañas o nueces de Brasil* o *bacurí*, se entiende las semillas de *Bertholletia excelsa* Humb. & Bonpl. (sin. *Bertholletia nobilis* Miers) secas y limpias."

Artículo 901 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *nuez pecán*, se entiende *Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch."

Artículo 902 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *pistacho o alfóncigo*, se entiende la almendra sana de los frutos del *Pistacia vera* L."

Artículo 903 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Se permite el blanqueo y preservación de los frutas secas con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO₂) no exceda de 50 mg/kg (50 ppm)."

Artículo 903 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Se permite el tratamiento superficial de frutas secas 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)."

FRUTAS DESECADAS

Artículo 904 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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."

Artículo 904 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 máximo: de 35%."

Artículo 904 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Cuando se envasen mezclas de frutas secas que comprenden nueces, avellanas y otras que llevan impurezas terrosas, juntamente con productos que se consumen sin lavado previo (pasas, descaroizados, peladillas, entre otros) estos últimos deberán aislarse de los primeros."

Artículo 905 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 máximo: 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 máximo: 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 máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas."

Artículo 906 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 mínimo: 60% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.

Se admite como máximo: 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 mínimo: 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 máximo: 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 máximo: 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 907 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 máximo: 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 máximo: 10% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Se admite para los damascos en mitades desecados hasta un máximo: del 10% de unidades denominadas enruladas.

c) Común: Los damascos desecados, sanos, limpios, sin exigencia en cuanto a tamaño, color y unidades enruladas.

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 máximo: 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%

Común: 30%.

Los damascos desecados se clasifican por tamaño en:

Chicos: de 15 a 25 mm de diámetro.

Medianos: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Grandes: más de 35 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa."

Artículo 908 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 909 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con la denominación de Duraznos descaroizados 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.

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 máximo: 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 máximo: 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.

Artículo 909 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de Duraznos en mitades, se entienden los duraznos desecados descaroizados, 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 blanca), 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 máximo: 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 máximo: 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 máximo: 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 909 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de Pelones, se entienden a 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.

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 mínimo: el 60% de pulpa respecto del total de la fruta.

Se admite como máximo: 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 mínimo: 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 máximo: 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 máximo: 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 909 quater - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 máximo: 6% en peso que no reúna 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 máximo: 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 máximo: 15% en peso que no reúna 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 910 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con la designación de Higos redondeados desecados, se entiende a 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 Higos alargados desecados, se entiende a 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 tiernos 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 máximo: 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 máximo: 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 máximo: 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.

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 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 911 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 máximo: 5% de granos por racimo o gajo que no reúna 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 máximo: 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 mínimo: 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 máximo: 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 tris - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Se permite el tratamiento de pasas de uva con fines de abrillantado con Vaselina líquida, siempre que la concentración final no exceda de 6 g por kg de producto terminado.

Artículo 912 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con la designación de Manzanas enteras desecadas, se entiende a 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 entiende a 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 máximo: 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 máximo: 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 máximo: 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%; 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: más de 30 y hasta 45 mm de diámetro.

Mediana: más de 45 y hasta 60 mm de diámetro.

Grande: más de 60 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa."

Artículo 913 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 máximo: 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 máximo: 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 máximo: 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 914 - (Resolución Conjunta SPreI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 máximo: 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 máximo: 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 máximo: 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: más de 25 y hasta 35 mm de diámetro.

Medianas: más de 35 y hasta 45 mm de diámetro.

Grandes: más de 45 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa."

Artículo 915 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 916 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Se permite el blanqueo y preservación de las frutas desecadas con anhídrido sulfuroso, siempre que el contenido en anhídrido sulfuroso total residual (expresado en SO₂) no exceda 1 g por kg del producto terminado (1000 ppm)."

Artículo 916 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Se permite el tratamiento superficial de frutas desecadas con ácido sórbico o sorbato de potasio, siempre que el contenido residual (expresado en ácido sórbico) no exceda los 100 mg/kg de fruto entero (100 ppm)."

SEMILLAS

Artículo 917 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Las semillas comestibles son las siguientes: **Nombre común**

Nombre taxonómico

Chía

Salvia hispánica L.

Girasol

Helianthus annuus L.

Guaraná o Uaraná

Paullinia cupana Kunth.

Lino

Linum usitatissimum

Maní

Arachis hypogaea L.

Piñón

Araucaria araucana, *A. angustifolia*, *Pinus pinea* L., *Pinus araucano* Mob.

Sésamo

Sesamum indicum L., *S. orientale* L., *S. radiatum* L.

Quinoa

Chenopodium quinoa Willd.

Zapallo

Cucurbita maxima Duchesne ex Lam.,
Cucurbita moschata Duchesne, *Cucurbita mixta* Pangalo.

Artículo 918 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con la denominación de *semillas de chía* se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de *Salvia hispánica* L.

Deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez.

El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla.

Agua a 100 – 105 °C: máximo 7%

Materia grasa: mínimo 33%.

No deberán contener más de 0,5% de semillas dañadas.

Estarán libres de insectos vivos.

No deberán contener más de 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0,25% será de material mineral y no más de 0,10% de insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y/u otras impurezas de origen animal.

Se entiende por materias extrañas a la materia mineral u orgánica (polvo, ramitas, tegumentos, semillas de otras especies, insectos muertos, fragmentos o restos de insectos y otras impurezas de origen animal)."

Artículo 919 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *girasol* se entiende las semillas con cáscara o peladas, limpias de *Helianthus annuus* L."

Artículo 920 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 921 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *piñones*, se entienden las semillas peladas y limpias del fruto o piña madura del pino piñonero *Pinus pinea* L. y de otras especies como el pehuén *Pinus araucano* Mob., *Araucaria angustifolia* y *Araucaria araucana*."

Artículo 922 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

“Con la denominación de *sésamo* o *semillas de ajonjolí*, se entienden las correspondientes del *Sesamum 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: máximo 8,7%

Prótidos totales: mínimo 17,0%

Substancias grasas: mínimo 35,0%

Cenizas a 500-550° C: máximo: 9,5%

Este producto se rotulará: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente.”

Artículo 923 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 *Porphyra*, *Rhodophytas*, *Laminaria*, *Fucus*, *Macrocystis*, *Chondrus*, *Gracilaria*, *Closterium*, entre otras.

Las que se expendan desecadas no deberán tener un contenido acuoso superior al 15%."

Artículo 924 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"Con el nombre de *coco*, se conocen en el comercio los frutos (endocarpio) de la palmera *Cocos nucifera* L., privado 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.

Deberá responder a las siguientes especificaciones:

Agua: máximo 3% m/m.

Cenizas a 500- 550°C: máximo 2,5% m/m.

Dióxido de azufre: máximo 50 mg/kg.

Acidez total del aceite extraído: máximo 0,3% m/m (en ácido láurico).

Contenido de aceite: mínimo 55% m/m.

Materia vegetal extraña (compuesta exclusivamente de fragmentos de cáscara, fibra, corteza y partículas quemadas): no deberá exceder los 15 fragmentos por cada 100g.

Se designa Coco rallado azucarado, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada."

Artículo 925 - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013)

"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 sustancias 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 925 bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013

Artículo 925 tris – (Resolución Conjunta SPReI N° 192/2012 y SAGyP N° 799/2012)

“HORTALIZAS Y FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS: Son aquellas hortalizas y frutas frescas, limpias peladas enteras y/o cortadas, cuyo mínimo procesamiento permite mantener sus propiedades naturales y tornarlas fáciles de utilizar por el consumidor ya sea para consumo directo crudo o para preparaciones culinarias, las que se presentarán envasadas.

Para su obtención las mismas serán sometidas a las operaciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad del producto, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.

Se autoriza el uso de ácido eritórbito con una concentración máxima de 100 mg/kg para el lavado.

1) Materias primas:

Las materias primas utilizadas deberán cumplir con las reglamentaciones en vigencia sobre calidad e inocuidad de frutas y hortalizas.

2) Producto terminado:

El producto terminado en su envase debe presentarse seleccionado, limpio, escurrido, fresco, turgente y del color normal de las especies vegetales que contiene.

No debe presentar mohos, decaimiento, decoloración, mucosidad, deshidratación, secado excesivo o piezas defectuosas.

No debe presentar olores extraños ni colores anormales.

Debe estar libre de materias extrañas de origen vegetal distintas del producto; de origen animal o mineral, o cualquier agente que pueda comprometer la calidad e inocuidad del producto.

Los materiales de empaque deberán cumplir con la normativa vigente y no deben enmascarar el color del producto que contienen.

Los envases deben presentarse intactos.

Deberá mantenerse la cadena de frío durante todas las etapas de la comercialización (cuando corresponda).

Estos productos se denominarán:

a) con el nombre común si se trata de una única especie vegetal, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

b) mezcla de hortalizas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

c) mezcla de frutas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

Deberán cumplir con las exigencias para el rotulado de alimentos envasados establecidos en el presente Código y con los requisitos específicos que a continuación se detallan:

- Tipo de corte.

Deberá consignarse la leyenda: “Lavar con agua potable antes de utilizar”, cuando la Autoridad Sanitaria lo determine.”

Artículo 925 quater – (Resolución Conjunta SPReI N° 192/2012 y SAGyP N° 799/2012)

Las frutas y hortalizas deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

1.- Hortalizas frescas y Frutas frescas.

Parámetro	Criterio microbiológico	Método de referencia (1)
<i>E. coli</i> NMP/g	n=5 c=2 m=10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II
<i>Salmonella spp.</i>	n=5 c=0 Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011 ISO 6579: 2002, Co:2004
<i>E. coli</i> O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011 ISO 16654:2001
	Criterio microbiológico	Método de referencia (1)

2.- Vegetales mínimamente procesados: Hortalizas y frutas frescas, enteras o cortadas, peladas o no, lavadas, tratadas

(desinfectadas) o no y envasadas, listas para consumir. Parámetro

<i>E.coli</i> NMP/g	n=5 c=0 m= < 0.3	BAM-FDA: 2002, método I o II
<i>Salmonella</i> spp.	n=5 c=0 Ausencia en 25g	ISO/TS 16649-3:2005 BAM-FDA: 2011
<i>E. coli</i> O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25g	ISO 6579: 2002 BAM-FDA: 2011
3.- Vegetales mínimamente procesados: Hortalizas y frutas frescas enteras, cortadas, peladas o no y envasadas que deben lavarse con agua potable antes de consumirse crudas o cocidas. Parámetro	Criterio microbiológico	ISO 16654:2001 Método de referencia (1)
<i>E.coli</i> NMP/g	n=5 c=2 m= 10 M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II
<i>Salmonella</i> spp. / 25g	n=5 c=0 m= Ausencia	ISO/TS 16649-3:2005 BAM-FDA: 2011
<i>E. coli</i> O157: H7/NM	n=5 c=0 Ausencia en 25g	ISO 6579: 2002, Co 2004 BAM-FDA: 2011

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. **(Dec 748, 18.3.77)** "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. **(Dec 748, 18.3.77)** "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 porcentos 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.

Artículo 928 - (Dec 444, 6.2.74)

"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 macrocarpus); 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 1039, 26.3.81)

"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 929bis - (Res 1546, 17.9.85)

"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 1039, 26.3.81)

"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 1038, 26.3.81)

"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.

Cuando 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 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 153, 15.2.78)

"Con la denominación de Espinacas en conserva, se entiende el producto elaborado con las hojas enteras, sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas de la Spinacea oleracea 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 101, 22.02.93)

"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 153, 15.2.78)

"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 extraños, 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 153, 15.2.78)

"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 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 35/2007 y SAGPyA N° 63/2007)

"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 annuum* 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 Nº 22, hasta cuatro mitades en el tarro IRAM Nº 46 y hasta ocho mitades en el tarro IRAM Nº 100.

Peso total y Peso total
peso escurrido
mínimo para
pimientos
enteros: Tarro
IRAM Nº

Tarro IRAM Nº	Peso total	Peso escurrido
100	750g	500g
46	360g	225g
22	160g	112g

Peso total y peso escurrido para pimientos en trozos:

Para envases mayores o menores, el peso del producto escurrido será el 58% del peso de agua destilada a 20 °C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado, y para los pimientos en trozos el peso escurrido será del 65% de dicho peso.

Rotulación: 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 - (Dec 51, 10.7.74)

"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 153, 15.2.78)

"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 - (Dec 51, 10.7.74)

"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 fraccionada, 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 941ter - (Dec 748, 18.3.77)

"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 *Lycopersicon 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 N° 197, 6.06.95)

"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 943bis - (Res N° 197, 6.06.95)

"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 943tris - (Res N° 197, 6.06.95)

"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 N° 197, 6.06.95)

"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 N° 197, 6.06.95)

"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 – (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 66/2007 y N° 187/2007)

Se entiende por "Concentrados de tomate", 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 milímetro y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados 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 5,0 por ciento.
- b) Ácidos: cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.
- c) Acido L-ascórbico en su condición de antioxidante (quantum satis).

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.
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%, no presentará más que 60% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson).
4. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesantes. El concentrado de tomates que tenga un extracto seco libre de cloruro de sodio superior al 36,0% y que no sea envasado herméticamente y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado de hasta 1000 mg/kg (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%.
2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99%.
3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0%.
4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0%.
5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0%.
6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o Extracto desecado o deshidratado de tomate: cuando sea no menor a 80,0%.

En todos los casos se deberá consignar en el rótulo el extracto seco libre de cloruro de sodio. La denominación de venta de estos productos será "Puré de tomates", "Salsa de tomates" o "Concentrado de tomates". En el caso de estos últimos, deberá consignarse "Concentrado... de tomates", llenando el espacio en blanco con el nombre que le corresponde de acuerdo al

contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad”.

Artículo 947 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 66/2007 y N° 187/2007)

Se entiende por ‘Pulpa de tomate’ el producto elaborado con el mesocarpio de tomates frescos, sanos, maduros, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1 milímetro y envasados 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 hasta el 5.0%.
- b) Ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas, en cantidad suficiente para lograr en el producto un pH (a 20° C) no mayor de 4,5.
- c) Ácido L-ascórbico en su condición de antioxidante (quantum satis).

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estará libre de fragmentos de piel, semillas, restos del fruto o de la planta de tomate observables a simple vista. Estará libre de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.
2. Tendrá color, sabor y aroma propio 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 que 50% de campos positivos de mohos (método de Howard-Stephenson).

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco libre de cloruro de sodio. La denominación de venta de este producto será ‘Pulpa de tomate’, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad”.

Artículo 948 - (Res N° 197, 6.06.95)

"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, 24.04.97)** "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 — (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 13/2004 y N° 71/2004)

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. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

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 % de
a los defectos

defectos
visibles a
simple
vista se
clasificarán
en: Calidad

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
Grupos:	Unidades
Grupo	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

125 g	200 ml
250 g	400 ml
500 g	800 ml
1000 g	1600 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 — (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 13/2004 y N° 71/2004)

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. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.
- 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 0,2g% 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 0,5g% expresada en ácido láctico y un pH no mayor de 4,5.

- e) De acuerdo a los defectos visibles a simples 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:

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: CALIDADES

Defectuosas	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	" 121 a 160
C	" 161 a 200
D	" 201 a 240
E	" 241 a 320
F	" 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 descarozan 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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 7/06 y N° 220/06)

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:

Grados Brix

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

Jarabe muy concentrado Más de 22° hasta 35° Brix

Peso neto total: el Mín: 850 g

peso neto total,

para cualquiera de

los Tipos y Grados

de Selección en el

tarro IRAM N°

100, será el

siguiente: Jarabe

muy concentrado

Jarabe Mín: 820 g

concentrado y

diluido

Jarabe muy diluido Mín: 800 g

y agua

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto y capacidad del envase, para cada tipo de líquido de cobertura. Peso neto escurrido: el peso escurrido mínimo para cualquiera de los Tipos y Grados de Selección en el tarro IRAM N° 100 será de 485 g.

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre peso 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 31, 12.5.86)

"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:

Grados Brix

Jarabe muy diluído	más de 10° hasta 14°
Jarabe diluído	" " 14° " 18°
Jarabe concentrado	" " 18° " 22°
Jarabe muy concentrado	" " 22° " 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 Mín: 850 g

para el tarro IRAM

N° 100 será el

siguiente: Jarabe

muy concentrado

Jarabe " 820 g

concentrado y

diluido

Jarabe muy

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	" 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 197, 6.06.95)

"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 (sacarosa, 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.
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 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 66/2007 y SAGPyA N° 187/2007)

Se entiende por Damascos o Albaricoques en conserva, la conserva elaborada con los frutos del *Prunus arméniaca* 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 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:

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

número máximo admitido de mitades en el tarro IRAM N° 100 será 30 mitades y 20 mitades en el tarro IRAM N° 46.

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 10% de unidades rotas, aplastadas o manchadas. Además se admitirá en cada envase otro 10% de unidades que presenten cualquier otro defecto. El número máximo admitido de mitades en el tarro IRAM N° 100 será 40 mitades y 25 mitades en el tarro IRAM N° 46.

El líquido de cobertura podrá ser para cualquier grado de selección:

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 estabilizado, se clasificará de acuerdo a la concentración final, para cualquiera de los grados de selección como sigue:

- Jarabe muy diluido más que 10° y hasta 14° grados Brix
- Jarabe diluido más que 14° y hasta 18° grados Brix
- Jarabe concentrado más que 18° y hasta 22° grados Brix
- Jarabe muy concentrado más que 22° y hasta 35° grados Brix

Peso neto: el peso neto para cualquiera de los grados de selección en 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 envases mayores o menores al tarro IRAM N° 100 se deberá mantener la misma relación entre contenido neto y capacidad del envase para cada tipo de líquido de cobertura. El peso escurrido mínimo para el tarro IRAM N° 100 será 400 gramos para cualquier grado de selección.

Cuando se utilicen envases menores o mayores al tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre peso escurrido y peso neto. Asimismo deberá mantenerse la relación de unidades en cada envase a peso escurrido para cada grado de selección.

La denominación de venta de este producto será: Damascos o Albaricoques indicando el grado de selección formando una sola frase, con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Se hará constar a continuación o 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 y el peso escurrido”.

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 1731, 21.12.81) "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 descaroizadas: En este Tipo se admite la rotura natural por el descaroizado.

Elegidas: Presentarán las mismas características que corresponden al Tipo enteras con carozo y la rotura del descaroizado 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 descaroizado 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 sápidas-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 sávido-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 rotulará: 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 sápidas-aromáticas permitidas.

No deberán presentar signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos; deberán estar libres de cuerpo o sustancias extraños 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 sápidas-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, 13.01.94) "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 rotulará: Frambuesas, y se hará constar en el rótulo el peso neto total y el peso escurrido.

Artículo 968 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 166/2012 y SAGyP N° 611/2012)

"Se entiende por Cereza (Fruto de *Prunus avium* (L.) L.), Frutilla (Receptáculos hipertrofiados de *Fragaria x ananassa* (Weston) Duchesne), Guinda (Fruto de *Prunus cerasus* L.), Saúco (Fruto de *Sambucus australis* Cham. Schltdl. y *Sambucus nigra* L.), Maqui (Fruto de *Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz.), Calafate (Fruto de *Berberis mycophylla* G. Forst.), Michay o Calafate (Fruto de *Berberis darwinii* Hook.), Frambuesa (Fruto de *Rubus idaeus* L.), Arándano (Fruto de *Vaccinium corymbosum* L. y otras especies de *Vaccinium* L.), Grosella negra o cassis (Fruto de *Ribes rubrum* L.), Grosella roja o corinto (Fruto de *Ribes rubrum* L.), Grosella blanca o uva espina (Fruto de *Ribes grossularia* L.), Mora arbórea (Fruto de *Morus alba* L. y *M. nigra* L.), Zarzamora o Mora arbustiva (Fruto de *Rubus ulmifolius* Schott. y otras especies de *Rubus*

L.) pasteurizada, el producto elaborado con uno o más de los mencionados frutos, envasados 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 sometido a pasteurización.

Las frutas 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 extraño. 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.

El medio líquido azucarado de cobertura presentará, después de estabilizado una concentración no menor de 15° Brix excepto para cereza y guinda que será no menor a 20° Brix. El peso mínimo de frutos escurridos no será menor del 60% del peso de agua destilada a 20° C que cabe en el recipiente sellado, excepto para Frambuesa y Zarzamora para los cuales no será menor del 40%. En todos los casos el pH final del medio de cobertura será inferior a 4,3.

Este producto se rotulará: con el nombre del/los frutos de que se trate, seguido de la indicación pasteurizado y se hará constar en el rótulo el peso neto y el peso escurrido."

Artículo 969 - (Res 197, 6.06.95)

"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 por ciento 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:

mínimo 850 gramos

Jarabe muy
concentrado

Jarabe concentrado y mínimo 820 gramos
diluido

Jarabe muy diluido y mínimo 800 gramos
agua

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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 66/2007 y N° 187/2007)

Se entiende por "Cóctel 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 estar 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; se admitirán manchas según el límite establecido para cada Grado de Selección. Podrán colorearse con eritrosina. Podrán ser frescas, al "maraschino" 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 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 como piezas de forma de algún cuerpo regular (cubo, tronco de pirámide, etc.). Las dimensiones de cada pieza tendrán como mínimo 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 tendencia 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 de las frutas 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 cubos con restos de piel. 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 se 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 tendencia 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 de las frutas 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. Se admiten hasta un 10% de cerezas manchadas.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua, en cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor que 10° Brix para cualquier tipo de selección.

b) Solución de edulcorantes nutritivos, en cuyo caso después de estabilizado, se clasificará de acuerdo a la concentración final, para cualquiera de los tipos independientemente de los grados de selección como:

- Jarabe muy diluido más que 10° hasta 14° grados Brix

- Jarabe diluido más que 14° hasta 18° grados Brix

- Jarabe concentrado más que 18° hasta 22° grados Brix

El peso neto, para cualquiera de los grados de selección, en el tarro IRAM Nº 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 envases mayores o menores que el tarro IRAM Nº 100 se deberá mantener la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase para cada tipo de líquido de cobertura. El peso escurrido mínimo para cualquiera de los tipos, grados de selección y líquido de cobertura en el tarro IRAM Nº 100, será 485 g. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM Nº 100, se deberá mantener la misma relación entre peso escurrido y peso neto.

El Cóctel de Frutas se puede presentar en los siguientes dos tipos: como mezcla de cinco frutas de las especies y formas de presentación descritas en este artículo o como la mezcla de cuatro frutas de las mismas especies y formas de presentación descrita en este artículo, con la salvedad de que:

a) Se puede prescindir de una de las siguientes especies: cerezas o uvas o ananá.

b) En el caso de mezclarse peras con manzanas, se las considerará como una sola fruta y la relación manzana a pera no deberá ser mayor a uno (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:

Cóctel 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%.

Cóctel de cuatro frutas: Duraznos: 30% a 50% Peras o mezcla de Peras y Manzanas: 25% a 45% y Ananás: 6% a 20% - o bien Uva: 6% a 20%, - o bien Cerezas: 2% a 15%.

El líquido de cobertura presentará una acidez no mayor a 0,8% expresado en ácido málico y pH entre 3,4 y 4,4. No contendrá conservadores ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas por las tolerancias admitidas.

El Cóctel de Frutas deberá cumplir (conjunto de frutas y líquido) con los siguientes límites en el contenido de metales:

Cobre, Máx.: 10 mg/kg Arsénico, Máx.: 0,1 mg/kg Plomo, Máx.: 2,0 mg/kg Estaño, Máx.: 100,0 mg/kg.

La denominación de venta de este producto será "Cóctel de frutas, grado en ...", llenando el primer espacio en blanco con el número de frutas (cuatro o cinco, en letras), el segundo espacio en blanco con el grado de selección (elegido o común) y el tercer espacio en blanco con la denominación del líquido de cobertura. Para la expresión "Cóctel de Frutas, grado" se utilizarán letras de igual tamaño, realce y visibilidad; para la frase "en" que indica el líquido de cobertura se utilizarán caracteres de tamaño no inferior al 75% del empleado para la primer expresión. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto y el peso 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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 - (Dec 112, 12.1.76)

Suprimido.

Artículo 974 - (Dec 112, 12.1.76)

Suprimido.

Artículo 975 - (Dec 112, 12.1.76)

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 1575, 11.8.78)

"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 1575, 11.8.78)

"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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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.

RESOLUCIÓN GMC N° 085/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

CRITERIOS DE ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA DE ESPECIES BOTÁNICAS ORIGINARIAS DE LA REGIÓN

Art 1° - Aprobar los criterios de actualización de la lista de especies botánicas originarias de la región, que figura como Anexo a la presente Resolución.

Art 2° - Los organismos competentes de los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente e informarán al Grupo Mercado Común los textos correspondientes a través de la Secretaría Administrativa.

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor el 31 de diciembre de 1994

ANEXO

1.- A efectos de este Reglamento, serán adoptadas cuatro categorías para las especies botánicas originarias de los Estados Partes del MERCOSUR:

N1.- Frutas y verduras, o partes de las mismas, consumidas como alimentos. En estos casos, no existen restricciones sobre las partes utilizadas en las condiciones habituales de consumo.

N2.- Plantas y partes de las mismas, incluyendo hierbas, especias, y condimentos comúnmente agregados a las comidas, en pequeñas cantidades, el uso de las cuales es considerado aceptable con una posible limitación de algún principio activo en el producto final.

N3.- Plantas o partes de las mismas, que en vista de su larga historia de uso sin evidencia de efectos adversos agudos, son aceptadas temporariamente para su uso en ciertas bebidas y alimentos, en su forma tradicional.

En estos casos las informaciones disponibles son insuficientes para determinar adecuadamente su potencial toxicidad a largo plazo. El uso de ciertos saborizantes/aromatizantes de esta categoría puede estar limitado por la presencia de un principio activo con restricción de límite en el producto final.

N4.- Plantas y partes de las mismas que son utilizadas actualmente como aromatizantes/saborizantes, y que no pueden clasificarse en las categorías N1, N2 o N3 debido a que la información es insuficiente. Su utilización no será permitida hasta que se obtengan informaciones sobre su identidad y calidad.

2.- Requisitos básicos de evaluación de las especies botánicas originarias de los Estados Partes del MERCOSUR.

a) N1 y N2 - serán automáticamente incorporadas a la lista de base.

b) N3 -

1) Serán incorporadas temporariamente a la lista de base cumpliendo los siguientes requisitos:

- Deben registrar una larga historia de uso en la elaboración de bebidas y alimentos, considerando nombre(s) popular(es), parte de la planta y forma de preparación que es utilizada.

- Identificación botánica inequívoca de la especie y de sus variedades, con depósito de ejemplares en herbarios de referencia.

- Su uso debe ser tal que se cumpla con la limitación de principios activos en el producto final previsto en el apartado 7 del Anexo A de la Resolución del GMC N° 46/93: "Reglamento Técnico Mercosur de aditivos aromatizantes/saborizantes".

2) El carácter de temporario continuará hasta tanto se realicen los siguientes estudios de evaluación que comprueben su seguridad:

- Estudios farmacognósticos y fitoquímicos - principales componentes y determinación de principios activos tóxicos - Metodología de análisis.

- Estudios toxicológicos de efectos agudos y los estudios de corto plazo que pueden, inclusive, indicar la necesidad de estudios a largo plazo, para su evaluación de efectos crónicos.

c) N4 -

No será aceptada su incorporación a la lista de base hasta que sean presentados los estudios que comprueben su identidad, seguridad y calidad:

- Identificación botánica inequívoca de la especie y de sus variedades, con depósito de ejemplares en herbarios de referencia.

- Estudios farmacognósticos y fitoquímicos - principales componentes y determinación de principios activos tóxicos - Metodología de análisis.

- Estudios toxicológicos de efectos agudos y crónicos.

RESOLUCIÓN GMC N° 062/92

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

1º) Adoptar las normas del Codex Alimentarius FAO/OMS, **SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS PARA EL COMERCIO DE PRODUCTOS AGRICOLAS** entre los países miembros del Tratado de Asunción.

2º) Los organismos competentes de los Estados Parte adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente.

CAPÍTULO XII

BEBIDAS HÍDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA

AGUA POTABLE

Artículo 982 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007)

"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 N T U;

Color: máx. 5 escala Pt-Co;

Olor: sin olores extraños.

Características químicas:

pH: 6,5 - 8,5;

pH sat.: pH $\pm$ 0,2.

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH₄⁺) máx.: 0,20 mg/l;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Boro (B) máx.: 0,5 mg/l;

Bromato máx.: 0,01 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 (°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 (°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;

Niquel (Ni) máx.: 0,02 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;

Selenio (Se) máx.: 0,01 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.

Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l.

(Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012):

Prorrógase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio "Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina - Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas" cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.

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”.

Artículo 983 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 68/2007 y N° 196/2007)

“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;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;
Boro (B) máx.: 0,5 mg/l;
Bromato máx.: 0,01 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;
Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;
Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;
Niquel (Ni) máx.: 0,02 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;
Selenio (Se) máx.: 0,01 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. Para aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, se establece un plazo de hasta 5 años para adecuarse al valor de 0,01 mg/l.

(Modificado por Resolución Conjunta SPReI N° 34/2012 y SAGyP N° 50/2012):

Prorrógase el plazo de cinco (5) años previsto para alcanzar el valor de 0,01 mg/l de arsénico hasta contar con los resultados del estudio "Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas" cuyos términos fueron elaborados por la Subsecretaría de Recursos Hídricos del Ministerio de Planificación Federal.

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, sólo 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 + 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;
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-rosca 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. Aquéllas 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 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.

ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS Nº 494 del 7.07.94) " - 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 debe 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 cierrapuertas. 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 expendir 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 del 7.03.94):

- 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 siguiente 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) Streptococos fecales, en 250 cc

iv) Anaerobios esporulados sulfito reductores, en 50 cc

v) Pseudomonas aeruginosa, en 250 cc

Artículo 986 – (Resolución Conjunta SPReI N° 20/2010 y SAGyP N° 106/2010)

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.

c) De mineralización media: residuo entre 501 y 1500.

d) De mineralización fuerte: residuo entre 1501 y 2000.

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.
- Clorurada: contiene más de 500 mg/l de cloruro (expresado en cloruro de sodio).
- Cálrica: 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 yodo.
- Sulfatadas: contiene más de 200 mg/l de ión sulfato.
- Sódicas: contiene más de 200 mg/l de ión sodio.
- Bajas en sodio: contiene menos de 20 mg/l de ión sodio.

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 — (Resolución Conjunta SPyRS N° 12/2004 y SAGPyA N° 70/2004)

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.

Queda prohibido el transporte y comercialización de agua mineral natural en todo envase que no sea el autorizado para el consumidor final".

Artículo 988 – (Resolución Conjunta SPReI N° 20/2010 y SAGyP N° 106/2010)

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, incs. 1 y 4, con caracteres y en lugar bien visibles. En el caso de la composición: inciso 2 con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la denominación de venta.
- 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. El contenido de sodio en todos los casos. Optativamente podrán mencionarse resultados del análisis microbiológico.
- 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.
- l) Cuando el envase supere los dos (2) litros deberán consignar en el rótulo las siguientes leyendas:
 - Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.
 - Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días (llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

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 del 7.03.94)

"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 del 7.03.94)

"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 del 7.03.94)

"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 del 7.03.94)

"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 992bis - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"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 del 7.03.94)

"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 del 7.03.94)

"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 994bis - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)

"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 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 12/2004 y N° 70/2004)

"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 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.

Cuando el envase supere los dos (2) litros, deberán consignarse en el rótulo las siguientes leyendas:

— Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.

Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días (llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

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, domicilio del elaborador y fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión "Consumir preferentemente antes de" llenado el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

Podrán consignarse en la rotulación datos analíticos de resultados de análisis químicos y bacteriológicos realizados en laboratorios oficiales".

BEBIDAS ANALCOHÓLICAS

Artículo 996 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 009 y SAGPyA N° 106 del 6.03.00)

"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 (ex 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 (ex 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 Hexametáfosfato 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 N° 613, 10.5.88)

"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 expendia, 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 N° 613, 10.5.88)

"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 Bebidas sin alcohol con X% de jugo de ... (donde X significa el porcentaje de jugo empleado) **(Res MSyAS n° 538, 2.08.94)** "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, 2.08.94) "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 N° 305 del 26.03.93) - "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 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, 2.08.94) "Todos los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "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 N° 613, 10.5.88)

"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, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad" y

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "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 N° 613, 10.5.88)

"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, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad".

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "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 N° 613, 10.5.88)

"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, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "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 N° 613, 10.5.88)

"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, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tenerse de 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 613, 10.5.88)

"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 N° 613, 10.5.88)

"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, 2.08.94) "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "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 N° 613, 10.5.88)

"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.

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

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) "Para obtener bebida sin alcohol lista para consumir con Y% de Jugo con caracteres de igual tamaño, buen realce y visibilidad".

X y 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 expendirá 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 N° 613, 10.5.88)

"Los productos no gasificados elaborados con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela 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, 2.08.94) "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 N° 613, 10.5.88)

"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, 2.08.94 y 613 del 10.5.88)

"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.

RESOLUCIÓN GMC N° 09/06

**Incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 137/2007 y 108/2007
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS
CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS
16.2: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, SUBCATEGORÍA 16.2.2: BEBIDAS NO
ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS"**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO :

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en la Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMÚN

RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo IV de la Resolución GMC Nº 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" en lo referido a la Subcategoría 16.2.2.

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT

Instituto Nacional de Alimentos

Ministerio de Economía y Producción

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA

Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN

Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06 **ANEXO**

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NAO ALCOOLICAS

ADITIVO

Numero	FUNCION / Nombre	FUNÇÃO / NOME	Concentración máxima / Límite máximo g/100 ml (*)
INS	Español	Português	

16.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS

16.2.2 BEBIDAS NAO ALCOOLICAS GASEIFICADAS E NAO GASEIFICADAS

16.2.2.1 Listas para consumo

16.2.2.1 Prontas para o consumo

ACIDULANTE

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

quantum satis

334	Acido Tartárico	Acido Tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P2O5)

REGULADOR DE ACIDEZ

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

quantum satis

335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5

			(como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato	Tartarato	0,5
	Ácido, Potasio	monopotássico,	(como ác. Tartárico)
	Bitartrato, Potasio-	Tartarato ácido de	
	(mono) Tartrato	potássio	
336ii	Potasio Tartrato	Tartarato	0,5
	Neutro, Potasio d-	dipotássico,	(como ác. Tartárico)
	Tartrato, Potasio-	Tartarato de	
	(di) Tartrato	potássio	
337	Potasio y Sodio	Tartarato duplo de	0,5
	Tartrato	sódio e potássio,	(como ác. Tartárico)
		Tartarato ácido de	
		potássio	
338	Ácido Fosfórico,	Ácido Fosfórico,	0,07 (como P2O5
	Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Orto-Fosfórico	
339i	Sodio-(mono)	Fosfato de sódio	0,07 (como P2O5)
	Fosfato, Sodio	monobásico,	
	Monofosfato, Sodio-	monofosfato	
	(mono) Ortofosfato	monossódico,	
		Fosfato ácido de	
		sódio, bifosfato de	
		sódio,	
		Dihidrogênio	
		Fosfato de Sódio,	
		Dihidrogênio	
		Ortofosfato	
		Monossódico,	
		Dihidrogênio	
		Monofosfato	
		Monossódico	
339ii	Fosfato disódico	Fosfato	0,07 (como P2O5)
		dissódico,Hidrogêni	
		o Monofosfato	
		dissódico,	
		Hidrogênio	
		ortofosfato	
		dissódico,	
		Hidrogênio Fosfato	
		Dissódico, Fosfato	
		de Sódio Dibásico,	
		Fosfato Ácido	
		Dissódico, Fosfato	
		de Sódio	
		Secundário	
340i	Potasio-(mono)	Fosfato ácido de	0,07 (como P2O5)
	Fosfato, Potasio	potássio,	
	Fosfato Ácido,	ortofosfato	
	Potasio-(mono)	monopotássico,	
	Ortofosfato	Fosfato de potássio	
		monobásico,	
		monofosfato	
		monopotássico,	

		Bifosfato de Potássio,	
		Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P2O5)
341i	Calcio Fosfato Monobásico, Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicálcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato	0,07 (como P2O5)

		de cálcio	
355	Ácido Adípico	Ácido Adípico	0,2
ANTIESPUMANTE		ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis	
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
ANTIOXIDANTE		ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis	
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
AROMATIZANTE		AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR	Todos os autorizados no MERCOSUL	quantum satis	
COLORANTE		CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumin a	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleina	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S,laca de Al	0,005
124	Rojo Punzó, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul patente V, laca de Al	0,005
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF	Azul Brilhante FCF,	0,01

140 i	laca de Al Clorofila	laca de Al Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	quantum satis
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito- amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
55	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	quantum satis
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	quantum satis
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina / Capsorubina	Páprica/capsorubin a/capsantina	quantum satis
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etílico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis

CONSERVADOR

Todos los autorizados como
BPF en MERCOSUR

CONSERVADOR

Todos os autorizados como
BPF no MERCOSUL quantum satis

200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,03 para bebidas con/com gas 0,08 para bebidas sin/sem gas
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gas 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gas
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gas 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gas
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gas 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gas
210	Acido Benzoico	Ácido benzóico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216 (A)	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparebena	0,03
217 (A)	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio	0,03
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03

220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anhídrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO2)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO2)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO2)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO2)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO2)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO2)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO2)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO2)
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025

EMULSIONANTE

Todos los autorizados
como BPF en MERCOSUR

405

Propilenglicol

444

Sacarosa Acetato
Isobutirato

445

Esteres Glicéricos
de Colofonia, Ester
Gum, Esteres de
Glicerol con Resina
de madera

ESPESANTE

Todos los autorizados
como BPF en MERCOSUR

405

Propilenglicol
Alginato

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados

EMULSIFICANTE

Todos os autorizados como
BPF no MERCOSUL quantum satis

Alginato de

0,05

Propilenoglicol

Acetato Isobutirato
de Sacarose

0,03

Ésteres glicéricos
de colofônio, goma
éster, ésteres de
glicerol com resina
de madeira

0,01

ESPESSANTE

Todos os autorizados
como BPF no MERCOSUL quantum satis

Alginato de

0,05

Propilenoglicol

ESTABILIZANTE

Todos os autorizados quantum satis

como BPF en MERCOSUR	como BPF no MERCOSUL	
405	Propilenglicol	Alginato de 0,05
	Alginato	Propilenoglicol
444	Sacarosa Acetato	Acetato isobutirato 0,03
	Isobutirato	de sacarose
445	Esteres Glicericos	Esteres Glicericos 0,01
	de Colofonia, Ester	de Colofônio, goma
	Gum, Esteres de	éster, ésteres de
	Glicerol con Resina	glicerol com resina
	de madera	de madeira
472e	Ésteres de Mono- y	Ésteres de mono e 0,04
	Diglicéridos de	de diglicerídeos de
	Ácidos Grasos con	ácidos graxos com
	Ácido Diacetil-	ácido diacetil
	tartárico	tartárico
473	Esteres grasos de	Ésteres graxos de 0,1
	la Sacarosa,	sacarose,
	Sacaroesteres,	sacaroésteres,
	Esteres de Ácidos	ésteres de ácidos
	Grasos con	graxos com
	sacarosa	sacarose
480	Sodio Dioctil	Dioctil 0,001
	Sulfosuccinato	sulfossuccinato de
		sódio

RESALTADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL quantum satis

ESPUMANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL quantum satis

958 Glicirricina Glicirricina 0,005

999 Quilaya extracto Extrato de Quilaia 0,02

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL quantum satis

SECUESTRANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUL Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL quantum satis

338 Acido Fosfórico, Acido Fosfórico, 0,07 (como P2O5)

385 Sodio-(di) EDTA Acido Orto-Fosfórico EDTA cálcio 0,0035

386 Calcico, Calcio disódico (etilenodiaminotetra acetato de cálcio e disódico) EDTA disódico, 0,0035

452i Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) etilenodiaminotetraa cetato disódico

452i Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, Sal de Graham Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, 0,07 (como P2O5)

tetrapolifosfato de
sódio

16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas

16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas

Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1

Aditem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1 e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1

16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas

16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas

Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE		ANTIAGLUTINANTE / ANTIUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis	
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P2O5)
HUMECTANTE		UMECTANTE	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil sulfossuccinato de sódio	0,001

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite Máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.

Artículo 1012 - (Res 613, 10.5.88)

Suprimido.

Artículo 1013 - (Res 613, 10.5.88)

Suprimido.

Artículo 1014 - (Res 613, 10.5.88)

Suprimido.

Artículo 1015 - (Res 613, 10.5.88)

Suprimido.

Artículo 1016 - (Res 613, 10.5.88)

Suprimido.

Artículo 1017 - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"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.

ANEXO AL ARTÍCULO 1017 - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

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 1017bis - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"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 mas 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 494, 7.07.94)

"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 494, 7.07.94)

"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 494 del 7.07.94)

"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 1019bis (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"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 1019tris - (Res MSyAS 494, 7.07.94)

"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 II9 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 3363, 30.10.79)

"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 ALCOHÓLICO**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 2067, 11.10.88)

"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 expendrán 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 2067, 11.10.88)

"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 2067, 11.10.88)

"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 2067, 11.10.88)

"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 2067, 11.10.88)

"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 2067, 11.10.88)

"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. 2067, 11.10.88)

"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 2067, 11.10.88)

"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 2067, 11.10.88)

"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 2067, 11.10.88)

"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 2067 del 11.10.88 y Res 80, 13.01.94)

"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	Mandarina	Naranja	Pomelo	Lima
Grados Brix:	7	10	11	9	7
Corregidos					
mín:					
Acidez en ác	4	-	-	-	-
cítrico					
anhidro					
g/100 ml					
mínimo					
Relación	-	8:1	8:1	6:1	8:1
sólidos					
solubles a					
acidez,					
mínimo					
Sólidos en	8	8	8	8	8
suspensión,					

% en volumen, máx					
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	-	-

Artículo 1051 – (Resolución Conjunta SPReI N°180/2012 y SAGyP N° 716/2012)

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 1040. 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 pulpa el triturado de frutas u hortalizas con su jugo y privadas o no de su piel o cáscara, según corresponda (excepto las frutas cítricas definidas en el artículo 810 bis).

Deberá presentar las proporciones de jugo y pulpa correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Se rotulará "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 flavedo 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 flavedo 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	Mandarina	
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	

Artículo 1052 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Artículo 1053 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1054 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1055 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1056 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1057 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1058 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1059 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Art 1060 - (Res 2067, 11.10.88)

Anulado.

Artículo 1061 - (Res 197, 6.06.95)

"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 nutritivos (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 expenderá estabilizado por métodos físicos o químicos admitidos para los jugos o zumos en general.

Artículo 1064 - (Dec 444, 6.2.74)

"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) El 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 1065bis - (Dec 9005, 20.12.72)

"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.

Damasc o	Ciruela	Durazn o	Manzan a	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 2451, 10.11.88)

"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 2141, 5.9.83)

"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 fruitivos: 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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 51/2007 y N° 127/2007)

Incorporación RESOLUCIÓN GMC N° 07/06 "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 3: HELADOS COMESTIBLES".

"Queda permitido agregar a los helados los aditivos consignados en la Tabla I.

TABLA I

ADITIVO N° INS	FUNCIÓN/Nombre	Concentración máxima g/100 g
3.1. Helados Comestibles listos para el consumo		
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en quantum satis		
MERCOSUR		
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,1
338	Ácido Fosfórico, Ácido	0,1 (como P2O5)

Orto-Fosfórico

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en quantum satis

MERCOSUR

335i	Sodio- (mono) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio -(di) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P2O5)
339i	Sodio- (mono) Fosfato , Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	0,1 (como P2O5)
339ii	Sodio- (di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato	0,1 (como P2O5)
339iii	Sodio -(tri) Fosfato, Sodio -(tri) Monofosfato, Sodio -(tri) Ortofosfato	0,1 (como P2O5)
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio -(mono) Ortofosfato	0,1 (como P2O5)
340ii	Potasio- (di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio - (di) Ortofosfato	0,1 (como P2O5)
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	0,1 (como P2O5)
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	0,1 (como P2O5)
341 ii	Calcio- (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio- (di) Ortofosfato	0,1 (como P2O5)
341 iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	0,1 (como P2O5)
355	Ácido Adípico	0,2
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P2O5)
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	0,1 (como P2O5)
450iii	Sodio (tetra) difosfato,	0,1 (como P2O5)

450v	sodio (tetra) pirofosfato Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P2O5)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P2O5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P2O5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	0,1 (como P2O5)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio MetafosfatoPotasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P2O5)
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,5
475	Ésteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ác. grasos con propilenglicol	0,3
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,05
492	Sorbitan Triestearato	0,05
493	Sorbitán Monolaurato	0,05
494	Sorbitan Monoleato	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	0,05

ESPESANTE

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis*
MERCOSUR

405 Propilenglicol Alginato 0,3

AGENTE DE FIRMEZA

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis*
MERCOSUR

339i Sodio (mono) fosfato, 0,1 (como P205)
sodio monofosfato,
sodio (mono) orto-
fosfato

339ii Sodio (di) fosfato, sodio 0,1 (como P205)
(di) monofosfato, Sodio
(di) orto-fosfato,

339iii Sodio (tri) fosfato, sodio 0,1 (como P205)
(tri) monofosfato, sodio
(tri) orto-fosfato,

341i Calcio (mono) fosfato, 0,1 (como P205)
calcio fosfato
monobásico, calcio
(mono) ortofosfato

341ii Calcio (di) fosfato, 0,1 (como P205)
calcio fosfato dibásico,
calcio (di) orto-fosfato

341iii Calcio (tri) fosfato, 0,1 (como P205)
calcio fosfato tribásico,
calcio (tri) orto-fosfato

450v Potasio-(tetra) 0,1 (como P205)
Difosfato, K Pirofosfato
Neutro

451i Sodio (penta) trifosfato, 0,1 (como P205)
sodio tripolifosfato,
sodio trifosfato

451ii Potasio (penta) 0,1 (como P205)
trifosfato, potasio
tripolifosfato

452i Sodio tetrapolifosfato, 0,1 (como P205)
sodio metafosfato,
sodio hexametafosfato,
sal de Graham

452ii Potasio Polifosfato, 0,1 (como P205)
Potasio
MetafosfatoPotasio
polifosfato, potasio
metafosfato

452iii Calcio y Sodio 0,1 (como P205)
Polifosfato

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis*
MERCOSUR

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis*
MERCOSUR

452ii Potasio Polifosfato, 0,1 (como P205)

Potasio
 MetafosfatoPotasio
 polifosfato, potasio
 metafosfato

SECUESTRANTE

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis*

MERCOSUR

338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P2O5)
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P2O5)
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P2O5)
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P2O5)
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido,	0,1 (como P2O5)
	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	0,1 (como P2O5)
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	0,1 (como P2O5)
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,1 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,1 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,1 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,1 (como P2O5)
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P2O5)
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P2O5)
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P2O5)
452i	Sodio tetrapolifosfato,	0,1 (como P2O5)

	sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio MetafosfatoPotasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P2O5)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P2O5)
452iv	Calcio Polifosfatos	0,1 (como P2O5)

3.2 Mezclas para preparar helados comestibles

Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1

3.3. Polvos para preparar helados comestibles

Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes, en el producto listo para consumo, como se indica a continuación.

AGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en *quantum satis*
MERCOSUR

341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	0,1 (como P2O5)
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	0,1 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	0,1 (como P2O5)

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

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:

Vol. total del congelado – Vol. de la mezcla fundida (a 20°C) x 100

Volumen de la mezcla fundida (a 20°C)

Artículo 1076 - (Res 2141, 5.9.83)

"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 310, 22.3.88)

"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. Cremas 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 305 del 26.03.93) - "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 1077 bis

En los rellenos para helados listos para su uso se permite agregar los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
334	Acido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis

335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido,	0,5
	Potasio-(mono) Tartrato	
336ii	Potasio Tartrato Neutro,	0,5
	Potasio-(di) Tartrato	
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato,	0,5 (como P2O5)
	Sodio Pirofosfato	

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el quantum satis
presente Código

304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el quantum satis
presente Código

COLORANTE

100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de	quantum satis

143	Sodio y Potasio Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
CONSERVADOR (para rellenos grasos)		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5

473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,E st.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato,Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF en el quantum satis presente Código		
405	Propilenglicol Alginato	0,5
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en el quantum satis presente Código		
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio- (tri) Ortofosfato	0,5 (como P205)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Esteres gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,E steres de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2	0,5

481i	Propilenglicol	
	Sodio Estearoil Lactato,	0,5
	Sodio Estearoil Lactilato	
482	Calcio Estearoil-2-	0,5
	Lactilato,Ca Estearoil	
	Lactilato	
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en el quantum satis
presente Código

HUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el quantum satis
presente Código

1520 Propilenglicol 0,10

En los polvos para preparar rellenos para helados, se admiten las mismas funciones que para rellenos para helados, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que, el producto listo para consumo, responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g

ANTIAGLUTINANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis

MERCOSUR

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

Artículo 1078 - (Res 2141, 5.9.83)

"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 1×10^5 /g.
2. Bacterias coliformes: Más de 1×10^2 /g.
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de 1×10^2 /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.

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 2×10^5 /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 5×10^2 /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 2141, 5.9.83)

"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 1079bis - (Res 711, 25.4.85)

"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: 5×10^4 /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.

CAPÍTULO XIII

BEBIDAS FERMENTADAS

CERVEZAS

Artículo 1080 - (Resolución Conjunta N° 63/02 y N° 345/02)

1. DESCRIPCIÓN

1.1 DEFINICIONES

1.1.1 Cerveza

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

La cerveza negra podrá ser azucarada.

La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes.

1.1.2 Malta Líquida

Se entiende por malta líquida la bebida no alcohólica, resultante del mosto de cebada malteada o de extracto de malta y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionada o no con lúpulo, coloreada o no con colorante caramelo, carbonatada o no. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

1.1.3 Cebada Malteada o Malta

Se entiende exclusivamente por cebada malteada o malta al grano de cebada cervecera sometido a germinación parcial y posterior deshidratación y/o tostado en condiciones tecnológicas adecuadas.

Cualquier otro cereal sometido a un proceso de malteo deberá denominarse "malta de...." seguido del nombre del cereal.

1.1.4 Extracto de Malta

Se entiende exclusivamente por extracto de malta al producto seco o de consistencia siruposa o pastosa, obtenido exclusivamente de malta o de cebada malteada.

1.1.5 Adjuntos cerveceros

Se entiende por adjuntos cerveceros a las materias primas que sustituyan parcialmente a la malta, o al extracto de malta en la elaboración de cerveza. Su empleo no podrá ser en su conjunto superior al 45% en relación al extracto primitivo.

Se consideran adjuntos cerveceros a la cebada cervecera y a los cereales, malteados o no, aptos para el consumo humano, a excepción de los productos definidos en los numerales, 1.1.3 y 1.1.4.

También se consideran adjuntos cerveceros a los almidones y azúcares de origen vegetal.

Cuando se trate de azúcares de origen vegetal distintos de los que provienen de cereales, la cantidad máxima de azúcar empleada en relación a su extracto primitivo deberá ser:

- a. cerveza clara, menor o igual al 10% en peso
- b. cerveza oscura, menor o igual al 25% en peso

1.1.6 Mosto

Es la solución en agua potable de carbohidratos, proteínas, sales minerales y demás compuestos resultantes de la degradación enzimática de la malta, con o sin adjuntos cerveceros, realizada mediante procesos tecnológicos adecuados.

1.1.7 Extracto primitivo u original

Es la cantidad de sustancias disueltas (extracto) del mosto que dio origen a la cerveza y se expresa en porcentaje (%) en peso.

1.2 Clasificación de Cervezas

1.2.1 Respecto al extracto primitivo

1.2.1.1 Cerveza liviana

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual al 5% en peso y menor que 10,5% en peso. Podrá denominarse "light", a la cerveza liviana cuando también cumpla con los requisitos a) y b)

a. Reducción de 25% del contenido de nutrientes y/o del valor energético con relación a una cerveza similar del mismo fabricante (misma marca) o del valor medio del contenido de tres cervezas similares conocidas, que sean producidas en la región.

b. Valor energético de la cerveza lista para el consumo: máximo de 35Kcal/100 ml.

1.2.1.2 Cerveza

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 10,5% en peso, y es menor de 12,0% en peso.

1.2.1.3. Cerveza Extra

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 12,0% en peso y menor o igual a 14,0% en peso.

1.2.1.4 Cerveza Fuerte

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14.0% en peso.

1.2.2 Respecto al grado alcohólico

1.2.2.1 Cerveza sin alcohol

Se entiende por cerveza sin alcohol a la cerveza cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.).

1.2.2.2 Cerveza con alcohol o Cerveza

Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5% vol.)

1.2.3 Respecto al color

1.2.3.1 Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza

Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

1.2.3.2 Cerveza oscura o Cerveza negra

Es la cerveza cuyo color es igual o superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

1.2.4 Respecto a la proporción de materias primas.

1.2.4.1 Cerveza

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo contiene un mínimo de 55% en peso de cebada malteada.

1.2.4.2 Cerveza 100% malta o de pura malta

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene exclusivamente de cebada malteada.

1.2.4.3 Cerveza de ... (seguida del nombre del o de los cereales mayoritarios).

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene mayoritariamente de adjuntos cerveceros. Podrá tener hasta un 80% en peso de la totalidad de los adjuntos cerveceros referido a su extracto primitivo (no menos del 20% en peso de malta). Cuando dos o más cereales aporten igual cantidad de extracto primitivo deben citarse todos ellos.

1.2.5 Respecto a otros ingredientes

1.2.5.1 Cerveza coloreada

Es la cerveza a la que se le ha adicionado colorante/ s aprobado/s en MERCOSUR, (exceptuando cuando se usa colorante caramelo para estandarizar la coloración, natural propia de la cerveza) para modificar las coloraciones propias naturales de la cerveza. Esta clasificación debe tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 1.2.1, 1.2.2 y 1.2.4 Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA COLOREADA.

Las siguientes clasificaciones deben tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4 y 1.2.5.1.

1.2.5.2 Cerveza con ... (seguido del nombre del vegetal) Es la cerveza a la que se le ha adicionado jugo y/o extracto de origen vegetal (referido a la concentración de jugo) hasta un máximo de 10% en volumen.

Ejemplo: cerveza de arroz LIVIANA con limón.

1.2.5.3. Cerveza sabor de ... (seguido del nombre del vegetal) o cerveza con aroma de (seguido del nombre del vegetal).

Es la cerveza a la que se le ha adicionado aroma/ s aprobado/s en MERCOSUR. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMON.

1.2.5.4 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier.

Es la cerveza oscura negra a la que se le ha adicionado azúcares de origen vegetal hasta, un máximo de 50% con relación al extracto primitivo (incluyendo los azúcares de origen vegetal empleados como adjuntos cerveceros), para conferirle sabor dulce.

1.3 Designación (denominación de venta)

1.3.1. Cerveza

Se designa con el nombre de cerveza a la bebida definida en el numeral 1.1.1. y que cumple con las características establecidas en los numerales 1.2.1.2., 1.2.2.2., 1.2.3.1 y 1.2.4.1.

1.3.2. Cerveza liviana y Cerveza Light.

Se designa con el nombre de cerveza light a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.1.1.

1.3.3. Cerveza extra

Para designar una cerveza como cerveza extra la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 1.2.1.3.

1.3.4. Cerveza fuerte.

Para designar una cerveza como cerveza fuerte, la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 1.2.1.4.

1.3.5. Cerveza sin alcohol.

Se designa con el nombre de cerveza sin alcohol, a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.2.1.

1.3.6. Cerveza oscura o Cerveza negra.

Se designa con el nombre de cerveza oscura o cerveza negra a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.3.2.

1.3.7. Cerveza 100% malta o de pura malta.

Se podrá designar con el nombre de cerveza 100% malta o de pura malta a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.4.2.

1.3.8. Cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto cervecero mayoritario).

Se designa con el nombre de cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto mayoritario) a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.4.3.

1.3.9. Cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1., 1.2.2. y 1.2.4.) coloreada.

Se designa con el nombre de cerveza ... coloreada a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.1. Ejemplo: Cerveza de Arroz Liviana Coloreada.

1.3.10. Cerveza (Seguida de la clase definida en 1.2.1., 1.2.2., 1.2.4. y 1.2.5.1.) con ... "seguida del nombre del vegetal).

Se designa con el nombre de cerveza ... con ... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.2. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON LIMON COLOREADA

1.3.11 Cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.2.5.1) sabor de ... (seguida del nombre del vegetal) o cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.2.5.1) con aroma de ... (seguida del nombre del vegetal).

Se designa con el nombre de cerveza ... sabor de ... o cerveza ... con aroma de... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.3. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMÓN COLOREADA.

1.3.12 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier

Se designa con el nombre de cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.4

1.3.13 Malta líquida o malta

Se designa con el nombre de malta líquida o malta a la bebida que cumple con las características establecidas en el numeral 1.1.2

2. REFERENCIAS

2.1 Para los métodos analíticos se toman como referencia las normas:

ASBC: American Society of Brewing Chemists ACBC ASBC: American Society of Brewing Chemists.

EBC: European Brewery Convention.

3. COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

3.1. Composición

1.1 Ingredientes obligatorios de la cerveza

3.1.1.1 Agua

El agua empleada en la elaboración de cerveza debe ser apta para el consumo humano.

3.1.1.2 Cebada malteada

Según definición del numeral 2.1.3

3.1.1.3 Lúpulo

Son los conos de la inflorescencia del *Humulus lupulus*, bajo su forma natural o industrializada, aptos para el consumo humano.

3.1.1.4 Levadura de cerveza

Son microorganismos cuya función es fermentar el mosto.

3.1.2 Ingredientes opcionales de la cerveza

3.1.2.1 Extracto de malta

Según definición del numeral 1.1.4.

3.1.2.2. Adjuntos cerveceros

Son los mencionados en el numeral 1.1.5.

3.1.2.3 Jugo o extracto de fruta

Según lo definido en este Código.

3.1.2.4 Extractos o derivados

Son los extractos o derivados provenientes de los ingredientes obligatorios de la cerveza (numeral 3.1.1) y de la propia cerveza.

3.2 Requisitos

3.2.1 Características sensoriales

3.2.1.1 Aroma y sabor

Son los característicos y propios de la cerveza y de la malta líquida sin aromas y sabores extraños de acuerdo a su denominación de venta.

3.2.1.2 Aspecto

La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza.

3.2.2 Características, físico-químicas

La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color.

4 ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA

Se utilizarán los autorizados en este Código para la Cerveza.

5 CONTAMINANTES

Los contaminantes microbiológicos, los residuos de pesticidas y demás contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en este Código.

6 HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración de productos de cervecería deben estar de acuerdo con lo establecido en este Código.

7 PESOS Y MEDIDAS

Se aplica lo establecido en este Código.

8 ROTULACIÓN

8.1 Consideraciones generales

La rotulación debe estar de acuerdo con lo establecido en el presente Código referente a Rotulación de Alimentos Envasados.

8.2 Consideraciones específicas

8.2.1 Es obligatoria la declaración del contenido alcohólico (a excepción de la cerveza sin alcohol y de la malta líquida) expresándolo en porcentaje en volumen (% vol.) con una tolerancia $\pm 0,5$ vol. En el caso de la cerveza sin alcohol se autoriza a realzar esta característica.

En la designación de venta para la rotulación se debe seguir el siguiente orden:

a. Numeral 1.2.4 (respecto a la proporción de materia prima)

b. Numeral 1.2.1 (respecto al extracto primitivo)

c. Numeral 1.2.2 (respecto al grado alcohólico)

d. Numeral 1.2.3 (respecto al color)

c. Numeral 1.2.5. (respecto a otros ingredientes)

8.2.2 El eventual uso de colorante caramelo para la estandarización de la coloración típica de la cerveza definida en el numeral 1.2.3.1 no requerirá su declaración en el rótulo.

8.2.3 Se podrá emplear en el rotulado, denominaciones de fantasía acompañando a las denominaciones de venta descriptas en el numeral 1.3.

8.2.4 La denominación de venta correspondiente a las diferentes clasificaciones de cervezas debe tener el mismo realce y tamaño de letra

9 METODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis de rutina para la determinación de extracto primitivo, grado alcohólico y color que se utilizan son los de las normas ASBC y para análisis de referencia se aplican los métodos analíticos EBC.

10 MÉTODOS DE MUESTREO

De acuerdo a lo establecido en el presente Código"

Artículo 1081 - (Resolución Conjunta N° 63 y N° 345/02)

"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 los 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.

El agregado, como antioxidantes y estabilizantes, de ácidos ascórbico, isoascórbico, (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 con 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 del 14.04.99) "El sulfitado por métodos autorizados, admitiéndose una cantidad máxima en el producto de 20 mg/l, expresado como SO₂"

2. Prácticas prohibidas:

a) Agregar cualquier tipo de alcohol, cualquiera sea su procedencia.

b) Usar saponinas u otras sustancias espumígenas no autorizadas expresamente.

c) Sustituir el lúpulo o sus derivados por otros principios amargos.

d) Adicionar agua fuera de las fábricas o plantas embotelladoras habilitadas.

e) Utilizar edulcorantes artificiales.

f) Utilizar estabilizantes químicos no autorizados expresamente.

g) Efectuar la estabilización/conservación biológica por medio de procesos químicos."

Artículo 1082 - (Res 2142, 5.9.83)

"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:

$$Ep - E \times 100$$

Ep

Artículo 1083 - (Resolución Conjunta N° 63/02 y N° 345/02)

"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.

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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Sidra Base es la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica normal del jugo recién obtenido de manzanas sanas y limpias, de uso industrial, con o sin la adición de hasta un 10% de jugo de peras obtenido en idénticas condiciones que el jugo de manzana y fermentado en forma conjunta o separada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,5% en Vol. $\pm 0,3$ a 20°C."

Artículo 1085 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Sidra es la sidra base, endulzada y gasificada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,0% en Vol. $\pm 0,3$ a 20°C."

Artículo 1085 tris - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Se entiende por Sidra Analcohólica o Sidra sin Alcohol a la sidra a la cual se le ha eliminado el alcohol mediante técnicas previamente autorizadas por la autoridad competente, con un contenido máximo de alcohol de 0,5% en Vol. a 20°C."

Artículo 1085 tetra - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Sidra Espumante: es la bebida obtenida a partir de sidra base, con una presión mínima de 3 atmósferas lograda por la toma de espuma mediante un proceso biológico endógeno para la formación del dióxido de carbono. La fuente hidrocarbonada para la segunda fermentación deberá provenir del azúcar residual de la sidra base y/o el agregado de jugo concentrado de manzana. Su graduación alcohólica mínima será de 6,0 % en Vol. $\pm 0,3\%$ a 20°C".

Artículo 1085 penta - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Sidra Espumante Frutada es la bebida elaborada a base de como mínimo 80% de Sidra Espumante, adicionada con jugo y/o pulpas (propias de las frutas que dan origen a la denominación) de una o más frutas, que respondan al art. 1040 del presente Código. Este producto se rotulará "Sidra Espumante Frutada". Sólo se admitirán los aditivos de transferencia. La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de sidra espumante y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación."

Artículo 1085 hexa - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Sidra Frutada es la bebida gasificada elaborada a base de como mínimo 80% de Sidra, adicionada con jugo y/o pulpas (propias de las frutas que dan origen a la denominación) de una o más frutas, que respondan al art. 1040 del presente Código. Este producto se rotulará "Sidra Frutada". Sólo se admitirán los aditivos de transferencia. La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación."

Artículo 1085 hepta - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Cóctel de Sidra: es la bebida elaborada a base de como mínimo un 50% de Sidra con el agregado de jugos y/o pulpas que respondan a las exigencias del presente Código. Este producto se denominará "Cóctel de Sidra".

La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación. Su graduación alcohólica será como mínimo de 2% en Vol. a 20°C."

Artículo 1085 octa – (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Bebida Frutada Gasificada con... % de alcohol es la bebida gasificada, elaborada a base de un contenido de sidra inferior a 50% y superior a 10%, con el agregado de jugos y/o pulpas y/o macerados de frutas que respondan a las exigencias del presente Código. Este producto se denominará "Bebida Frutada Gasificada con... % de alcohol". La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación."

Artículo 1085 nona – (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Las bebidas que imiten a la sidra o las mezclas de sidras con bebidas, sean o no alcohólicas en cualquier proporción, que no respondan a las denominaciones definidas precedentemente, serán clasificadas como bebida artificial y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra sidra."

Artículo 1085 deca - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"En los rótulos de las sidras, excepto las que tengan menos de 0.5% en Vol. a 20°C deberán consignarse las siguientes leyendas: "BEBER CON MODERACION" - "PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS".

Artículo 1086 – (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 124/2007 y N° 62/2007)

"A los efectos establecidos en el presente, no podrán denominarse sidra: Las sidras obtenidas por utilización de residuos del prensado de frutas. Las que hayan sido adicionadas desustancias que, aún siendo naturales en las sidras modifiquen o alteren la relación entre sus componentes. Las sidras que contengan:

- a) menos de 4% de alcohol en volumen a 20°C, con una tolerancia analítica de 0,3%.
 - b) menos de 16 g por litro de extracto seco reducido, entendiendo por tal el que resulte de sustraer del extracto total a 100°C, las cantidades de azúcares que excedan de 1 g por litro.
 - c) menos de 1,8 g por litro de cenizas a 500- 550°C, sin tolerancia.
 - d) prolina en cantidad superior a 22 mg por litro.
 - e) menos de 3 g por litro o más de 10 g por litro de sorbitol con una tolerancia analítica de $\pm 0,5$.
- Las que presenten un valor de densidad isotópica ($\delta^{13}C\%$) sobre el destilado alcohólico, inferior a -28,5 o superior a -25,0, sin tolerancia analítica. Las que no respondan al perfil de aminoácidos libres, por cromatografía, obtenido de un patrón de sidra. Aminoácidos mayoritarios: lisina, ácido glutámico, alanina, valina e isoleucina. Aminoácidos en menor concentración: ácido aspártico; treonina, asparagina, glicina, aminobutírico, prolina y fenilalanina."

Artículo 1087 – (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Son admitidas como prácticas o manipulaciones lícitas las que se indican a continuación:

1. En los Zumos para sidra: aplicación de frío y/o calor (Temperatura máxima 50°C y sin aplicación de vacío), clarificación y filtración con materias autorizadas, la adición de tanino, fosfato de amonio o fosfato de calcio, el empleo de levaduras seleccionadas; el tratamiento con enzimas pectinolíticas bajo la responsabilidad del técnico habilitado de la planta, con 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 100 mg de anhídrido sulfuroso libre, con una tolerancia de 10% para compensar errores de dosificación en escala industrial.

2. En las Sidras Base: la mezcla entre sí de sidras base aptas para el consumo; la adición de tanino, ácido tartárico, cítrico o málico puros. Prácticas tradicionales de bodega tales como trasiegos, aplicación de frío y de calor, la clarificación mediante albúmina, gelatina o ictiocola puras, bentonita y otros productos autorizados, centrifugación y filtración; el tratamiento con anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos puros dentro de las condiciones fijadas en zumos destinados al consumo.

La aplicación de técnicas apropiadas para el tratamiento de hierro, cobre, calcio, todo bajo la responsabilidad del técnico de planta habilitado, y con pedido de autorización a la Autoridad Sanitaria competente, siempre que no queden residuos en el producto final.

3. En la Sidra: la incorporación a la sidra base, como endulzante, de sacarosa y/o jarabe de maíz de alta fructosa y/o zumo concentrado de manzanas, filtración, aplicación de calor, filtración por membranas bacteriológicas, anhídrido carbónico, aplicación de frío; la adición de hasta 250 mg/ l ácido sórbico o su equivalente en sales de potasio o calcio."

Artículo 1088

Prohíbese la coloración artificial de las sidras como la adición de edulcorantes artificiales, bonificadores, anti fermentativos, 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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04) "Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos, sustancias aromáticas y extractos destinados a la elaboración de sidras en infracción a lo reglamentado en este capítulo."

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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 87/04 y N° 566/04)

"Se consideran como inaptas para el consumo:

- 1- Las Sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradables o en cualquier forma alteradas.
- 2- Las que tengan una acidez volátil que exceda de 2,5 g/l expresada en ácido acético.
- 3- Las que exceden los 200 mg/l de metanol.
- 4- Aquellas a las cuales se les hubiera adicionado sustancias prohibidas por el Art. 1088 de este capítulo."

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 térmicos, 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, claretes 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, arripe, 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, constituidos 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 anti fermentos 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. Averidos 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 sustancia 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.

CAPÍTULO XIV

BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES

Artículo 1108 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Destilado Alcohólico Simple es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20° C, destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y obtenido por la destilación simple o por destilo-rectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aroma y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación.

Artículo 1109 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Alcohol Etílico Potable de Origen Agrícola es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% Vol. a 20° C, obtenido por la destilo-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

1. Características organolépticas
2. Apariencia
3. Grado alcohólico
4. Acidez total expresada en ácido acético
mg/100 ml de alcohol anhidro
5. Ésteres expresados en acetato de etilo
mg/100 ml de alcohol anhidro
6. Aldehidos expresados en acetaldehido
mg/100 ml de alcohol anhidro
7. Alcoholes superiores expresados por

No deben detectarse aromas ni sabores extra
naturaleza del alcohol

Límpido e incoloro antes y después de dilución
destilada.

Mínimo 95% vol. a 20° C

Máximo 3,0

Máximo 10,0

Máximo 2,0

Máximo 3,0

la sumatoria de los mismos
mg/100 ml de alcohol anhidro

CAPÍTULO XIV

BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES

Artículo 1108 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Destilado Alcohólico Simple es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20° C, destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y obtenido por la destilación simple o por destilo-rectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aroma y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación.

Artículo 1109 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Alcohol Etílico Potable de Origen Agrícola es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% Vol. a 20° C, obtenido por la destilo-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: 1. Características organolépticas

2. Apariencia

3. Grado alcohólico

4. Acidez total expresada en ácido acético
mg/100 ml de alcohol anhidro

5. Ésteres expresados en acetato de etilo
mg/100 ml de alcohol anhidro

6. Aldehidos expresados en acetaldehido
mg/100 ml de alcohol anhidro

7. Alcoholes superiores expresados por la sumatoria de los mismos
mg/100 ml de alcohol anhidro

No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol

Límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada.

Mínimo 95% vol. a 20° C

Máximo 3,0

Máximo 10,0

Máximo 2,0

Máximo 3,0

CAPÍTULO XIV

Artículo 1108 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aroma y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación.

Alcohol Etilico Potable de Origen Agrícola es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% Vol. a 20° C, obtenido por la destilo-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

Características organolépticas

3. Grado alcohólico	Mínimo 95% vol. a 20° C

ácido acético

anhidro

acetato de etilo

anhidro

acetaldehido

anhydro

expresados por

mg/100

anhidro

	Máximo 3,0
	Máximo 10,0
6. Aldehidos expresados en acetaldehido mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 2,0
7. Alcoholes superiores expresados por la sumatoria de los mismos mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 3,0
8. Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 0,01
9. Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 50,0
10. Residuo seco (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 1,5
11. Benceno	Ausencia

Artículo 1110 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)

Bebida Alcohólica (con excepción de las fermentadas) es el 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, y obtenido:

a) Directamente por destilación en presencia o no de sustancias aromáticas, de productos naturales fermentados y/o por maceración, infusión, percolación o digestión de sustancias vegetales; y/o por adición de aromas, sabores, colorantes y otros aditivos permitidos, azúcares u otros productos agrícolas al alcohol etílico potable de origen agrícola y/o a un destilado alcohólico simple, conforme a los procesos de elaboración definidos para cada bebida.

b) Por mezcla de una bebida alcohólica con:

1. Otra u otras bebidas alcohólicas;
2. Alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple;
3. Una o varias bebidas fermentadas, y
4. Una o varias bebidas.

Las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica superior a 15% vol. podrán también ser denominadas 'Bebidas Alcohólicas Espirituosas'.

La denominación 'de cereales' o de otra materia prima (ej.: 'de fruta') solamente podrá ser empleada si el alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola, utilizados en la elaboración de la bebida, fueran exclusivamente de cereales o de la materia prima indicada.

Las bebidas alcohólicas a las que se les autoriza como ingrediente sustancias vegetales y/o sus extractos deberán utilizar las especies botánicas y cumplir con las restricciones de acuerdo con lo establecido en el presente Código. Se permite el uso de hojas sanas y limpias de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Considéranse aptas para el consumo humano las bebidas alcohólicas que cumplan, sin perjuicio de otras, las siguientes especificaciones de límites máximos, expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro:

- Alcohol metílico 200 mg/100 ml (1)
- Ácido cianhídrico 5 mg/100 ml
- Furfural 5 mg/100 ml
- Alcoholes superiores y aldehídos 5 g/l

NOTA: (1) El nivel de 200 mg/100 ml de alcohol anhidro comprende a todas las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), excluyendo a las bebidas provenientes de destilados de mostos fermentados de pulpa de frutas o de orujos de uva, en cuyo caso el límite máximo es de hasta 700 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Asimismo no deben contener alcohol amílico, isopropílico, benzol, hidrocarburos, piridina o cualquier otra sustancia utilizada como desnaturalizante de alcohol etílico o en la producción de alcohol anhidro.

No deben contener igualmente contaminantes prohibidos o que superen los límites máximos establecidos en el presente Código"

Artículo 1111 - (Dec 112, 12.1.76) – derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008

RESOLUCIÓN GMC N° 020/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACIÓN

Art 1° - Aprobar las definiciones relativas a las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), cuyo texto figura como Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Las Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos.

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social

Brasil: Ministerio de Agricultura, Abastecimiento y Reforma Agraria; Ministerio de Salud; Ministerio de Justicia

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio; Instituto Nacional de Tecnología y Normalización

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería; Ministerio de Salud Pública ANCAP

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor a partir del 1 de enero de 1995.

ANEXO

I- BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS)

Bebida alcohólica (con excepción de las fermentadas) es el 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), obtenido:

a) directamente por destilación en presencia o no de sustancias aromáticas, de productos naturales fermentados, y/o por maceración, infusión, percolación o digestión de sustancias vegetales; y/o por adición de aromas, sabores, colorantes y otros aditivos permitidos, azúcares u otros productos agrícolas al alcohol etílico potable de origen agrícola y/o a un destilado alcohólico simple, conforme a los procesos de elaboración definidos para cada bebida.

b) por mezcla de una bebida alcohólica con:

1- otra u otras bebidas alcohólicas;

2- alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple;

3- una o varias bebidas fermentadas y,

4- una o varias bebidas

Las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica superior a 15% Vol. podrán también ser denominadas "bebidas alcohólicas espirituosas".

La denominación "de cereales" o de otra materia prima (ej: "de fruta") solamente podrá ser empleada si el alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola utilizados en la elaboración de la bebida, fueran exclusivamente de cereales o de la materia prima indicada.

II- ADICIÓN DE ALCOHOL

Es la operación que consiste en la adición de alcohol etílico potable de origen agrícola en la elaboración de una bebida alcohólica.

III- CORTE O ESTANDARIZACIÓN/PADRONIZACIÓN

Es la operación que consiste en unir dos o más bebidas alcohólicas que correspondan a la misma definición o de dos o más destilados alcohólicos obtenidos de la misma materia prima y que se diferencian entre sí por pequeñas variaciones de composición resultante de los siguientes factores:

- a) método de elaboración;
- b) aparatos de destilación;
- c) tiempo de añejamiento y
- d) zona de producción

El producto alcohólico obtenido deberá permanecer comprendido en la misma definición que las bebidas o los destilados alcohólicos iniciales antes del corte.

IV- EDULCORACIÓN/ENDULZAMIENTO

Es la operación que consiste en adicionar sustancias edulcorantes de origen natural, de uso permitido en el ámbito del MERCOSUR. Los azúcares serán expresados en g/l (gramo por litro), calculados en azúcares reductores.

V- MEZCLA

Es la operación que consiste en la unión de dos o más bebidas diferentes, a fin de obtener una nueva bebida.

VI- HIDRATACIÓN

Es la operación que consiste en la adición de agua potable para reducir la graduación alcohólica a la bebida sin modificación de sus características propias.

VII- AROMATIZACIÓN/SABORIZACIÓN

Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de las bebidas, sustancias aromatizantes/saborizantes permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

VIII- COLORACIÓN

Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de bebidas alcohólicas sustancias permitidas en el ámbito del MERCOSUR.

IX- ACIDIFICACIÓN Y DESACIDIFICACIÓN

Es la operación que consiste en modificar el tenor de acidez de la bebida alcohólica con la adición de sustancias permitidas en el ámbito del MERCOSUR.

X- GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO

Es la cantidad de ml (mililitros) de alcohol etílico anhidro contenido en 100 ml. (cien mililitros) del producto considerado, siendo ambos volúmenes determinados a la

temperatura de referencia de 20°C (veinte grados CELSIUS). Será expresado en porcentaje en volumen (% Vol.).

XI- EXTRACTO

Es la preparación aromática y saborizante, obtenida por maceración, infusión, percolación, digestión o destilación extractiva, procesos mediante los cuales líquidos, tales como alcohol, agua, vino, etc., extraen los principios aromáticos y saborizantes de productos de origen agrícola.

RESOLUCIÓN GMC N° 077/94

Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 4.04.95

DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACIÓN.

Art 1° - Aprobar las definiciones relativas de bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), que consta en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Parte colocarán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social

Brasil: Ministerio de Agricultura, de Abastecimiento y de Reforma Agraria; Ministerio de Salud

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP); Ministerio de Salud Pública

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor el día 1° de enero de 1995.

ANEXO

I. AÑEJAMIENTO/ENVEJECIMIENTO

Es el proceso en el cual se desarrollan naturalmente, en recipientes de roble u otras maderas apropiadas, de capacidad no superior a 700 litros, ciertas reacciones fisico-químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas propias del proceso.

II. COEFICIENTE DE CONGÉNERES

Se entiende por coeficiente de congéneres/congenéricos (componentes volátiles "no alcohol" o sustancias volátiles "no alcohol" o componentes secundarios "no alcohol" o impurezas volátiles "no alcohol"), a la suma de:

acidez volátil (expresada en ácido acético).

aldehidos (expresados en acetaldehído).

ésteres (expresados en acetato de etilo).

alcoholes superiores (expresados en la sumatoria de los mismos).

furfural

Todos ellos expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro.

III. ALCOHOL ETÍLICO POTABLE DE ORIGEN AGRÍCOLA

Es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% vol. a 20°C(Celsius), obtenido por la destilorectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 1.

Características organolépticas:

2. Apariencia:

No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada

3. Grado alcohólico:

mínimo 95% vol.a 20°C (Celsius)

4. Acidez total expresada en ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro:

máximo 3,0

5. Esteres expresados en acetato de etilo mg/100 ml de alcohol anhidro:

máximo 10,0

6. Aldehidos expresados en acetaldehido mg/100 ml de alcohol anhidro:

máximo 2,0

7. Alcoholes superiores expresados por la sumatoria de los mismos mg/100 ml de alcohol anhidro:

máximo 3,0

8. Furfural mg/100 ml de alcohol anhidro:

máximo 0,01

9. Metanol mg/100 ml de alcohol anhidro:

máximo 50,0

10. Residuo seco mg/100 ml de alcohol anhidro:

máximo 1,5

11. Benceno:

No detectable

IV. CATEGORÍA DE BEBIDAS ACOHÓLICAS (con excepción de las fermentadas)

Entiéndese por Categoría de Bebidas Alcohólicas al conjunto de las bebidas correspondientes a la misma definición.

V. AQUAVIT

Aquavit es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C(Celsius), obtenida por la destilación y/o redestilación del alcohol etílico potable de origen agrícola en presencia de semillas de alcaravea (*Carum carvi*) o por la aromatización del alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de Alcaravea (*Carum carvi*), pudiendo en ambos casos ser adicionada de otras sustancias vegetales aromáticas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción de hasta 30 g (treinta gramos) por litro del producto.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

VI. GINEBRA

Ginebra es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C(Celsius), obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente, en presencia de bayas de Enebro (*Juniperus communis*) mezclado o no con alcohol etílico

potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales. Las características organolépticas del Enebro deberán ser perceptibles, aún cuando pudieran estar atenuadas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción máxima de 15g (quince gramos) por litro del producto y caramelo para corrección del color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

VII. GIN

Gin es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20°C(Celsius), obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de Enebro (*Juniperus communis*) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas de Enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola.

En ambos casos el sabor del Enebro deberá ser preponderante.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15g (quince gramos) por litro del producto.

GIN DESTILADO - Es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.

GIN DULCE (Old Tom Gin o Gin Cordial) - Es la bebida que contiene más de 6 g (seis gramos) y hasta 15g (quince gramos) de azúcar por litro del producto.

GIN SECO (Dry Gin) - Es la bebida que contiene hasta 6 g (seis gramos) de azúcar por litro de producto.

LONDON DRY GIN - Es el Gin destilado seco.

Será optativo el uso de las denominaciones "Gin Destilado" o "London Dry Gin".

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100 ml de alcohol anhidro.

VIII. CORN (KORN)

Corn es la bebida con graduación alcohólica de s: 35% Vol a 54% Vol, a 20°C(Celsius), obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales o por la rectificación de una mezcla de un mínimo de 30 % (treinta por ciento) de destilados alcohólicos simples de cereales con alcohol etílico potable de origen agrícola. pudiendo ser aromatizado con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

IX. STEINHAEGER

Steinhaeger es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales y/o por la rectificación de alcohol etílico potable, adicionado de sustancias aromáticas naturales, en ambos casos provenientes de un mosto fermentado conteniendo bayas de Enebro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

X. VODKA

Vodka es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificados, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar los caracteres organolépticos de las materias primas originales. La bebida podrá ser aromatizada con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.

XI. ARRAK

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la adición a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable de origen

agrícola, de extractos de sustancias vegetales aromatizantes tales como piña, catecú, anís, cortezas aromáticas, etc.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 650 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro. su denominación será seguida del termino abocada.

XII. TIQUIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilado alcohólico simple de mandioca o por la destilación de mostos fermentados de mandioca.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada" .

XIII. TEQUILA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilado alcohólico simple de Agave o por destilación de mosto fermentado de Agave (Amarilidacea).

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga e] aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

La bebida podrá ser adicionada de alcohol etílico potable de origen agrícola, siempre que el contenido de destilado alcohólico simple de Agave no sea inferior al 51%, expresado en alcohol anhidro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser Inferior a 200 mg/ 100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, La denominación deberá ser seguida del término "abocada."

La bebida podrá ser añejada, permitiéndose el uso de caramelo para la corrección de color.

XIV. LICOR

Es la bebida con graduación alcohólica de 15 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius) y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias saborizantes/aromatizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del Mercosur.

Se denominará:

LICOR SECO: al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100 g/l de azúcares.

LICOR FINO: al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.

LICOR CREMA: al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.

LICOR ESCARCHADO o LICOR CRISTALIZADO: al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse Licor de: Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc. a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.

Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curacao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís, y denominaciones de uso contiene a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o parte de ellas que justifiquen esas expresiones. Se denominará Anisette al licor de Anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.

El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominado genéricamente LICOR DE HIERBAS, LICOR DE FRUTAS, etc. Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al Licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14 % vol. a 20°C (Celsius).

El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.

Los Licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el ámbito del MERCOSUR, podrán denominarse TRIPLE SEC o EXTRA SECO, independientemente de su contenido de azúcares.

Los licores que contengan en su composición no menos de 50 % en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse LICOR DE..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada.

Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "LICOR DE... AL/ CON..."

llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

Podrá denominarse CAÑA QUEMADA - LICOR al licor, elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizados.

Podrá denominarse CAÑA CON MIEL - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10 % (peso/volumen) de miel.

Podrá denominarse CAÑA DE... - LICOR (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente) al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de macerado de frutas o sus partes, en alcohol del mismo origen.

XV. AGUARDIENTE o BRANDY DE FRUTAS

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilados alcohólicos simples de frutas o por destilación de mostos fermentados de frutas.

La destilación deberá ser efectuada en forma que el destilado tenga el aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados de los procesos fermentativos o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida deberá ser elaborada con la materia prima que corresponde al nombre del producto.

Los aguardientes podrán tener las siguientes denominaciones:

KIRSCH o KIRSCHWASSER o Aguardiente de guindas y/o cerezas.

CHERRY BRANDY o Aguardiente de cerezas.

QUETSCH BRANDY, KATZCH BRANDY, SLIBOWITZ, SLIBOWIKA, MIRABELLE o Aguardiente de ciruelas.

PEACH BRANDY o Aguardiente de durazno.

CALVADOS, APPLE BRANDY o Aguardiente de manzana.

PEAR BRANDY o Aguardiente de pera.

XVI. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA

Es la bebida con graduación alcohólica de 13 % a 18 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jurubeba (*SOLANUM PANICULATUM* LINNE, SOLANACEAS) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

XVII. BEBIDA ALCOHÓLICA DE GENGIBRE

Es la bebida con graduación alcohólica de 13 % a 18 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida con la mezcla de un macerado alcohólico de Gengibre (*Zingiber officinale* Rosc) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada suave o dulce cuando contenga más de 6 g/l.

La bebida alcohólica de gengibre deberá presentar el sabor y el aroma de las sustancias naturales del rizoma.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales y demás aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR

XVIII. BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE CAÑA DE AZUCAR

Son bebidas alcohólicas obtenidas a partir de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña (guarapo) o de melazas o mieles de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas:

1) AGUARDIENTE DE MELAZA o CACHAZA

Es la bebida con una graduación alcohólica de 38 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza, o por la destilación de mosto fermentado de melaza, pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El AGUARDIENTE de MELAZA o CACHAZA que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro, será denominado AGUARDIENTE DE MELAZA o CACHAZA ABOCADA.

Será denominado AGUARDIENTE de MELAZA o CACHAZA ENVEJECIDA al que tenga un mínimo de 1 (un) año de añejamiento, pudiendo ser adicionado de caramelo para corrección de color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

2) AGUARDIENTE DE CANA o CANINHA

Es la bebida con graduación alcohólica de 38 % a 51% Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilado alcohólico simple de caña de azúcar o por la destilación del mosto fermentado de caldos de caña de azúcar (jugos), pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El Aguardiente de Cana o Caninha que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro será denominada AGUARDIENTE DE CANA o CANINHA ABOCADA.

Será denominado AGUARDIENTE DE CANA o CANINHA ENVEJECIDA- la que contenga un mínimo de 50 % de Aguardiente de Cana envejecida por un periodo no inferior a 1 (un)) año, pudiendo ser adicionada de caramelo para la corrección de color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/ 100 ml ni superior a 650 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

3) CAÑA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol, a 20°C (Celsius), obtenida de la fermentación alcohólica y destilación de jugos, melados, melazas (con o sin el agregado de azúcar crudo). Podrá añejarse y ser adicionada o no de caramelo.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 100 mg/100 ml de alcohol anhidro.

4) CAÑA ARGENTINA

Es la bebida con graduación alcohólica de 34 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius)), obtenida a partir de alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, adicionada de sustancias aromatizantes/saborizantes y caramelo.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g por litro. Podrá denominarse CANA DOBLE ARGENTINA cuando la graduación alcohólica sea superior a 45 % Vol. a 20°C (Celsius).

5) CAÑA PARAGUAYA

Es la bebida con graduación alcohólica de 42 % a 45 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de la destilación del líquido fermentado preparado exclusivamente de miel de caña (Sirope), concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos. La graduación del destilado no deberá ser superior a 70 % Vol. a 20°C (Celsius))

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 140 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 524 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Se podrá denominar Caña Paraguaya Añejada a la bebida obtenida a partir de un destilado añejado durante 2 años en recipientes de roble, madera paraguaya o similar apropiada, de capacidad no superior a 600 litros, admitiéndose, en este caso, el uso de caramelo para corrección de color.

XIX. RON - RHUM - RUM

Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

Se permite el uso de caramelo para la corrección de color y de carbón activado para decoloración.

El producto podrá ser adicionado de azúcares hasta 6 g por litro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 40 mg/ 100 ml de alcohol anhidro ni superior a 500 mg 100/ ml de alcohol anhidro.

Podrá denominarse:

RON liviano (Light Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres no supere los 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro,

RON PESADO (Heavy Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres sea superior a 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro e inferior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

RON AÑEJO o RON VIEJO al RON que haya sido añejado en su totalidad por un periodo mínimo de 2 (dos) años.

XX. BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA O COCTEL

Es la bebida con graduación alcohólica de 0,5 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples con otras bebidas y/o jugos de frutas y/o frutas maceradas y/o jarabes de frutas y/o leche y/o huevo y/u otras sustancias de origen vegetal o animal permitidas en el ámbito del Mercosur.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares y también de aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

La Bebida Alcohólica Mixta o Cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% vol. a 20°C (Celsius).

Podrá ser denominada "BATIDA" la bebida alcohólica mixta con graduación alcohólica de 15% a 36% vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la mezcla de aguardiente de caña o destilado alcohólico simple de caña o alcohol etílico potable de origen agrícola con jugos o pulpas de frutas u otras sustancias de origen vegetal y/o animal permitidos en el ámbito del MERCOSUR con un mínimo de 50 g por litro de azúcares.

XXI. APERITIVOS

Son las bebidas con una graduación alcohólica de 0,5% a 54% Vol. a 20°C (Celsius) que contienen ciertos principios amargos y/o aromáticos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito, obtenidas a partir de extractos de uno o más vegetales o partes de ellos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

El producto final debe cumplir con la limitación establecida para los principios activos en el ámbito del MERCOSUR, provenientes de las sustancias vegetales utilizadas en su elaboración.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares, como así también de sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán FERNET, BITTER, AMARGO, AMARO.

Las bebidas en cuya composición predomine un principio, una sustancia aromática o una materia prima determinada, podrán emplear en su denominación el nombre del componente principal, por ejemplo: APERITIVO... BITTER..., ...BITTER, llenando el espacio en blanco con la materia prima principal. Cuando no exista una predominancia de una materia prima, podrán denominarse los vegetales en forma genérica, por ejemplo: APERITIVO DE HIERBAS AROMATICAS.

Se denominará FERROQUINA, FERRO QUINA, HIERRO QUINA, a la bebida que posea tenores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de hierro amoniacal y 5 mg/100 ml de quinina, expresado como sulfato de quinina.

A los Aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO₂) manteniendo su denominación seguida de la palabra SODA, por ejemplo: BITTER SODA, APERITIVO SODA, etc, y tendrán una graduación alcohólica máxima de 15% vol a 20°C (Celsius).

Cuando la graduación alcohólica de los Aperitivos fuera inferior a 0,5% vol a 20°C (Celsius), se denominará: "APERITIVO SIN ALCOHOL" o "AMARGO SIN ALCOHOL" o "APERITIVO ANALCOHOLICO" o "AMARGO ANALCOHOLICO".

Con excepción de la graduación alcohólica serán admitidas para los Aperitivos Analcohólicos todas las especificaciones atribuidas a los Aperitivos en general.

XXII. PISCO

Es la bebida con una graduación de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras.

Esta bebida podrá ser adicionada con azúcares hasta 30 g/l. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 m/100 ml de alcohol anhidro.

XXIII. GRAPA - GRAPPA, o BAGACEIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen. para regular el contenido de congéneres.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/l.

XXIV. BEBIDA ALCOHOLICA ANISADA. BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA

Es la bebida con graduación alcohólica de 24 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius). obtenida por aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola con extractos de anís verde o común (Pimpinella anisum) y/o anís estrellado (Illicium verum) y/o hinojo (Foeniculum vulgare) y/u otros vegetales o partes de ellos que contengan el mismo constituyente aromático principal, adicionado o no de otros extractos vegetales y/o sustancias saborizantes/aromatizantes permitidas en el ámbito del Mercosur, debiendo predominar el sabor del anís.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares hasta un máximo de 30 g/l. como así también de otros aditivos permitidos en el ámbito del Mercosur.

Se denominará:

ANIS TURCO O ANIS ARABE a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea 40 % Vol. a 20°C (Celsius).

AGUARDIENTE ANISADO a la bebida alcohólica anisada obtenida por redestilación de un destilado alcohólico simple de vino en presencia de anís verde y/o estrellado.

ANIS DESTILADO cuando como mínimo el 20 % del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada es un alcohol que ha sido redestilado en presencia de anís verde y/o estrellado.

PASTIS a la bebida alcohólica anisada con una graduación alcohólica mínima de 40 % Vol. a 20°C (Celsius) que contengan extractos provenientes de madera de regaliz (Glycyrrhiza glabra) y un contenido de anetol entre 1,5 y 2 g/l, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g/l.

RESOLUCIÓN GMC N° 143/96

Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97

DESTILADO ALCOHÓLICO SIMPLE

Art 1° - Apruébase la siguiente definición relativa a Destilado Alcohólico Simple:

"Es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% de vol. a 20°C (Celsius), destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y resultante de la destilación simple o por destilado-rectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aromas y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la fermentación".

Art 2° - Las autoridades competentes responsables para la implementación de la presente Resolución, serán:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Instituto Nacional de Vitivinicultura

Brasil: Ministerio da Agricultura e Abastecimento; Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP); Ministerio de Salud Pública

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97.

Artículo 1112 - (Res 1389, 14.12.81)

"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".

Artículo 1113 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)

Aguardiente o Brandy de Frutas es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de frutas o por destilación de mostos fermentados de frutas.

La destilación deberá ser efectuada en forma que el destilado tenga el aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados de los procesos fermentativos o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida deberá ser elaborada con la materia prima que corresponde al nombre del producto.

Los aguardientes podrán tener las siguientes denominaciones:

- KIRSCH O KIRSCHWASSER o Aguardiente de guindas y/o cerezas.
- CHERRY BRANDY o Aguardiente de cerezas.
- QUETSCH BRANDY, KATZCH BRANDY, SLIBOWITZ, SLIBOWIKA, MIRABELLE o Aguardiente de Ciruelas.
- PEACH BRANDY o Aguardiente de durazno.
- CALVADOS, APPLE BRANDY o Aguardiente de manzana.
- PEAR BRANDY o Aguardiente de pera.

El término "*Williams*" se reserva para el aguardiente de pera producido únicamente a partir de peras de la variedad *Williams (Pyrus communis Williams)*, sin el agregado de otras frutas o mostos. Se deberán usar peras *Williams* frescas, sanas, maduras, limpias, sus jugos y/o pulpas, con o sin semillas en sus proporciones naturales.

Para esta bebida se admite un contenido de alcohol metílico máximo de 1350 mg por cada 100 ml de alcohol anhidro".

Artículo 1114 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Pisco es la bebida con una graduación de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras.

Esta bebida podrá ser adicionada con azúcares hasta 30 g/l. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Se les otorga a las empresas un plazo de de 24 meses, a partir del 28 de abril de 2009, para la readecuación de los productos denominados Caña, preparados con alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, hidratado, coloreado o no con

sustancias de uso permitido, adicionado o no de especias naturales y con una graduación no menor de 24% vol. a 20°C.

Artículo 1115 - (Res Conj. SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)

Bebidas Alcohólicas de Caña de Azúcar son las bebidas alcohólicas obtenidas a partir de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña (guarapo) o de melazas o de mieles de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas:

1. Aguardiente de Melaza o Cachaza: Es la bebida con una graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza, o por la destilación de mosto fermentado de melaza, pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El aguardiente de melaza o cachaza que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro, será denominado aguardiente de melaza o cachaza "abocada".

Será denominado aguardiente de melaza o cachaza envejecida al que tenga un mínimo de un (1) año de añejamiento, pudiendo ser adicionado de caramelo para corrección de color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

2. Aguardiente de Caña o Caninha: Es la bebida con graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de caña de azúcar o por la destilación del mosto fermentado de caldos de caña de azúcar (jugos), pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El aguardiente de Caña o Caninha que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior a 30 g por litro será denominado aguardiente de caña o caninha "abocada".

Será denominado aguardiente de caña o caninha "envejecida", la que contenga un mínimo de 50% de Aguardiente de Caña envejecida por un período no inferior a un (1) año, pudiendo ser adicionado de caramelo para la corrección de color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

3. Caña: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida de la fermentación alcohólica y destilación de jugos, melados, melazas (con o sin el agregado de azúcar crudo). Podrá añejarse y ser adicionada o no de caramelo.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 100 mg/100 ml de alcohol anhidro.

4. Caña Argentina: Es la bebida con graduación alcohólica de 34% a 54% vol. a 20° C, obtenida a partir de alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, adicionada de sustancias aromatizantes/ saborizantes y caramelo.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g por litro. Podrá denominarse caña doble argentina cuando la graduación alcohólica sea superior a 45% vol. a 20° C.

5. Caña Paraguaya: Es la bebida con graduación alcohólica de 42% a 45% vol. a 20° C, obtenida de la destilación del líquido fermentado preparado exclusivamente de miel de caña (Sirope), concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos.

La graduación del destilado no deberá ser superior a 70% vol. a 20 °C.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 140 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 524 mg/100 ml de alcohol anhidro. Se podrá denominar "caña paraguaya añejada" a la bebida obtenida a partir de un destilado añejado durante 2 años en

recipientes de roble, madera paraguaya o similar apropiada, de capacidad no superior a 600 litros, admitiéndose, en este caso, el uso de caramelo para la corrección de color.”

Artículo 1116 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)

Con los nombres siguientes se denominan y entienden las bebidas que a continuación se definen:

1. ARRAK: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la adición a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable de origen agrícola, de extractos de sustancias vegetales aromatizantes tales como piña, catecú, anís, cortezas aromáticas.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, su denominación será seguida del término: "abocada".

2. CORN (KORN): Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20 ° C, obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales o por la rectificación de una mezcla de un mínimo de 30% de destilados alcohólicos simples de cereales con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser aromatizado con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

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 alcohol no será inferior a 280 mg/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. GINEBRA: Es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20 ° C, obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis*) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales.

Las características organolépticas del enebro deberán ser perceptibles, aun cuando pudieran estar atenuadas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción máxima de 15 g por litro del producto y caramelo para corrección de color.

El coeficiente de congéneres, no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

5. GRAPA – GRAPPA o BAGACEIRA: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen, para regular el contenido de congéneres.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/l.

6. RON – RHUM - RUM: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se

mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

Se permite el uso de caramelo para la corrección de color y de carbón activado para decoloración.

El producto podrá ser adicionado de azúcares hasta 6 g por litro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 40 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Podrá denominarse:

- Ron Liviano (Ligth Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres no supere los 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.
- Ron Pesado (Heavy Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres sea superior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro e inferior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.
- Ron añejo o Ron Viejo al Ron que haya sido añejado en su totalidad por un período mínimo de dos (2) años.

7. 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. Su grado alcohólico no será inferior a 40% vol. a 20°C; 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 congéneres de 0,6 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 la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de Agave o por destilación de mostos fermentados de Agave.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

La bebida podrá ser adicionada de alcohol etílico potable de origen agrícola, siempre que el contenido de destilado alcohólico simple de Agave no sea inferior al 51%, expresado en alcohol anhidro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, la denominación deberá ser seguida del término: "abocada".

La bebida podrá ser añejada, permitiéndose el uso de caramelo para la corrección de color.

9. VODKA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificados, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar los caracteres organolépticos de las materias primas originales. La bebida podrá ser aromatizada con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.

10. TIQUIRA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de mandioca o por la destilación de mostos fermentados de mandioca. La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada".

11. STEINHAEGER: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales y/o por la rectificación de alcohol etílico potable, adicionado de sustancias aromáticas naturales, en ambos casos provenientes de un mosto fermentado conteniendo bayas de enebro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

12. AQUAVIT: Es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la destilación y/o redestilación del alcohol etílico potable de origen agrícola en presencia de semillas de alcaravea (Carvi) o por la aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de alcaravea (Carvi), pudiendo en ambos casos ser adicionada de otras sustancias vegetales aromáticas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción de hasta 30 g/litro del producto.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

13. GIN: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis*) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas de enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola.

En ambos casos el sabor del enebro deberá ser preponderante.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15 g/litro del producto.

- Gin destilado es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.
- Gin dulce (Old Tom Gin o Gin Cordial) es la bebida que contiene más de 6 gramos y hasta 15 gramos de azúcar por litro del producto.
- Gin Seco (Dry Gin) es la bebida que contiene hasta 6 gramos de azúcar por litro del producto.
- London Dry Gin es el gin destilado seco.

Será optativo el uso de las denominaciones "Gin Destilado" o "London Dry Gin".

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100ml de alcohol anhidro.

14. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA: Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jurubeba (*Solanum paniculatum* Linne, Solanaceae) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el presente Código.

15. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JENGIBRE: Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

La bebida alcohólica de Jengibre deberá presentar el sabor y el aroma de las sustancias naturales del rizoma.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el presente Código.

16. BEBIDA ESPIRITUOSA SECA: Es la bebida con una graduación alcohólica de 24 % a 54 % vol. a 20°C, obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas, o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples, con otras bebidas. Esta bebida podrá ser adicionada de azúcar hasta 30 g/l, coloreada o no con sustancias de uso permitido."

Artículo 1117 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

En las bebidas alcohólicas constituidas por un sólo tipo de Destilado Alcohólico Simple, se permitirá el corte con otros de igual origen.

1. En los casos de Destilados Alcohólicos Simples obtenidos en alambiques de caldera, se admite sin declaración el agregado de alcohol etílico potable del mismo origen para cumplimentar las exigencias de coeficientes de congéneres (aldehídos, ésteres, ácidos, furfural, alcoholes superiores), debiendo entenderse que para los Destilados Alcohólicos Simples de frutas, sus jugos y/o pulpas, el alcohol etílico potable será de origen vínico o frutal.

2. Queda permitida la mezcla de estas bebidas alcohólicas con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Cuando la bebida base se encuentre en el producto en una proporción no menor del 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 la bebida 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 de la bebida base. 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 ambos casos, deberá consignarse en el rótulo con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible la proporción de los componentes.

Artículo 1118 -(Res 1389, 14.12.81) – derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008

LICORES

Artículo 1119 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)

Licor es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% vol. a 20° C y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares.
- LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.
- LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.
- LICOR ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse licor de:

- Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc., a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.
- Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

- Se denominará Anisette al licor de anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.
- El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc.
- Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% vol. a 20° C.
- El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.
- Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente Código, podrán denominarse Triple Sec o Extra Seco, independientemente de su contenido de azúcares.
- Los licores que contengan en su composición no menos de 50% en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse "Licor de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada.
- Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "Licor de... al/con..." llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

Podrá denominarse CAÑA QUEMADA - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizadas.

Podrá denominarse CAÑA CON MIEL - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10% (peso/volumen) de miel.

Podrá denominarse CAÑA DE... - LICOR (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente) al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de macerado de frutas o sus partes en alcohol del mismo origen."

Artículo 1120 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Bebida Alcohólica Anisada o Bebida Espirituosa Anisada es la bebida con graduación alcohólica de 24% a 54% vol. a 20° C, obtenida por aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola con extractos de anís verde o común (PIMPINELLA ANISUM) y/o anís estrellado (ILICUM VERUM) y/o hinojo (FOENICULUM VULGARE) y/u otros vegetales o partes de ellos que contengan el mismo constituyente aromático principal, adicionado o no de otros extractos vegetales y/o sustancias saborizantes/aromatizantes permitidas en el presente Código, debiendo predominar el sabor del anís.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares hasta un máximo de 30 g/l, como así también de otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- ANÍS TURCO o ANÍS ÁRABE a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea 40% vol. a 20° C.
- AGUARDIENTE ANISADO a la bebida alcohólica anisada obtenida por redestilación de un destilado alcohólico simple de vino en presencia de anís verde y/o estrellado.
- ANÍS DESTILADO cuando como mínimo el 20% del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada es un alcohol que ha sido redestilado en presencia de anís verde y/o estrellado.
- PASTÍS a la bebida alcohólica anisada con una graduación alcohólica mínima de 40% Vol. a 20° C que contenga extractos provenientes de madera de regaliz (GLICYRRHIZA GLABRA) y un contenido de anetol entre 1.5 y 2 g/l, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g/l.

Artículo 1121 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

El añejamiento no podrá mencionarse en la rotulación, sino se ha realizado con la 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.

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.

Salvo las excepciones previstas en cada definición de las bebidas, las mismas para ser denominadas Añeja, Vieja, Rancia o similares, requieren como mínimo dos años de añejamiento y para ser denominadas Extra Añeja, Extra Vieja, Extra Rancia o similares, requieren como mínimo cuatro años de añejamiento.

Las denominaciones precedentes podrán mantenerse cuando en su definición se permita el corte del destilado alcohólico simple añejado o extra añejado, según corresponda, con otro destilado alcohólico simple y/o alcohol etílico potable de origen agrícola siempre que estos últimos hayan sido añejados el tiempo correspondiente a su clasificación.

En los rótulos podrá hacerse mención del tiempo de añejamiento o de maduración.

En los casos de cortes de bebidas de distintos grados de añejamiento, sólo podrá mencionarse el tiempo de añejamiento del componente de menor grado de añejamiento

Artículo 1122 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

En la elaboración de bebidas definidas en el presente capítulo, se permitirá el uso de clarificadores inocuos, los trasiegos, la filtración, así como el empleo del frío o del calor en determinadas condiciones.

Artículo 1123 - (Res 1389, 14.12.81) derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1124 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1125 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1125 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

La rotulación de los productos definidos en este capítulo deberá cumplir con las exigencias establecidas en el capítulo de Rotulación del presente Código.

"Los rótulos de las bebidas alcohólicas deberán llevar, con caracteres destacables y en un lugar bien visible, la graduación alcohólica correspondiente expresada como porcentaje en volumen (% vol.). Asimismo deberán consignarse las 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 Ley N°24.788, en idioma español".

"En las bebidas alcohólicas destiladas que se comercialicen en el ámbito del territorio nacional y que se elaboren a partir de un sólo ingrediente no será obligatoria la declaración de los ingredientes".

Artículo 1126 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1127 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1127 bis - (Res 686, 27.08.98) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1128 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Definiciones de Procesos de Elaboración Permitidos:

- a) Adición de Alcohol: Es la operación que consiste en la adición de alcohol étlico potable de origen agrícola en la elaboración de una bebida alcohólica.
- b) Corte o Estandarización: Es la operación que consiste en unir dos o más bebidas alcohólicas que correspondan a la misma definición o de dos o más destilados alcohólicos obtenidos de la misma materia prima y que se diferencian entre sí por pequeñas variaciones de composición resultante de los siguientes factores:
 - 1. método de elaboración;
 - 2. aparatos de destilación;

3. tiempo de añejamiento y

4. zona geográfica de producción.

El producto alcohólico obtenido deberá permanecer comprendido en la misma definición que las bebidas o los destilados alcohólicos iniciales antes del corte.

c) Edulcoración: Es la operación que consiste en adicionar sustancias edulcorantes de origen natural, de uso permitido en el presente Código. Los azúcares serán expresados en g/l (gramos por litro), calculados en azúcares reductores.

d) Mezcla: Es la operación que consiste en la unión de dos o más bebidas diferentes a fin de obtener una nueva bebida.

e) Hidratación: Es la operación que consiste en la adición de agua potable para reducir la graduación alcohólica de la bebida sin modificación de sus características propias.

f) Aromatización/Saborización: Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de las bebidas, sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente Código.

g) Coloración: Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de bebidas alcohólicas sustancias permitidas en el presente Código.

h) Acidificación y Desacidificación: Es la operación que consiste en modificar el tenor de acidez de la bebida alcohólica con la adición de sustancias permitidas en el presente Código.

i) Grado Alcohólico Volumétrico: Es la cantidad de mililitros (ml) de alcohol etílico anhidro contenido en 100 mililitros del producto considerado, siendo ambos volúmenes determinados a la temperatura de referencia de 20° C. Será expresado en porcentaje en volumen (% vol.).

j) Extracto: Es la preparación aromática y saborizante, obtenida por maceración, infusión, percolación, digestión o destilación extractiva, procesos mediante los cuales líquidos, tales como el alcohol, agua, vino, etc., extraen los principios aromáticos y saborizantes de productos de origen agrícola.

k) Añejamiento/Envejecimiento: Es el proceso en el cual se desarrollan naturalmente, en recipientes de roble u otras maderas apropiadas, de capacidad no superior a 700 litros, ciertas reacciones físico-químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas propias del proceso.

l) Coeficiente de Congéneres: Se entiende por coeficientes de congéneres/ congenéricos (componentes volátiles "no alcohol" o sustancias volátiles "no alcohol" o componentes secundarios "no alcohol" o impurezas volátiles "no alcohol"), a la suma de:

- acidez volátil (expresada en ácido acético).
- aldehídos (expresados en acetaldehído).
- ésteres (expresados en acetato de etilo).
- alcoholes superiores (expresados en la sumatoria de los mismos).
- furfural.

Todos ellos expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro.

Artículo 1129 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Aperitivos son las bebidas con una graduación alcohólica de 0.5% a 54% vol. a 20° C, que contienen ciertos principios amargos y/o aromáticos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito, obtenidas a partir de extractos de uno o más vegetales o partes de ellos permitidos en el presente Código.

El producto final debe cumplir con la limitación establecida en el presente Código, para los principios activos provenientes de las sustancias vegetales autorizadas para ser utilizadas en su elaboración.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares, como así también de sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos y con las restricciones para este tipo de productos establecidas en el presente Código.

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán FERNET, BITTER, AMARGO, AMARO.

Las bebidas en cuya composición predomine un principio, una sustancia aromática, o una materia prima determinada, podrán emplear en su denominación el nombre del componente principal, por ejemplo: APERITIVO..., BITTER..., ... BITTER, llenando el espacio en blanco con la materia prima principal. Cuando no exista una predominancia de una materia prima, podrán denominarse los vegetales en forma genérica, por ejemplo: Aperitivo de Hierbas Aromáticas.

Se denominará FERROQUINA, FERRO QUINA, HIERRO QUINA, a la bebida que posea tenores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de hierro amoniacal y 5 mg/100 ml de quinina, expresado como sulfato de quinina.

A los aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO₂) manteniendo su denominación seguida de la palabra SODA, por ejemplo: BITTER SODA, APERITIVO SODA, etc., y tendrán una graduación alcohólica máxima de 15% vol. a 20° C.

Cuando la graduación alcohólica de los aperitivos fuera inferior a 0.5% vol. a 20° C, se denominará: "Aperitivo sin Alcohol" o "Amargo sin Alcohol" o "Aperitivo Analcohólico" o "Amargo Analcohólico".

Con excepción de la graduación alcohólica, serán admitidas para los Aperitivos Analcohólicos todas las especificaciones atribuidas a los Aperitivos en general.

Artículo 1129bis - (Res 2071, 11.10.88) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1129 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

Bebida Alcohólica Mixta o Cóctel es la bebida con graduación alcohólica de 0.5% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples con otras bebidas y/o jugos de frutas y/o frutas maceradas y/o jarabes de frutas y/o leche y/o huevo y/u otras sustancias de origen vegetal o animal permitidas en el presente Código.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares y también de aditivos permitidos en el presente Código.

La bebida alcohólica mixta o cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% vol. a 20° C.

Podrá ser denominada "BATIDA" la bebida alcohólica mixta con graduación alcohólica de 15% a 36% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de aguardiente de caña o destilado alcohólico simple de caña, o alcohol etílico potable de origen agrícola con jugos o pulpas de frutas u otras sustancias de origen vegetal y/o animal permitidos en el presente Código con un mínimo de 50 g por litro de azúcares.

Artículo 1130 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1131 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1132 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1133 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

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 Código, así como también fabricar, exponer, expender y/o utilizar productos destinados a mejorar, conservar, añejar artificialmente o imitar bebidas alcohólicas destiladas o Licores.

Artículo 1134 - (Res 1389, 14.12.81) derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1135 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1136 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.

Artículo 1136 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

En el contralor bromatológico de los alcoholes y de las bebidas alcohólicas en general, se aceptará una tolerancia analítica de hasta 1% vol. a 20° C 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

Artículo 1136 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)

En la elaboración de bebidas alcohólicas, con excepción de las fermentadas, se permite el empleo de los siguientes aditivos:

N° INS	FUNCIÓN / ADITIVOS	LÍMITE MÁXIMO (g/100 ml)

Licores - Aperitivos con grado alcohólico mayor que 15% vol. -

Cóctel con grado alcohólico mayor que 15% vol.

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

334	Ácido Tartárico	0,5

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

220	Azufre	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂)
	dióxido,	
	anhídrido	0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
	sulfuroso	
221	Sodio	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂)
	Sulfito	0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
222	Sodio	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂)
	Bisulfito,	
	Sodio	0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados

	Sulfito Ácido	
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
La suma de todos los sulfitos expresados como SO ₂ no podrá exceder los 0,004g/100ml de producto.		
307	Tocoferol - Alfa Tocoferol	0,004

AROMATIZANTE / SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

COLORANTE

100 (i)	Curcuma/Curcumina	0,01 (como Curcumina)
101 (i)	Riboflavina	quantum Satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,02
120	Carmín/ Ácido Carmínico/Cochinilla	0,02
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,02
129	Rojo 40 / Rojo Allura AC	0,02
131	Azul Patente V	0,02
132	Indigotina/Carmín de Índigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
140 (i)	Clorofila	quantum satis
140 (ii)	Clorofilina	quantum satis
141 (i)	Clorofila Cúprica	quantum satis
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Verde Rápido/Fast Green	0,01
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
160 a (i)	Beta Caroteno (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160 a (ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160 b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu,	0,001 (como Bixina)

160 c	Rocú Paprika/ Capsorubina/Capsanti na	quantum satis
160 d	Licopeno	0,02
160 e	Beta-Apo- 8' - Carotenal	0,02
160 f	Ester Metílico o Etílico del Ácido Beta - Apo - 8' - Carotenoico	0,02
161 b	Luteina	0,02
162	Rojo de Remolacha/Betanina	quantum satis
163 (i)	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	quantum satis
174	Plata	quantum satis (Sólo para licores)
175	Oro	quantum satis (Sólo para licores)

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

405	Propilenglicol Alginato	1,0 (Sólo para licores emulsionados)
452 (i)	Sodio polifosfato, Na metafosfato, Na hexametafosfato	0,1
481 (i)	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8 (Sólo para licores emulsionados)

ESPESANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

405	Propilenglicol Alginato	1,0 (Sólo para licores emulsionados)
481 (i)	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8 (Sólo para licores emulsionados)

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d- tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339 (i)	Sodio (mono) fosfato,	0,015 (solo o en

	Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)

La suma de todos los fosfatos expresados como P₂O₅ no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.

ESPUMANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

ANTIESPUMANTE

900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	0,001

SECUESTRANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5
385	Sodio - (di) EDTA	0,0035
	Cálcico, Calcio di Sodio Etilendiamina Tetraacetato	
386	Sodio - (di) EDTA, Sodio - (di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035

Aperitivos con grado alcohólico menor que 15% vol.

Cóctel con grado alcohólico menor que 15% vol.

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

334	Ácido Tartárico	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Ortofosfórico	
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
221	Sodio Sulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas

o sus derivados

222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO ₂) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados

La suma de todos los sulfitos expresados como SO₂ no podrá exceder los 0,004g/100ml de producto.

307	Tocoferol - Alfa Tocoferol	0,004

AROMATIZANTE / SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis en el presente Código

COLORANTE

100 (i)	Cúrcuma/Curcumina	0,01 (como Curcumina)
101 (i)	Riboflavina	quantum satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,02
120	Carmín/ Ácido Carmínico/Cochinilla	0,02
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,02
129	Rojo 40 / Rojo Allura AC	0,02
131	Azul Patente V	0,02
132	Indigotina/Carmín de Índigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
140 (i)	Clorofila	quantum satis
140 (ii)	Clorofilina	quantum satis
141 (i)	Clorofila Cúprica	quantum satis
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Verde Rápido/Fast Green	0,01
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis

150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito	quantu
	Cáustico	m satis
150 c	Caramelo III - Proceso	quantu
	Amonio	m satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito	quantu
	- amonio	m satis
160 a (i)	Beta Caroteno (sintético	quantu
	idéntico al natural)	m satis
160 a (ii)	Carotenos: Extractos	quantu
	Naturales	m satis
160 b	Annatto, Bixina, Norbixina,	0,001
	Urucu, Rocú	(como Bixina)
160 c	Paprika/	quantu
	Capsorubina/Capsantina	m satis
160 d	Licopeno	0,02
160 e	Beta-Apo- 8' - Carotenal	0,02
160 f	Ester Metílico o Etilico del	0,02
	Ácido Beta - Apo - 8' -	
	Carotenoico	
161 b	Luteina	0,02
162	Rojo de Remolacha/Betanina	quantu
		m satis
163 (i)	Antocianinas (de frutas u	quantu
	hortalizas)	m satis
CONSERVANTE		
200	Ácido Sórbico	0,04
		(para
		grado
		alcohóli
		co
		mayor
		que
		0,5%
		vol.)
		0,08
		para
		grado
		alcohóli
		co
		menor
		que
		0,5%
		vol.)
202	Potasio Sorbato	0,04
		(para
		grado
		alcohóli
		co
		mayor
		que
		0,5%
		vol.)

210	Ácido Benzoico	0,08 para grado alcohóli co menor que 0,5% vol.) 0,04 (para grado alcohóli co mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohóli co menor que 0,5% vol.)
211	Sodio Benzoato	0,04 (para grado alcohóli co mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohóli co menor que 0,5% vol.)
212	Potasio Benzoato	0,04 (para grado alcohóli co mayor que 0,5%

vol.)
0,08
para
grado
alcohóli
co
menor
que
0,5%
vol.)

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

452 (i)	Sodio polifosfato, Na metafosfato,	0,1
481 (i)	Na hexametafosfato Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8

ESPEANTE

Todos los autorizados como BPF quantum satis
en el presente Código

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el quantum satis
presente Código

405	Propilenglicol Alginato	0,03

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el quantum satis
presente Código

336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339 (i)	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)
339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)

La suma de todos los fosfatos expresados como P₂O₅ no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.

ESPUMANTE

Todos los autorizados como BPF en el quantum satis
presente Código

ANTIESPUMANTE

900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	0,001 Sólo para grado alcohólico menor que 0,5% Vol.

SECUESTRANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5
385	Sodio - (di) EDTA Cálcico, Calcio di Sodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio - (di) EDTA , Sodio - (di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035

Bebida Alcohólica Anisada

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

334	Ácido tartárico	0,5

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

COLORANTE

150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d- tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339 (i)	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (solo o en combina ción con otros fosfatos, expresad os como P2O5)
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combina ción con otros

339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	fosfatos, expresados como P ₂ O ₅) 0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P ₂ O ₅)

La suma de todos los fosfatos expresados como P₂O₅ no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.

SECUESTRANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5

Whisky - Tequila - Brandy Coñac - Grapa - Ron - Cachaza - Caninha - Caña - Caña Paraguaya - Calvados

COLORANTE

150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis

Ginebra - Bebida Espirituosa Seca - Caña Argentina

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el presente Código quantum satis

COLORANTE

		quantum satis
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis

Tiquira - Pisco - Aguardiente o Brandy de Frutas

Sin Aditivos

Cuando para una función determinada se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual.

Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

CAPÍTULO XV

PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

CACAO Y CHOCOLATE

Artículo 1137 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Cacao en grano o Granos de cacao a la semilla del Cacaotero (*Theobroma cacao* L) fermentada y desecada; 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 exentos de: granos con olor a humo u otros olores anormales, granos partidos, fragmentos de granos, trozos de cáscara, admitiéndose la siguiente tolerancia para:

- a) Granos mohosos, Máx: 4,0 unidades/100g
- b) Granos pizarrosos, Máx: 8,0 unidades/100g
- c) Granos dañados por insectos, germinados o aplastados, Total Máx: 6,0 unidades/100 g.

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 o externa.

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 descubierto por un corte longitudinal a través del centro.

La denominación de venta de este producto será: Cacao en grano o Granos de Cacao”.

Artículo 1138 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Cacao tostado y descascarillado, a los granos de cacao tostados y quebrados que contengan como máximo 1,75% p/p de cáscara y que se les ha eliminado el germen, tegumentos y demás impurezas.

La denominación de venta de este producto será: Cacao Tostado Descascarillado o Cacao Tostado sin Cáscara”.

Artículo 1139 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Pasta de cacao, Masa de cacao o Licor de cacao, al producto obtenido por desintegración mecánica de granos de cacao tostados o no, descascarillados (como está definido en el artículo 1138), 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) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.
- No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será: Pasta de Cacao, Masa de Cacao o Licor de Cacao."

Artículo 1139 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Pasta de Cacao Alcalinizada/Alcalina, Masa de Cacao Alcalinizada/ Alcalina o Licor de cacao Alcalinizado/Alcalino a la Pasta, Masa o Licor de Cacao tratado con cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao.

Deberá cumplir con las condiciones indicadas en el Artículo 1139 con excepción del punto b) que serán:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será: Pasta de Cacao Alcalinizada/Alcalina, Masa de Cacao Alcalinizada/Alcalina o Licor de Cacao Alcalinizado/Alcalino.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación: Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

Artículo 1140 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Torta de Cacao el producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao, con extracción parcial de la materia grasa.

Su contenido en grasa de cacao debe ser superior al 8% y podrá contener hasta un 6% de cascarilla y germen sobre producto seco y desgrasado.

No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao".

Artículo 1140 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina al producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao alcalinizado, con extracción parcial de la materia grasa.

Su contenido en grasa de cacao debe ser superior al 8% y podrá contener hasta un 6% de cascarilla y germen sobre producto seco y desgrasado.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será: Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación: **Aditivo:**

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Artículo 1141 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Torta de Cacao Desgrasada o Desmantecada a la torta de cacao a la que se le 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.

No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao Desgrasada o Torta de Cacao Desmantecada".

Artículo 1141 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Torta de Cacao Alcalinizada Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada Desmantecada a la torta de cacao alcalina a la que se le 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.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina Desmantecada.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación: **Aditivo:**

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

Artículo 1142 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao alcalina (Artículo 1140 bis).

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Humedad: Máx. 9%

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

Para el caso de Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino se admiten además los aditivos que se detallan a continuación

ANTIHEMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código	<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)	<i>quantum satis</i>

Artículo 1143 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Cacao en Polvo Desgrasado o Desmantecado al producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao desgrasada.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Humedad: Máx. 9%

Grasa de cacao: Máx. 8%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 3,75% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Desgrasado o Cacao en Polvo Desmantecado.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación: Aditivo:		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentra ción máxima g/100g

ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Salas de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

Artículo 1143 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desgrasado o Desmantecado al producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao alcalina desgrasada que responda a lo establecido en el Artículo 1141 bis.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Humedad: Máx. 9%

Grasa de cacao: Máx. 8%

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desgrasado o Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desmantecado.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum</i>

		<i>satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Cacao en Polvo Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo que responda a lo establecido en el Artículo 1142 con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas.

La denominación de venta de este producto será “Cacao en Polvo Dulce”.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

Artículo 1144 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado Dulce, o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo solubilizado alcalinizado/alcalino que responda a lo establecido en el Artículo 1142 bis con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas.

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado Dulce o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Dulce.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación: Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>

Artículo 1145 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Alimentos con cacao para preparar bebidas.

Para los alimentos con cacao en polvo para la preparación de bebidas se admiten los aditivos que se detallan a continuación: Aditivo: Número INS		Aditivo:
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN/ Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio hidrógeno orto-fosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Ácido diacetil-tartárico	0,5
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Ésteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)

432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Ácido diacetil-tartárico	0,5
321	Butil Hidroxitolueno, BHT,Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa

AROMATIZANTE/SABORIZANTE

Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)	<i>quantum satis</i>

EMULSIONANTE

Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>

432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato,	0,2 (como P ₂ O ₅)

	Potasio Metafosfato	
472e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Ácido diacetil-tartárico	0,5
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Ésteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)

472e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Ácido diacetil-tartárico	0,5

Artículo 1146 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Grasa de cacao o Manteca de cacao, a la materia grasa extraída por prensado del cacao tostado y descascarillado, o de la pasta/masa/licor de cacao.

Si la grasa se hubiera desodorizado al vapor y/o al vacío, podrá incluirse en la denominación la palabra “desodorizada”.

Deberá presentar un color blanco o blanco amarillento; olor y sabor característicos y responder a los siguientes valores:

Punto de fusión: 30 a 35°C

Índice de refracción a 40°C: 1,453 a 1,459

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%

Substancias insolubles en hexano, Máx: 0,05%

Hierro, como Fe, Máx: 0,5 mg/kg

Contaminantes (arsénico y plomo), según las exigencias de grasas vegetales del presente Código.

Índice de saponificación: 192 a 197

Insaponificable (éter de petróleo) Máx: 0,35%

No se autoriza el uso de aditivos.”

Artículo 1146 bis - (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Para los alimentos con cacao para preparar bebidas se admiten los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribasico, Calcio- (tri) Ortofosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado	0,05 sobre

	mezcla	materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao, chocolate		
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-taárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est .de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5

492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P ₂ O ₅)
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis

HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10

Artículo 1147 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Equivalente de Manteca de Cacao (EMC) a una grasa distinta a la de cacao, que se obtiene a partir de grasas vegetales, no hidrogenadas.

Su composición en triglicéridos debe ser similar a la de la manteca de cacao.

Deberá ser una grasa vegetal no láurica, constituida principalmente por triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POST, y StOSt (en donde P, O, St representan ácido palmítico, ácido oleico, ácido esteárico respectivamente), miscible en cualquier proporción con manteca de cacao, compatible con sus propiedades físicas (punto de fusión, necesidad de una etapa de temperado), presentar color blanco o blanco amarillento, olor y sabor, neutros y, responder a los parámetros establecidos en el artículo 1146.

Para su elaboración podrá ser adicionado de los aditivos contemplados en los artículos 523 bis y 550.

El Equivalente de Manteca de Cacao (EMC), se utilizará en forma opcional permitiéndose su empleo únicamente en los productos de chocolate y en una proporción máxima de 5% sobre producto terminado (deducido el peso total de cualquier otro ingrediente permitido según artículo 1156 (chocolate mezclado con otros ingredientes) y 1158 (chocolate relleno)”, sin que se reduzca el contenido mínimo en manteca de cacao o en materia seca total de cacao”.

Artículo 1148 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Chocolate o Chocolate Dulce al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5

491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

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) Azúcares: Máx: 68,0%
- f) EMC (Equivalente de Mantequilla de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- g) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate o Chocolate dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTEQUILLA DE CACAO".

Cuando el chocolate contenga entre 46,0% y 55,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo o Chocolate semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 46,0 %, la denominación de venta podrá ser: Chocolate amargo.

Cuando el chocolate contenga como mínimo un 30% de grasa de cacao, blando y de fácil fusión, la denominación de venta podrá ser Chocolate Fundente o Chocolate Fondant."

Artículo 1148 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Chocolate para taza al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Mantequilla de Cacao (EMC) y con harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, en una proporción máxima de 8,0%.

Para su elaboración podrá ser adicionado de: Aditivo:		
Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus	<i>quantum</i>

	sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

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: 14,0%
- e) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- f) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate para taza.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

Artículo 1149 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Chocolate con leche o Chocolate dulce con leche al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo : Concen tración máxim

		a g/100 g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

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%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
 - f) Grasas de leche, Mín: 3,5%
 - g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
 - h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
 - i) Contaminantes (arsénico, plomo, cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.
- La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche o Chocolate dulce con leche. Cuando el chocolate contenga entre 40% y 50% de azúcares (excluida la lactosa), la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo con leche o Chocolate semidulce con leche. Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 40% (excluida la lactosa) la denominación podrá ser: Chocolate amargo con leche.
- Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

Artículo 1150 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Chocolate con leche descremada al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche descremada o leche evaporada descremada o en polvo descremada y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo : Concen tración máxim a g/100 g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantu m satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantu m satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantu m satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantu m satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantu m satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantu m satis</i>

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%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.

f) Grasas de leche: Máx: 0,5%

g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%

h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.

i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche descremada.

Cuando el chocolate contenga entre 40% y 50% de azúcares (excluida la lactosa), la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo con leche descremada o Chocolate semidulce con leche descremada.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 40% (excluida la lactosa) la denominación podrá ser: Chocolate amargo con leche descremada.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

Artículo 1151 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Chocolate con crema al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con crema y/o extracto seco de crema y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que		<i>quantum satis</i>

imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

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%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- f) Grasas de leche, sobre extracto seco Mín: 7,0%
- g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con crema.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

Artículo 1152 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Chocolate blanco al producto homogéneo obtenido a partir de manteca de cacao, sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea, con o sin el agregado de Equivalente de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0

442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

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%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- e) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- f) Azúcares: deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- g) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- h) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate blanco.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

Artículo 1153 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Chocolate de cobertura o Chocolate de cobertura dulce al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentraci ón máxima g/100g
330	Ácido Cítrico	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>

EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

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) Azúcares: Máx: 50,0%
- f) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- g) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate de cobertura o Chocolate de cobertura dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda "PARA..." completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA).

Cuando el chocolate de cobertura contenga entre 35,0% y 45,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate de cobertura semiamargo o Chocolate de cobertura semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 35,0 %, la denominación de venta podrá ser: Chocolate de cobertura amargo”.

Artículo 1154 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Chocolate con leche de cobertura o Chocolate con leche de cobertura dulce al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo : Concen tración máxim a g/100 g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantu m satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantu m satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantu m satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantu m satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantu m satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		

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: 22,5%

- e) Sólidos no grasos de leche, Mín: 10,5%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- f) Grasas de leche, Mín: 3,5%

g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 50,0%

h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.

i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche de cobertura o Chocolate con leche de cobertura dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda "PARA..." completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA).

Cuando el chocolate con leche de cobertura contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate con leche de cobertura semiamargo o Chocolate con leche de cobertura semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 35,0 %, la denominación de venta podrá ser: Chocolate con leche de cobertura amargo."

Artículo 1155 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Chocolate blanco de cobertura al producto homogéneo obtenido a partir de manteca de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentra ción máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>

GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

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: 22,5%
- d) Sólidos no grasos de leche, Mín: 15,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- e) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 50,0%
- f) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado
- g) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate blanco de cobertura.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda "PARA ..." completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA)."

Artículo 1156 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"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 cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El chocolate deberá responder a las características correspondientes a su denominación.
- b) La cantidad de chocolate de cada unidad debe ser mayor al 60,0% del peso total del producto.
- c) Los productos mezclados con el chocolate deberán responder a las características que les son propias y a las especificaciones establecidas en el presente Código.
- d) Los productos mezclados con el chocolate, deberán encontrarse en una proporción mayor al 8,0% en peso del total del producto, a excepción de los ingredientes tales como cereales inflados, que podrán estar en una proporción no menor al 5,0% en peso del total del producto.

e) Además de los aditivos admitidos para cada tipo de chocolate podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

La denominación de venta de estos productos será: "Chocolate.....con.....", según corresponda, llenando el primer espacio en blanco con la denominación de venta del chocolate y el segundo espacio en blanco con el nombre del o de los productos agregados en caso de mezcla y en orden decreciente de sus proporciones.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

Artículo 1157 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"En los productos obtenidos a partir de coberturas de chocolate con ingredientes además de los aditivos admitidos para estos productos podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

Queda prohibido denominar cobertura a toda otra composición destinada a recubrir bombones y productos de confitería que no responda a las establecidas en los artículo 1153, 1154, 1155, descriptos precedentemente."

Artículo 1157 bis - Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012. [Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

Artículo 1158 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

"Se entiende por Chocolate relleno, el producto elaborado en la misma forma y 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 sustancias alimenticias permitidas.

Esta designación no se aplica a los productos cuyo interior este constituido por productos de panadería, pastelería o por helado.

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 superior a 40,0% en peso del total del producto.

c) En los chocolates rellenos además de los aditivos permitidos para cada uno de los tipos de chocolates podrán encontrarse:

1) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y

2) los aditivos indicados a continuación para otros rellenos:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN/ Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Ácido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Ácido Fosfórico, Ácido	0,5

	Orto-Fosfórico	
355	Ácido Atípico	0,2
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código		<i>quantum satis</i>
COLORANTE		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo	0,010

	Cochinilla A	
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140(i)	Clorofila	quantum satis
140(ii)	Clorofilina	quantum satis
141(i)	Clorofila Cúprica	quantum satis
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
CONSERVADOR (para rellenos grasos)		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
200	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	0,5
472e	Ésteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est .de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Ésteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2

d) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.
La denominación de venta de este producto será: Chocolate relleno, completando el espacio en blanco con la denominación de venta del chocolate según corresponda.

Cuando el relleno sea una sustancia única o una mezcla de sustancias identificables, la denominación de venta será: 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 contengan sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante / saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO”.

Artículo 1159 – (Resolución Conjunta SPRel N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)

[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

“Se entiende por Cascarilla o Cascarilla de cacao a las cáscaras del grano de cacao limpias y en perfecto estado de conservación. Queda expresamente prohibido su agregado a cacaos o chocolates.

La denominación de venta de este producto será: Cascarilla o Cascarilla de cacao.”

Artículo 1160 – Derogado por Resolución Conjunta SPRel N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012. [Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

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 SUCEDÁNEOS

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 - (Dec 112, 12.1.76)

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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 76/2007 y N° 224/2007)

"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: 12 %
- 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 100g cenizas, Máx: 4,0 %

El extracto metílico será determinado según técnica descrita en Anales de la Asociación Química 29-153-(1941).

La cafeína determinada según técnica de F.F.Cortés, (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, 14.08.95)

"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".

(Dec 112, 12.1.76) "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 - (Dec 748, 18.3.77)

"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 1701, 21.9.84)

"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 (Wijs): 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 1174bis - (Dec 51, 10.7.74)

"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 153, 15.2.78) "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"

(Dec 748, 18.3.77) "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.

En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación".

Artículo 1175 - (Res 1701, 21.9.84)

"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".

Artículo 1175bis - (Res 1687, 24.08.88)

Suprimido.

Artículo 1176 - (Dec 748, 18.3.77)

"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 cervcerías 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 - (Dec 112, 12.1.76)

"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 sustancias.
- 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 sustancias 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 sustancias que los inutilicen para fines alimentarios.

Artículo 1179 - (Dec 748, 18.3.77)

"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 - (Dec 748, 18.3.77)

"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 – (Resolución Conjunta SPRel N° 51/2011 y SAGyP N° 107/2011)

"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, enrulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
2. Té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrulado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación.
3. Té tipo Oolong, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra, oxidación enzimática incompleta, tratamiento técnico, enrulado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
4. Té rojo, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enrulado, secado y estacionamiento en condiciones controladas por un período de tiempo suficiente para completar la oxidación de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos".

Artículo 1182 - (Res 1542, 17.9.85)

"La denominación de Té sin otro calificativo sólo podrá usarse con referencia al Té negro y a sus infusiones".

Artículo 1183 - (Res 1542, 17.9.83)

"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 fragrans*).

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 1542, 17.9.85)

"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".

Artículo 1185 - (Res 1542, 17.9.85)

"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 1542, 17.9.85)

"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 1542, 17.9.85)

"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 aromizados 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 1542, 17.9.85)

"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 1542, 17.9.85)

"Se entiende por Té en bolsitas (Té en saquitos o Té en saquitones), 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 saquitones), 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 saquitones, además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración.

Artículo 1190 - (Res 1542, 17.9.85)

"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 1542, 17.9.85)

"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 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGyPA N° 41/2006 y N° 641/2006)

"Con la denominación de Hierbas para Infusiones se entienden los siguientes vegetales: Anís, Boldo, Carqueja, Cedrón, Dumosa (*Ilex dumosa* R.), Incayuyo, Lusera, Manzanilla, Marcela, Melisa, Menta, Peperina, Poleo, Rosa Mosqueta, Romero, Salvia, Tilo, Tomillo, Zarzaparrilla y otros que en el futuro se incorporen, 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."

Artículo 1192 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 25/2011 y N° 64/2011)

"Con la denominación genérica de Manzanilla o Manzanilla alemana se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las inflorescencias y otras partes aéreas de la especie *Matricaria chamomilla* (syn *Matricaria recutita*).

La manzanilla destinada a la preparación de infusiones y extracción será aquella obtenida mediante la cosecha, secado, limpieza y clasificado.

La manzanilla deberá responder a las siguientes características:

- a) Pérdida por desecación (a 100 °C-105 °C): Máximo 12%.
- b) Materias vegetales extrañas: Máximo 2%. Ausencia de especies tóxicas.
- c) Cenizas totales (a 500 °C-550 °C): Máximo 12%.
- d) Cenizas insolubles en HCl al 10%: Máximo 1,5%.
- e) Libre de microorganismos patógenos, toxinas microbianas y enmohecimiento visible.

Se deberá declarar en la cara principal del envase primario y secundario, el porcentaje de inflorescencia, con letra no menor a 1/3 del tamaño de la letra de la marca y en contraste con el fondo".

Artículo 1192 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)

Podrán adicionarse al té y a las hierbas para infusiones definidas en el artículo 1192, hojas sanas, limpias y secas de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. En estos casos deberá agregarse a la denominación correspondiente "edulcorada con hojas de estevia" o "edulcorada con hojas de stevia".

YERBA MATE

Artículo 1193 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGyPA N° 41/2006 y N° 641/2006)

"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."

Artículo 1194 - (Resolución Conjunta SPReI N° 43/2013 y SAGyP N° 59/2013)

[Esta Resolución Conjunta entró en vigencia el día 02 de febrero de 2013, otorgándose un plazo a las empresas de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

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 triturado, 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 (0,420 mm de abertura de malla).

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.

2.1.1 Yerba Mate Elaborada con Palo con Bajo Contenido de Polvo: es la yerba en la que la fracción que pasa por el tamiz N° 40 (0,420 mm de abertura de malla) no supera el 10%.

2.1.2 Yerba Mate Elaborada con Palo para Tereré: es la yerba en la que la fracción que pasa por el tamiz N° 40 (0,420 mm de abertura de malla) no supera el 10%; y que en la fracción de hoja se encuentra un porcentaje mayor al 20% retenido en un tamiz N° 10 (2,00 mm de abertura de malla).

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 (0,420 mm de abertura de malla).

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 hoja.

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 307, 29.11.90)

"La yerba mate elaborada que se tenga en depósito, exhiba o expendá 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, 22.12.97)** "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 1195bis - (Res 307, 29.11.90)

"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 307, 29.11.90)

"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 307, 29.11.90)

"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 Saquitos", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración".

Artículo 1198 - (Res 307, 29.11.90)

"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 sávido-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 expendirá 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 sávido-aromáticas utilizadas cuando entren en la mezcla en una proporción menor al 0,5%".

Artículo 1198 bis - (Res 307, 29.11.90)

"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".

Artículo 1198 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)

Podrán adicionarse a la "Yerba Mate Elaborada Despalillada" o "...con Palo", y a la "Yerba Mate Compuesta" o "Yerba Mate Aromatizada", hojas sanas, limpias y secas de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. En estos casos deberá agregarse a la denominación correspondiente "edulcorada con hojas de estevia" o "edulcorada con hojas de stevia".

CAPÍTULO XVI

CORRECTIVOS Y COADYUVANTES

RESOLUCIÓN GMC N° 084/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

DEFINICIONES DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA

Art 1° - Aprobar las definiciones de funciones y Coadyuvantes de Tecnología que figuran como Anexo a la presente Resolución.

Art 2° - Los Organismos competentes de los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente e informarán al Grupo Mercado Común los textos correspondientes a través de la Secretaría Administrativa.

CATALIZADORES

Sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas.

FERMENTOS BIOLÓGICOS

Levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones.

AGENTES DE CLARIFICACIÓN/FILTRACIÓN

Sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.

AGENTES DE COAGULACIÓN

Sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.

AGENTES DE CONTROL DE MICROORGANISMOS

Sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.

AGENTES DE FLOCULACIÓN

Sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.

AGENTES Y SOPORTES DE INMOVILIZACIÓN DE ENZIMAS

Sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.

AGENTES DE LAVADO Y/O PELADO

Sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado.

AGENTES DE ENFRIAMIENTO/CONGELAMIENTO POR CONTACTO

Sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.

AGENTES DESGOMANTES

Sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos.

ENZIMAS O PREPARACIONES ENZIMÁTICAS

Sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables.

GASES PROPELENTES, GASES PARA EMBALAJES

Gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases.

LUBRICANTES, AGENTES DESMOLDANTES, ANTIADHERENTES, AUXILIARES DE MOLDEO

Sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo.

NUTRIENTES PARA FERMENTOS BIOLÓGICOS

Sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación.

RESINAS DE INTERCAMBIO IÓNICO, MEMBRANAS Y TAMICES MOLECULARES

Sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.

SOLVENTES DE EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO

Sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

AGENTES DE INHIBICIÓN ENZIMÁTICA ANTES DE LA ETAPA DE BLANQUEO

Sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.

DETERGENTES

Sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

CONDIMENTOS VEGETALES

Artículo 1199

Con la denominación genérica de Especies 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 1201bis - (Res 1549, 12.09.90)

"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".

Artículo 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%.

Artículo 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.

Artículo 1204. (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 88 Y N° 567/04)

"Se entiende por albahaca desecada, las hojas sanas y limpias, desecadas, del *Ocymium basilicum* L., variedad grande, y del *Ocymium minimum* L., variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca deshidratada será: agua (máx.) 12 %, cenizas totales a 500-550°C (máx.) 16 %, cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % (máx.) 3.5 % fibra bruta (máx.) 17 % y aceites volátiles (mín.) 0.3%".

Artículo 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).

Artículo 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.

Artículo 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.

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.

Artículo 1208 - (Res 1575, 11.8.78.)

"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 expendá 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: CALIDAD

Superior

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/ Metodol.Anal. Oficial del	Mín 65%	56%

CAA.

6. Índice Hilger-Kuntze: Mín 8,0% 5,5%

Crocetina s/sustancia seca
determinado s/ Met. Anal.

Oficial, CAA.

7. Ambas categorías deben satisfacer ensayo p/Poder Colorante, Metod. Anal. Oficial, CAA.

8. Para ambas categorías: no deberá estar agotado ni mezclado c/sustancias o productos extraños de cualquier naturaleza.

9. Rotulación. Según características fisicoquímicas: Azafrán común o Azafrán superior".

Artículo 1209 - (Res 1575, 11.8.78)

"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".

Artículo 1210 - (Res 716, 25.4.85)

Suprimido.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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 pimientas, 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.

Artículo 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.

Artículo 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%.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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%.

Artículo 1226 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 48/2008 y N° 147/2008)

Con el nombre de orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgare* L. y sus diversas variedades e híbridos.

El orégano debe responder a las siguientes exigencias:

Agua (a 100-105 °C), Máximo 12%.

Cenizas Totales a 500-550 °C: Máximo 10%.

Cenizas Insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 2%.

Esencia por destilación: Mínimo 1%.

Materias extrañas, a) Máximo 3% del tallo de la misma planta, b) Máximo 2% de materias extrañas (material vegetal proveniente de otras plantas), c) Libre de contaminantes .

Con el nombre de Mejorana, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum majorana* L.

Artículo 1227

Con los nombres de Melisa, Toronjil o Cidronela, se entienden las hojas frescas o secas de la *Melisa officinalis* L.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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 sustancia 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.

Artículo 1232

Con el nombre de Perejil, se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativus* Hoffm.

Artículo 1232bis - (Res 10, 22.02.93)

"Con el nombre de Hierba Maggi se entienden las hojas y los tallos, sanos y limpios, frescos o secos del *Levisticum officinal*".

Artículo 1233 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N°92/2008 y N° 355/2008)

Con la denominación genérica de Pimentón o Páprika, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de Pimiento para pimentón.

El pimentón deberá expendirse en sus envases originales, con la indicación del origen (Argentino, Español, Húngaro, etc), quedando prohibido fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los pimentones, de acuerdo a su composición, se clasifican en:

	Extra	Seleccionado	Común
Porcentajes máximos			
Agua a 50 °C y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C, s/ Sustancia seca	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo, s/Sustancia seca	15	18	20
Fibra bruta, s/ Sustancia seca	23	26	31
Color ASTA	Mínimo 120	Mínimo 90	Mínimo 70

Debe encontrarse libre de agregados de aditivos o sustancias extrañas.

El agregado de aceites vegetales en una proporción máxima de hasta 2%, deberá estar indicado en el envase.

Queda expresamente prohibido el agregado, en cualquier proporción, de productos o subproductos provenientes de procesos de extracción del *Capsicum annuum* L.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 1239

Con los nombres de Rábano silvestre, Rábano picante, Rábano rústico, Cochlearia de Bretaña, se entiende la raíz sana y limpia de la *Cochlearia armoracia* L, entera, raspada o triturada, con o sin adición de vinagre.

Artículo 1240

Con el nombre de Romero, se entienden las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinal* L.

Artículo 1241

Con el nombre de Salvia, se entienden las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinal* 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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

Artículo 1249 – (Resolución Conjunta SPReI N° 92/2012 y SAGyP N° 287/2012)

Con la denominación de hongos comestibles, se entiende el cuerpo fructífero de hongos superiores pertenecientes al Reino Fungi (Ascomicetes y Basidiomicetes) silvestres o de cultivo y que frescos, secos o en conserva, se emplean en alimentación humana.

A los efectos de este Código para hongos comestibles se entiende por:

Rotos o aplastados: las partes de hongos que pasen por un tamiz de malla 15 x 15 mm en el caso de hongos frescos y de 5 x 5 mm en el caso de hongos secos.

Carbonizados: los hongos enteros o trozados con vestigios de daño por temperatura elevada en la superficie o quemado.

Con pie desprendido: los pies separados del sombrero.

Dañados por larvas: los que presentan hasta cuatro agujeros producidos por larvas.

Gravemente dañados por larvas: los que tengan más de cuatro agujeros producidos por larvas.

Impurezas minerales: las cenizas insolubles en HCl al 10 %.

Impurezas orgánicas: se entiende por impurezas orgánicas las de origen vegetal, como la presencia de partes de plantas, hojas y agujas de pino.

1- De acuerdo con el origen los hongos comestibles se clasificarán en:

A) HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES: son aquellos colectados en la naturaleza y que crecen espontáneamente.

Se autorizan los siguientes:

- Géneros *Boletus*, *Suillus*, *Xerocomus* y *Phlebopus*: Hongos con sombrero carnoso de color marrón pardo, amarillo rojizo o castaño oscuro; himenio poroide, con pie más o menos cilíndrico, sólido. La cara inferior del sombrero tiene un gran número de poros amarillentos a castaños correspondientes cada uno a un tubo. Especies: *Boletus aereus*, *B. edulis*, *B. loyo*, *B. pinicola*, *B. reticularius*, *Suillus granulatus*, *S. luteus*, *Xerocomus badius*, *X. crysenteron*, *Phlebopus bruchii*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cantharellus*: Hongos con sombreros con forma plano convexa o bien, con forma de embudo; la superficie es lisa, naranja brillante a amarillo brillante, gris, marrón a pardo; margen ondulado.

Himenio formado por venas semejantes a láminas, decurrentes, gruesas, subdistantes, de color variable claro. El pie es cilíndrico, sólido y aparece en posición central o excéntrica. Especies: *Cantharellus cibarius*, *C. lutescens*, *C. tubaeformis*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Agaricus*: Hongos con sombrero carnoso, blanco, himenio lamelar, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color rosado al principio y pardo después. Especies: *Agaricus bisporus*, *A. campestris*, *A. blazei*, *A. pseudoargentinus*, *A. nivescens*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lactarius*: Hongos con sombrero deprimido en el centro y de pie hueco, quebradizo, de color amarillento anaranjado; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color anaranjado. Especies: *Lactarius deliciosus*, *L. vinosus*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lepista*. Hongos con sombrero deprimido en el centro, color lavanda, pie cilíndrico no quebradizo; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color violáceo, lavanda o cremeo. Especies: *Lepista nuda*, *L. sordida* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Gymnopilus*: Hongos con sombrero carnoso, castaño ferrugineo a amarillento; himenio lamelar, pie robusto, castaño amarillento. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color amarillentas a ferrugineas. Especie: *Gymnopilus pampeanus* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional. La especie *Gymnopilus pampeanus* solamente se debe consumir en vinagre o escabechada.

- Género *Tricholoma*. Hongos con sombrero carnoso, la cara inferior del sombrero tiene laminillas adnatas y sinuosas. Pie carnoso y robusto. Especies: *Trichiloma portentosum*, *T. fusipes*, *T. terreum* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Russula*: Hongos con sombrero carnoso, plano o deprimido en el centro de colores muy variables, la cara inferior del sombrero tiene laminillas, frágiles y quebradizas. Pie corto y robusto. Carecen de latex. Especies: *Russula auranta*, *R. cyanoxantha*, *R. vesca*, *R. virescens* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Morchella*: Hongos estipitados, cónicos, con crestas longitudinales que convergen hacia el ápice y trabéculas transversales, pie cilíndrico, blanquecino a leonado. Especies: *Morchella conica*, *M. elata*, *M. esculenta*, *M. intermedia*, *M. hortensis* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tuber*: Hongos hipogeos con ascocarpo más o menos redondeado de color típicamente oscuro o más claro, recubierto de pequeñas verrugas. Especies: *Tuber aestivum*, *T.*

albidum, *T. brumale*, *T. magnatum*, *T. melanosporum*, *T. mesentericum* *T. uncinatum* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cytaria*: hongos ascomicetes con fructificaciones del tipo estroma, globosas blancas o amarillentas de carne gelatinosa y firme. Especies: *Cytaria darwinii*, *C. harioti*, *C. hookeri*, *C. johowii* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Auricularia*: hongos basidiomicetes auriformes a orbiculados de textura gomosa-gelatinosa.

Especies: *Auricularia auricula*, *A. fuscusucinea*, *A. polytricha* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

B) HONGOS COMESTIBLES DE CULTIVO: son aquellos que se obtienen mediante prácticas de producción sembrando el micelio en sustratos específicos, debidamente pasteurizados o esterilizados. Se autorizan los siguientes:

- Género *Agaricus*. Especies: *Agaricus bisporus*, *A. bitorquis* y *A. blazei*, comercialmente conocidas como "champiñones", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lentinula* o *Lentinus*. Especie: *Lentinula edodes*, comercialmente conocida como "shiitake", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Pleurotus*. Especies: *Pleurotus ostreatus*, *P. pulmonarius*, *P. citrinopileatus*, *P. djamor*, *P. eryngii*, *P. albidus* y *P. sajor caju*, comercialmente conocidas como "hongos ostras", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Agrocybe*. Especie: *Agrocybe aegerita*, comercialmente conocida como "seta del chopo" o "pioppino", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Grifola*. Especie: *Grifola frondosa*, comercialmente conocida como "maitake", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Polyporus*. Especie: *Polyporus umbellatus*, comercialmente conocida como "chorei maitake", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Flammulina*. Especie: *Flammulina velutipes*, comercialmente conocida como "enokitake", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Volvariella*. Especie: *Volvariella volvacea*, comercialmente conocida como "paddy straw mushroom", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Stropharia*. Especie *Stropharia rugoso-annulata*, comercialmente conocida como "king stropharia", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hericium*. Especie: *Hericium erinaceus*, comercialmente conocida como "melena de león", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tremella*. Especie: *Tremella fuciformis*, comercialmente conocida como "silver ear", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Auricularia*. Especie: *Auricularia auricula*, comercialmente conocida como "oreja de cerdo", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hipsizygus*. Especie: *Hipsizygus ulmarius*, comercialmente conocida como "hongo del olmo", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

2 - De acuerdo con el contenido acuoso se clasifican en:

2.1) Hongos frescos: llamados así a los de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Deberán dar cumplimiento a las siguientes condiciones:

2.1.1) Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.

2.1.2) El número de pie no excederá al de sombreros.

2.1.3) No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado.

2.1.4) Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento.

2.1.5) Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libres de insectos, gusanos o larvas.

2.1.6) Serán de consistencia firme; tendrán el sabor y el aroma propios de la especie.

2.1.7) Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Silvestres	De cultivo	
% Máximos m/m		
Impurezas Minerales	1,0	0,5
Impurezas Orgánicas	0,3	5,0
Dañados por larvas	5,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	2,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0

Los hongos frescos podrán presentarse: enteros o trozados.

Este producto se rotulará teniendo en cuenta su origen (silvestres o de cultivo), es decir, hongos frescos silvestres u hongos frescos de cultivo. Por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad se consignarán las características del producto y las exigencias de las normas vigentes de rotulado.

2.2) Hongos secos: con esta denominación se entienden los obtenidos por deshidratación adecuada o por liofilización de hongos comestibles (silvestres o de cultivo); reservándose el nombre de desecados para los obtenidos por exposición al aire y al sol y deshidratados a los que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o estufas apropiadas.

Se denominan hongos liofilizados a aquellos que han sido congelados con eliminación del hielo por sublimación.

Deberán cumplir con las siguientes condiciones:

2.2.1) Los hongos secos contenidos en un mismo envase deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.

2.2.2) Estarán en perfecto estado de conservación, libres de insectos, gusanos y larvas.

2.2.3) Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

2.2.4) Presentarán el sabor y aromas propios de la especie o especies en caso de mezclas.

2.2.5) El envase será bromatológicamente apto.

Se admitirán las siguientes tolerancias:

a) Contenido de agua máximo:

- Hongos liofilizados: hasta 6 % m/m

- Hongos desecados o deshidratados (excepto los liofilizados y Shiitake): hasta 12 % m/m

- Shiitake: hasta 13 % m/m
- b) Cenizas totales (a 500/550 °C): menor a 10 %
- c) c) Silvestres

		De cultivo
% Máximos m/m		
Impurezas Orgánicas	0,02	0,02
Impurezas Minerales	2,0	2,0
Dañados por larvas	20,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	10,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0
Carbonizados	2,0	2,0

Los hongos secos podrán presentarse:

- i) Enteros: producto que mantiene la integridad de sus partes al que se le podrá acortar el pie.
- ii) Trozados: se refiere a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes (trozos o lonjas).
- iii) Molidos: que corresponden a los de una misma especie molidos en grano grueso o fino y en este último caso con un grano tal que pase por un tamiz de malla de 200 micras.

El contenido de agua a 100/105 °C será:

Hongo seco molido grueso, máximo 13,0 % m/m

Hongo seco molido fino, máximo 9,0 % m/m

Este producto se rotulará Hongos Secos, agregándose las características correspondientes.

Cuando se trate de una mezcla de hongos secos se deberá agregar en el rótulo el vocablo Mezcla, indicando las especies.

Cuando se trate de una mezcla de hongos secos trozados, deberá rotularse: Hongos Secos Mezcla..., llenando el espacio en blanco con el vocablo: Trozados.

Artículo 1249bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 92/2012 y SAGyP N° 287/2012)

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:

1) Los hongos de cultivo, comestibles y frescos deberán:

- i) ser cosechados con grado de madurez comercial.
- ii) ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.
- iii) estar envasados con materiales de envase acordes con lo especificado en el inciso 2) del presente artículo y conservados hasta su irradiación a una temperatura no mayor que 15° C con una humedad relativa ambiente mayor del 90%.
- iv) ser irradiados dentro de las 24 horas posteriores a la cosecha.
- v) 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.

2) 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:

- Bandejas de poliestireno con envoltura de PVC de 15 a 25 micrones de espesor.
- Bandejas de cartón encerado con envoltura de una película semipermeable de PVC o de Celofán PT, de 15 a 25 micrones de espesor.

ii) en contenedores de distribución provistos de una envoltura que reúna las características previamente señaladas en este inciso. Los envases y/o envolturas no podrán ser objeto de ningún tratamiento previo o posterior a la irradiación, que no esté expresamente autorizado en el presente Código.

3) El rotulado de los envases deberá consignar los requisitos establecidos en el artículo 174, los que correspondan del presente artículo y las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

a) "Conservar refrigerado" o "Conservar entre 10°C y 15°C".

b) Fecha de Irradiación: (Día, mes, año).

4) Los hongos frescos sólo podrán ser comercialmente irradiados en instalaciones:

i) debidamente licenciadas de acuerdo con lo establecido en el artículo 174 del presente Código.

ii) que posean capacidad operativa adecuada para el cumplimiento de las especificaciones de irradiación consignadas en el presente artículo.

5) Los hongos irradiados deberán ser almacenados con su envase íntegro, en lugar refrigerado a una temperatura no mayor de 15 °C, y con una humedad relativa ambiente mayor del 90%.

Artículo 1250 - (Res 1249, 26.11.81)

"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 constituída 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 (H. Silvestres) Máx: 6,0% m/m

(H. de cultivo) Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos ... o Champiñones ..., 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".

Artículo 1251 - (Dec 748, 18.3.77)

"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 (H. Silvestres) Máx: 6,0% m/m

(H. 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: (H. Silvestres) Máx: 6,0% m/m

(H. 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, aceites 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

Impurezas 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 (H. Silvestres) Máx: 6,0% m/m

(H. 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".

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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

Artículo 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.

Artículo 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 sustancia seca.

Debe conservarse en heladeras.

Se admite la adición de hasta 10% de almidón.

Artículo 1257 - (Dec 61, 17.1.77)

Suprimido.

Artículo 1258 - (Dec 61, 17.1.77)

"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 - (Dec 61, 17.1.77)

"Con la denominación de Extracto de levadura, se entiende el producto obtenido por procesos físicos o bioquímicos adecuados de levadura de cervecería, 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".

Artículo 1259 - (Res 153, 15.2.78)

"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".

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 1263 – (Resolución Conjunta SPReI N° 21/09 y SAGPyA N° 147/09)

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 oryzae*). 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.

f) Fosfolipasa C proveniente de microorganismos.

Para uso en la industria aceitera.

SAL Y SALES COMPUESTAS

Artículo 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.

Artículo 1265

La sal común se presentará y expenderá 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.

Artículo 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.

Artículo 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%.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 1270 - (Res 153, 15.2.78)

Suprimido.

Artículo 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.

Artículo 1272 - (Res 153, 15.2.78)

"Toda sal (cloruro de sodio) que se expendá 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".

Artículo 1273

La Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación (**Dec 4277, 12.6.67**) 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Art 1276 - (Res 153, 15.2.78)

Suprimido.

Art 1277 - (Res 153, 15.2.78)

Suprimido.

Art 1278 - (Res 153, 15.2.78)

Suprimido.

SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS

Artículo 1279 - (Dec 748, 18.03.77)

"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 1326, 20.07.88**) "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".

Artículo 1280 - (Resolución Conjunta SPReI N° 287/2013 y SAGyP N° 423/2013)

[Se otorga a las empresas un plazo para su adecuación de (CIENTO OCHENTA) 180 días corridos, a partir del 25 de octubre de 2013.]

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 o su equivalente en huevo entero, desecado/en polvo o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida o su equivalente en yema de huevo desecada/en polvo; sazónada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin: condimentos, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener los aditivos permitidos según el Reglamento Técnico Específico de Aditivos para Mayonesa.

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. Será de color amarillo uniforme.
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 deberá cumplir los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Técnica
Enumeración de Enterobacterias NMP/g	n=5, c=2, m=10 M=10 ²	ISSO 21528-1: 2004 ICMSF
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia/25 g	ISO 6579:2002, Co: 2004 BAM-FDA: 2011 USDA-FSIS: 2011
Recuento de hongos y levaduras UFC/g	n=5, c=2, m=10 M=10 ²	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA: 2001, APHA: 2001

Este producto se rotulará: Mayonesa.

Cuando contenga jugo de limón podrá consignarse con la expresión: Con jugo de limón.

Deberá figurar en el rótulo o en la tapa: mes y año de elaboración".

Artículo 1281 - (Dec 748, 18.3.77)

"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".

Artículo 1282 - (Dec 748, 18.3.77)

"Podrán elaborarse salsas, aderezos o aliños en forma de una emulsión de aceite vegetal comestible con emulsificantes admitidos, sazónada 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, rocú 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)".

Artículo 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.

Artículo 1284 - (Dec 748, 18.3.77)

"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), sazónada con diferentes sustancias y vinagre, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

- a) Cloruro de sodio.
- b) Especies 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 disódica 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) Ácido 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, 2.08.94)** "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".

Artículo 1285 - (Dec 748, 18.3.77)

"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 101, 22.02.93)** "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".

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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.

SUSTANCIAS AMARGAS**Artículo 1292**

Con la denominación genérica de Sustancias amargas, se entienden los vegetales no nocivos, o sus extractos o principios activos a los que se les atribuye propiedades aperitivas.

Artículo 1293

Se consideran sustancias 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, Coloquíntida, Granos de paraíso, Ruda, excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

Artículo 1294

Se consideran Sustancias 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 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 1993, 23.09.88)** "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, *Storychnus 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 centaurea (*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%.

SUSTANCIAS ESPUMIGENAS

Artículo 1295

Se entiende por Sustancias espumígenas o afrógenas, las que tienen la propiedad de producir una espuma persistente.

Artículo 1296

Se consideran Sustancias 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.

Artículo 1297

Se consideran Sustancias espumígenas nocivas, y por lo tanto de uso prohibido en alimentos y bebidas, las que contengan principios de acción terapéutica o tóxica.

SUSTANCIAS AROMATIZANTES

Ver Capítulo XVIII del CAA, RESOLUCIÓN GMC N° 046/93 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ADITIVOS AROMATIZANTES/ SABORIZANTES" modificada por RESOLUCIÓN GMC N° 10/06 incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 37/2007 y N° 73/2007.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 1300

Se entiende por Esencia Natural o Aceite Esencial, el producto volátil de origen vegetal obtenido por un proceso adecuado (arrastré 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 5210, 29.12.72) "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

ALDEHIDO BENZOICO: 95% mín, Método IRAM 18.515

Acido cianhídrico: negativo (Ensayo Farm. Nac. Argentina, V Edición)".

4.1. (Res 5210, 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) (*Cinnamomum 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

ALDEHIDO CINAMICO: 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

ALDEHIDO CINAMICO: 70% mín, 90% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.545.

12.1 **(Res 5210, 29.12.72)** "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 Elettraria 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 Cyminum 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

ALDEHIDO 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

Indice 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

Indice de acidez KOH mg/g, Máx: 5

Indice de éster KOH mg/g, Máx: 22

LINALOL: 65 a 70%, IRAM 18.513

17.1. **(Res 1228, 28.5.75)** "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°

Indice 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

Indice de refracción a 20°C: 1.5100 a 1.5180

Desviación polarimétrica a 20°C: +2° a +6°

Indice 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

Indice 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

Indice 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 officinale* 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. medica* 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 (*Mentha japonesa*) (*Mentha 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*) (*Mentha spicata* Huds) (*Mentha 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 101, 8.8.75)** "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

ALDEHIDO DECILICO: 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 5210, 29.12.72)** "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 5210, 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 propilenglicol; 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 1017, 6.4.72) "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. África	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 q/100g:	7 a 12	7 a 17	8 a 18

39.1. (Res 5210, 29.12.72) "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 5210, 29.12.72) "Esencia de Zanahoria. Obtenida por destilación con vapor de las semillas del *Daucus carota* L.

Líquido de color amarillo claro o ámbar, con olor aromático agradable.

Soluble en aceites. Prácticamente insoluble en glicerol o en propileneglicol.

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.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 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).

Artículo 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).

Artículo 1305

Se entiende por Esencia natural o Aceite esencial concentrado, el que ha sido parcialmente deterpenado.

Estos productos se rotularán: Esencia natural concentrada de ...

Artículo 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 sávido-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 sávido-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).

Artículo 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. annuum* L var *conoides* Irisch.

Obtenido 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.

6bis - **(Res 1880, 9.8.83)** "Oleorresina de Paprika: *Capsicum annuum* 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: $\pm 2\%$.

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.

Artículo 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.

Artículo 1308 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 94/2008 y N° 357/2008)

Se entiende por propóleos el producto compuesto de sustancias resinosas, gomosas y balsámicas, ceras, aceites esenciales y polen, de consistencia viscosa, elaborado por las abejas a partir de ciertas especies vegetales, que son transportadas al interior de la colmena y modificadas parcialmente con sus secreciones salivares. La composición de los propóleos varía dependiendo de las especies vegetales de origen y de la función de los propóleos dentro de la colmena.

1.- "Propóleos bruto" es el obtenido directamente de la colmena, sin purificar.

Características organolépticas:

Aroma: Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.

Color: Amarillo, pardo, verdoso, rojizo, marrón y sus tonalidades, variando conforme a su origen botánico y/o geográfico.

Sabor: Variable, de suave y balsámico a fuerte y picante, según su origen botánico y/o geográfico.

Consistencia a temperatura ambiente: Maleable o rígido, según su origen botánico y/o geográfico.

Aspecto: Homogéneo o heterogéneo, de preferencia en trozos no comprimidos.

El propóleos en bruto debe cumplir los siguientes requisitos físicos y químicos.

Pérdida por calentamiento (100-105°C): Máximo 10%

Cenizas (500-550°C) Máximo 5%

Cuerpos extraños: Máximo 25%

Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras): Máximo 40%

Índice de oxidación: Máximo 22 seg.

Compuestos fenólicos, expresados como ácido gálico: Mínimo 5%

Flavonoides: Mínimo 0,5%

Resinas solubles en etanol: Mínimo 30%

Espectrograma UV-VIS: Debe presentar un máximo de absorción entre 270 y 315 nm.

Plomo, expresado como Pb: Máximo 2,0 mg/kg

Arsénico, expresado como As: Máximo 1,0 mg/kg

Residuos de plaguicidas y antibióticos: Ausencia

Los métodos de ensayo a aplicar serán los determinados en la Norma IRAM 15935-1-PROPOLEOS BRUTO.

Para la recolección, manipulación, envasado y almacenamiento de propóleos se deberán cumplir las Buenas Prácticas Apícolas.

Acondicionamiento: el propóleos en bruto debe ser envasado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio fresco y oscuro. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

El propóleos en bruto no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.

Aditivos. No se admite el agregado de aditivos.

2.- Se entiende por "Extracto Blando de Propóleos" el producto semielaborado, que se obtiene procesando el propóleos en bruto con alcohol etílico de calidad definida en el artículo 1109 del presente Código, de manera de extraer los componentes biológicamente activos, filtrando las impurezas y las ceras. El alcohol debe evaporarse trabajando a temperatura controlada, de manera de no afectar los compuestos bioactivos, a fin de obtener una sustancia purificada de consistencia pastosa. Para la producción deben aplicarse las Buenas Prácticas Apícolas.

El extracto de propóleos debe ser embalado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio oscuro y fresco. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

Características organolépticas.

Aroma: Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.

Color: Variable, según su origen botánico y/o geográfico y su concentración.

Sabor: Variable, de suave a fuerte, amargo y picante.

El extracto de propóleos debe cumplir los siguientes requisitos físicos y químicos.

Extracto seco (materia seca): Mínimo 10%

Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras): -

Índice de oxidación: Máximo 22 seg.

Compuestos fenólicos, expresados como ácido gálico: Mínimo 0,25%

Flavonoides: Mínimo 0,25%

Espectrograma UV-VIS: Debe presentar un máximo de absorción entre 270 y 315 nm.

Plomo, expresado como Pb (sobre sustancia seca): Máximo 0,2 mg/kg

Arsénico, expresado como As (sobre sustancia seca): Máximo 0,1 mg/kg

Residuos de plaguicidas y antibióticos: Ausencia

Los métodos de ensayo a aplicar serán los determinados en la Norma IRAM 15935-2- EXTRACTO DE PROPOLEOS.

Criterios Microbiológicos.	n = 5	c = 0	m = 0	
Coliformes totales/g:				
Salmonella spp - Shigella spp /25 g:	n = 10	c = 0	m = 0	
Hongos y levaduras UFC/g:	n = 5	c = 2	m = 10	M = 100

La metodología de referencia para la preparación del extracto blando será la de IRAM-INTA 15935-2.

El extracto de propóleos no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.

Estos productos se considerarán insumos para la industria alimentaria y se denominarán "Propóleos bruto" o "Extracto blando de propóleos" según corresponda.

Además de las exigencias generales de rotulación del presente Código deberá consignarse en el rótulo la leyenda "APTO COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS".

Artículo 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 5210, 29.12.72)** "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 5210, 29.12.72)** "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 *Eucalyptus 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, CINEOL

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 1228, 28.5.75) "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 5210, 29.12.72**) "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 5210, 29.12.72**) "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 1228, 28.5.75**)

Acetato de bencilo
Acetato de butilo (**Res 5210, 19.12.72**)
Acetato de cinamilo (**Res 655, 3.5.74**)
Acetato de citronelilo (**Res 1228/75**)
Acetato de etilo
Acetato de geranilo
Acetato de linalilo 90% (**Res 5210/72**)
Acetato de linalilo 96% (**Res 5210/72**)
Acetato de linalilo sintético (**Res 5210/72**)
Acetato nonilo (**Res 655/74**)
Acetato de octilo (**Res 655/74**)
Acetaldehído (**Res 1228/75**)
Acetilacetato de etilo
Acetil Metil-Carbinol (**Res 1228/75**)
Acetofenona (**Res 655/74**)
Acido butírico (**Res 5210/72**)
Acido caproico (**Res 1228/75**)
Acido Fenil-acético (**Res 1228/75**)
Alcohol anisílico (**Res 1228/75**)
Alcohol decílico (**Res 655/74**)
Alcohol feniletílico (**Res 1228/75**)
Alcohol fenilpropílico (**Res 1228/75**)
Alcohol hexílico (**Res 1228/75**)
Alcohol láurico (**Res 1228/75**)
Alcohol nonílico (**Res 655/74**)
Antranilato de metilo
Benzaldehído
Benzofenona (**Res 655/74**)
Butirato de bencilo (**Res 1228/75**)
Butirato de butilo (**Res 1228/75**)
Butirato de etilo
Butirato de isoamilo
Caproato de alilo
Caproato de etilo (**Res 1228/75**)
Carvacrol (**Res 1228/75**)
Ciclohexano-propionato de alilo
Cinamaldehído (**Res 5210/72**)
Cinamato de metilo (**Res 1228/75**)
Decalactona delta (**Res 1228/75**)
Decanal (**Res 5210/72**)
Etil-maltol (**Res 5210/72**)
Etilvainillina
Fenil-acetaldehído (**Res 5210/72**)
Fenilacetato de metilo (**Res 5210/72**)
Formiato de amilo (**Res 1228/75**)
Formiato de cinamilo (**Res 655/74**)
Formiato de etilo
Heptanoato de etilo
Heptincarbonato de metilo
Hidroxicitronelal
Ionona (alfa)
Ionona (beta)
Isovalerianato de amilo (**Res 1228/75**)

Isovalerianato de etilo (**Res 5210/72**)

Lactato de etilo (**Res 5210/72**)

Laurato de etilo (**Res 5210/72**)

Maltol (**Res 5210/72**)

Metil-amilcetona
Metil-Benzaldehído (para)
Metil-ciclopentenolona
Metilfenil-glicidato de etilo
Metil-naftilcetona
Naftolato de etilo (beta)
Nonalactona (gamma)
Nonanal **(Res 5210/72)**
Octanal **(Res 5210/72)**
Pelargonato de etilo
Piperonal
Propenilguaietol
Propionato de etilo **(Res 655/74)**
Propionato de geranilo **(Res 655/74)**
Salicilato de iso-amilo **(Res 655/74)**
Salicilato de metilo **(Res 5210/72)**
Undecalactona (gamma)
Vainillina
Valerianato de etilo **(Res 1228/75)**
Valerianato de feniletilo **(Res 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 - (Dec 444, 6.2.74)

"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.

Artículo 1320

Se prohíbe el expendio y utilización en la industria alimentaria de las esencias y extractos de: Ajenjo, Gaulteria, 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.

Artículo 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

Ver Capítulo XVIII del CAA, RESOLUCIÓN GMC N° 11/06 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES" incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N°38/2007 y N° 74/2007.

Artículo 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.

Artículo 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.

Artículo 1324 - (Res 1541, 12.09.90)

"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 SINTETICO:

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 SINTETICO:

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.

Nº 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.

Nº 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

Nº 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

Nº de Código: CI (1975) Nº 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

Nº de Código: CI (1975) Nº 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.

Nº de Código: CI (1975) Nº 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

Nº de Código: CI (1975) Nº 75810. CI (1975) Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

CLOROFILINA CUPRICA, SODICA o POTASICA. (Res 1544, 12.09.90)

Materia prima: Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofilina Ó y β y el parcial reemplazo del magnesio por cobre.

Nº de Código CI (1975) Nº 75810 Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 38 (1987/8) y sus modificaciones:

Solventes Residuales

Acetona
Metanol
Etanol
Propan-2-ol
Hexano

máx 50 mg/kg aislado o
en 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 MAGNESICA, SODICA o POTASICA. **(Res 1544, 12.09.90)**

Materia prima:

Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofila Ó y β.

Nº de Código CI (1975) Nº 75810 Natural Green 3".

COCHINILLA:

Materia prima: Cuerpos desecados del insecto Coccus cacti L (hembra)

Principio activo: Acido carmínico

Nº de Código: CI (1975) Nº 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.

Nº de Código: CI (1975) Nº 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 Nº 2, Indigo carmín, carmín de índigo.

Nº de Código: CI (1975) Nº 73015. CI (1975). Food Blue 1.

Nombre químico: Sal disódica del ácido 3-3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene-5,5'-disulfónico.

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Disodio 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene, 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 1544, 12.09.90)

Principio activo del rocú, obtenida por la hidrólisis alcalina de la bixina.

Nº de Código: CI (1975) 75120 Natural Orange 4 Schultz (1931) Nº 1387 - CEE Nº 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.

Nº de Código: EEC Nº 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

Nº de Código: CI (1975) Nº 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.

Nº de Código: CEE Nº 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:

Nº de Código: CI (1975) Nº 77000

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

CARBONATO DE CALCIO:

Nº de Código: CI (1975) Nº 77220. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.41

DIOXIDO DE TITANIO:

Nº de Código: CI (1975) Nº 77891. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.162.1.

ORO:

Nº de Código: CI (1975) Nº 77480

OXIDOS DE HIERRO:

Nº de Código: CI (1975),

Nº 77492 (óxido de hierro amarillo). Nº 77491 (óxido de hierro rojo). Nº 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:

Nº de Código: CI (1975) Nº 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 Nº 7, Carmín 6B, Litholrubintoner BKT, Permanent Rubin L6B.

Nº de Código: CI (1975) Nº 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:

Nº de Código: CI (1975) Nº 77491, 77492 y 77499. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

Artículo 1324bis - (Res 1541, 12.09.90)

"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 (Resolución Conjunta Nº 31/03 y Nº 286/03)

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, además de los expresamente indicados en el presente Código, los siguientes productos alimenticios:

- Bebidas, en los casos expresamente permitidos
- Cáscaras de frutas secas (Artículo 879)
- Frutas glaceadas y frutas almibaradas escurridas, destinadas a emplear con fines de decoración (Artículo 817)
- Las frutas y sus pulpas conservadas y las confituras elaboradas con ellas cuando se justifique para restituir el tono natural (Artículo 807)
- Polvos o mezclas para preparar postres para helar (Artículo 818 bis)

AMARANTO:

Sinónimos:

CI Food Red Nº 2;

Bordeaux S

Nº de Código: CI (1975) Nº 16185, Schultz (1931) Nº 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 (4-(N-etil-3-sulfonaftobenzil-amino) fenil)-(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

Nº de Código: CI (1975) Nº 42051;

Schultz (1931) Nº 826

Nombre químico:

Sal de calcio o sodio de (4-(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 Nº 3;

Lebensmittel Rot Nº 4

Nros de Códigos: CI (1975) Nº 45430

Nombre Químico:

Disodio 2-(2,4,5,7-tetraiodo-3-óxido-6-oxoxanten-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.
Nº de Código: CI (1975) Nº 16255; Schultz (1931) Nº 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-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%
Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: total máx 0,5%
Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx 0,5%
Acido 7-hidroxinaftalen-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 Nº 40; Rot Nr 40 FD&C
rouge allura
Nº de Código: CI (1982) Nº 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-iliden)-3-sulfo benzen-metanamonio 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 1325bis - (Res 1541, 12.09.90)

"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:

1º) Impurezas inorgánicas:

Arsénico: máx 5 mg/kg

Antimonio, Cobre, Cromo Sulfato de Bario, Zinc: máx 100 mg/kg (considerados aisladamente), o máx 200 mg/kg (considerados en forma conjunta)

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.

2º) 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"

Artículo 1326 - (Res 1537, 17.9.85)

"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".

Artículo 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

Artículo 1328 - (Res 80, 13.1.82)

"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".

Artículo 1329 - (Res 80, 13.1.82)

"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".

Artículo 1330 - (Res 80, 13.1.82)

"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".

Artículo 1331 - (Res 80, 13.1.82)

"En la elaboración de vinagres quedan permitidos los siguientes tratamientos:

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.

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.

La aromatización con estragón (hojas desecadas de *Artemisia dracunculus* L), laurel y otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y naturales reforzadas, esencias y extractos sápidos 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.

El uso de levaduras seleccionadas: *Saccharomyces ellipsoideus*, *Acetobacter aceti* y otras autorizadas para alimentos.

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.

La calefacción, sedimentación, refrigeración, trasegado y filtración del vinagre.

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.

La pasteurización y la esterilización industrial, siempre que se declaren en el rotulado.

El destilado del vinagre, siempre que se declare en el rotulado.

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.

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.

La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza".

Artículo 1332 - (Res 80, 13.1.82)

"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".

Artículo 1333 - (Res 80, 13.1.82)

"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 711, 25.4.85)** "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".

Artículo 1334 - (Res 264, 15.03.89)

"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".

Artículo 1334bis - (Res 264, 15.03.89)

"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".

Artículo 1335 - (Res 80, 13.1.82)

"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 maltosa 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 infusiones, maceraciones y/o cocimientos de fruta fresca azucarada (no pasas) o fermentación alcohólica completa 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 mezclas.

Deberá tener caracteres organolépticos propios, relacionados a las materias primas que le dan origen.

Este producto deberá denominarse Vinagre de fruta, consignando a continuación 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 descascarados, sanos y limpios de esta gramínea.

Deberá tener caracteres organolépticos (color claro y olor suave) propios y deberá denominarse: Vinagre de arroz.

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente acetificación de soluciones azucaradas de suero de leche.

Deberá presentar caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color 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".

Artículo 1336 - (Res 80, 13.1.82)

"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%".

Artículo 1337 - (Res 80, 13.1.82)

"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 vinagre de malta".

Artículo 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.

RESOLUCIÓN GMC N° 08/06

**Incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 67/2007 y N° 195/2007
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS
CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS**

13: SALSAS Y CONDIMENTOS"

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 141/96, 74/97, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.
CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos.

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en la Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

EL GRUPO MERCADO COMÚN

RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo III de la Resolución GMC Nº 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" referido a la Categoría 13: Salsas y Condimentos y la Resolución GMC Nº 74/97 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones a las siguientes Categorías de alimentos: Categoría 13: Salsas y Condimentos, Subcategoría 13.10. Vinagres".

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT

Instituto Nacional de Alimentos

Ministerio de Economía y Producción

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA

Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN

Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06 ANEXO

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

CATEGORÍA 13 – SALSAS Y CONDIMENTOS

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

CATEGORIA 13 – MOLHOS E CONDIMENTOS

Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NO ME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml

13.1. CONDIMENTOS VEGETALES O ESPECIAS

13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS

ANTIAGLUTINANTE/ ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHUMECTANTE

ANTIUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en quantum satis

MERCOSUR/ Todos os autorizados

como BPF no MERCOSUL

341 iii	Calcio-(tri)	Fosfato tricálcico,	0,5 (como P ₂ O ₅)
	Fosfato, Calcio	fosfato tribásico	
	Fosfato Tribásico,	de cálcio, Fosfato	
	Calcio-(tri)	de Cálcio	

Ortofosfato	Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio

13.2. SALSAS EMULSIONADAS (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)

13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (incluindo molhos a base de maionese)

ACIDULANTE

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

quantum satis

334	Ácido tartárico (L(+)-)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico

Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)

REGULADOR DE ACIDEZ

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

quantum satis

335 i	Sodio-(mono) Tartrato
335 ii	Sodio-(di) Tartrato
336 i	Potasio Tartrato, Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato

Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P ₂ O ₅)

339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio- (di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de	0,5 (como P ₂ O ₅)
Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico			
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio- (tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P ₂ O ₅)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 i	Calcio-(mono)- Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio- (mono)-Ortofosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, Fosfato de Cálcio Monobásico, Bifosfato de Cálcio, Fosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)

450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P2O5)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P2O5)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P2O5)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P2O5)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P2O5)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P2O5)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P2O5)

ANTIOXIDANTE
Todos los autorizados como BPF
en MERCOSUR/ Todos os
autorizados como BPF no
MERCOSUL

304	Ascorbi Palmita to	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbi Esteara to	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

ANTIOXIDANTE
quantum satis

306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia
310	Propil Galato	Galato de propila	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE Todos los autorizados en MERCOSUR/ Todos os autorizados no MERCOSUL		AROMATIZANTE quantum satis	
COLORANTE		CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05

132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	quantum satis
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161 g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
CONSERVADOR			
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzóico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)

EMULSIONANTE		EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido	0,5 (como P_2O_5)
de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico			
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P_2O_5)
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P_2O_5)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P_2O_5)
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato	Monopalmitato de Polioxietileno (20)	0,5

40		sorbitana, Polisorbato 40	
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
450v ii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452i v	Calcio Polifosfatos	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil- tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
474	Ésteres de Glicerol y	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0

		Sacarosa, Sucroglicéridos		
477		Mono y diésteres de 1,2- propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481	i	Sodio estearoil lactato, estear oil lactilat o de sódio	Estearoil lactato de sódio,	1,0
4	C	E	1,	
8	al	st	0	
2	ci	e		
i	o	a		
	e	r		
	st	oi		
	e	l		
	ar	2		
	oi	-		
	l	la		
	2	ct		
	-	il		
	la	a		
	ct	t		
	il	o		
	at	d		
	o,	e		
	c	c		
	al	ál		
	ci	ci		
	o	o		
	e	,		
	st	e		
	e	st		
	ar	e		
	oi	a		
	l	r		
	la	oi		
	ct	l		
	il	la		
	at	ct		
	o	il		
		a		
		t		
		o		
		d		
		e		
		c		

4	S	ál	1,
9	or	ci	0
1	bi	o	
	ta	n	
	n	o	
	M	e	
	o	st	
	n	e	
	o	a	
	e	r	
	st	a	
	e	t	
	ar	o	
	at	d	
	o	e	
		s	
		o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
4	S	T	1,
9	or	ri	0
2	bi	e	
	ta	st	
	n	e	
	Tr	a	
	ie	r	
	st	a	
	e	t	
	ar	o	
	at	d	
	o	e	
		s	
		o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
4	S	M	0,
9	or	o	5
3	bi	n	
	tá	ol	
	n	a	
	M	u	
	o	r	
	n	a	

	ol	t	
	a	o	
	u	d	
	ra	e	
	to	s	
		o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
4	S	M	1,
9	or	o	0
4	bi	n	
	ta	o	
	n	ol	
	M	e	
	o	a	
	n	t	
	o	o	
	ol	d	
	e	e	
	at	s	
	o	o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
4	S	M	1,
9	or	o	0
5	bi	n	
	ta	o	
	n	p	
	M	al	
	o	m	
	n	it	
	o	a	
	p	t	
	al	o	
	m	d	
	it	e	
	at	s	
	o	o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
ESPE			ESPES

SANT	SANTE
E	
Todos	quant
los	um
autori	satis
zados	
como	
BPF	
en	
MERC	
OSUR	
/Todo	
s os	
autori	
zados	
como	
BPF	
no	
MERC	
OSUL	
4 Pr	Al 0,
0 o	gi 8
5 pi	n
le	a
n	t
gl	o
ic	d
ol	e
Al	P
gi	r
n	o
at	pi
o	le
	n
	o
	gl
	ic
	ol
ESTA	ESTAB
BILIZ	ILIZA
ANTE	NTE
Todos	quant
los	um
autori	satis
zados	
como	
BPF	
en	
MERC	
OSUR	
/Todo	
s os	
autori	

zados
como
BPF
no
MERC
OSUL

3 So F 0,
3 di o 5
9 o- sf (c
(a o
i m t m
on o o
o) d P₂
Fo e O₅
sf S)
at ó
o, di
So o
di M
o o
M n
on o
of b
os á
fat si
o, c
So o
di ,
o- M
(o
m n
on of
o) o
Or sf
tof a
os t
fat o
o M
o
n
o
s
s
ó
di
c
o
,
F
o
sf
a
t

o
Á
ci
d
o
d
e
S
ó
di
o
,
Bi
fo
sf
a
t
o
d
e
S
ó
di
o
,
D
ih
id
r
o
g
ê
ni
o
F
o
sf
a
t
o
d
e
S
ó
di
o
,
D
ih
id
r
o
g

ê
ni
o
O
rt
of
o
sf
a
t
o
M
o
n
o
s
s
ó
di
c
o
,
D
ih
id
r
o
g
ê
ni
o
M
o
n
of
of
a
t
o
M
o
n
o
s
s
ó
di
c
o
F
0,
3 di o 5
3 di o 5
9 o- sf (c
(di a o

i) t m
i Fo o o
sf di P₂
at s O₅
o, s)
So ó
di di
o- c
(di o
) ,
M F
on o
of sf
os a
fat t
o, o
So d
di e
o- S
(di ó
) di
Or o
tof D
os ib
fat á
o si
c
o
,
F
o
sf
a
t
o
Á
ci
d
o
D
is
s
ó
di
c
o
,
F
o
sf
a
t
o

d
e
S
ó
di
o
S
e
c
u
n
d
á
ri
o
,
H
id
r
o
g
ê
ni
o
F
o
sf
a
t
o
D
is
s
ó
di
c
o
,
H
id
r
o
g
ê
ni
o
O
rt
of
o
sf
a
t

		o	
		D	
		is	
		s	
		ó	
		di	
		c	
		o	
		,	
		H	
		id	
		r	
		o	
		g	
		ê	
		ni	
		o	
		M	
		o	
		n	
		of	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		D	
		is	
		s	
		ó	
		di	
		c	
		o	
3	So	F	0,
3	di	o	5
9	o-	sf	(c
	(tr	a	o
i	i)	t	m
i	Fo	o	o
i	sf	tr	P ₂
	at	is	O ₅
	o,	s	)
	So	ó	
	di	di	
	o-	c	
	(tr	o	
	i)	,	
	M	m	
	on	o	
	of	n	
	os	of	
	fat	o	
	o,	sf	

So a
di t
o- o
(tr tr
i) is
Or s
tof ó
os di
fat c
o o

,
o
rt
of
o
sf
a
t
o
tr
is
s
ó
di
c
o

,
F
o
sf
a
t
o
d
e
S
ó
di
o
T
ri
b
á
si
c
o

,
F
o
sf
a
t
o

		d	
		e	
		S	
		ó	
		di	
		o	
3	Po	F	0,
4	ta	o	5
0	sio	sf	(c
	-	a	o
i	(	t	m
	m	o	o
	on	á	P ₂
	o)	ci	O ₅
	Fo	d	)
	sf	o	
	at	d	
	o,	e	
	Po	p	
	ta	o	
	sio	t	
	Fo	á	
	sf	s	
	at	si	
	o	o	
	Ac	,	
	id	F	
	o,	o	
	Po	sf	
	ta	a	
	sio	t	
	-	o	
	(	d	
	m	e	
	on	P	
	o)	o	
	Or	t	
	tof	á	
	os	s	
	fat	si	
	o	o	
		M	
		o	
		n	
		o	
		b	
		á	
		si	
		c	
		o	
		,	
		M	
		o	

n
of
o
sf
a
t
o
M
o
n
o
p
o
t
á
s
si
c
o
,
Bi
fo
sf
a
t
o
d
e
p
o
t
á
s
si
o
,
D
ih
id
r
o
g
ê
ni
o
F
o
sf
a
t
o
d
e

P
o
t
á
s
s
i
o
/
D
ih
id
r
o
g
ê
ni
o
M
o
n
of
o
sf
a
t
o
M
o
n
o
p
o
t
á
s
s
i
c
o

3	Po	F	0,
4	ta	o	5
0	sio	sf	(c
	-	a	o
i	(di	t	m
i	)	o	o
	Fo	di	P2
	sf	p	O
	at	o	5)
	o,	t	
	Po	á	
	ta	s	
	sio	si	
	-	c	
	(di	o	

) ,
M m
on o
of n
os of
fat o
o, sf
Po a
ta t
sio o
- di
(di p
) o
Or t
tof á
os s
fat si
o o

,
F
o
sf
a
t
o
d
e
p
o
t
á
s
si
o
D
ib
á
si
c
o
 ,
F
o
sf
a
t
o
Á
ci
d
o
D
ip

o
t
á
s
si
c
o
,
F
o
sf
a
t
o
d
e
p
o
t
á
s
si
o
S
e
c
u
n
d
á
ri
o
,
H
id
r
o
g
ê
ni
o
F
o
sf
a
t
o
D
ip
o
t
á
s

si
c
o
,
H
id
r
o
g
ê
ni
o
O
rt
of
o
sf
a
t
o
D
ip
o
t
á
s
si
c
o
,
H
id
r
o
g
ê
ni
o
M
o
n
of
o
sf
a
t
o
D
ip
o
t
á
s

		si	
		c	
		o	
3	Po	F	0,
4	ta	o	5
0	sio	sf	(c
i	-	a	o
i	(tr	t	m
i	i)	o	o
	Fo	tr	P2
	sf	ip	O
	at	o	5)
	o	t	
		á	
		s	
		si	
		c	
		o	
		,	
		m	
		o	
		n	
		of	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		tr	
		ip	
		o	
		t	
		á	
		s	
		si	
		c	
		o	
		,	
		o	
		rt	
		of	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		tr	
		ip	
		o	
		t	
		á	
		s	
		si	

		c	
		o	
		,	
		F	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		P	
		o	
		t	
		á	
		s	
		si	
		o	
		T	
		ri	
		b	
		á	
		si	
		c	
		o	
		,	
		F	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		P	
		o	
		t	
		á	
		s	
		si	
		o	
4	Pr	Al	0,
0	op	gi	8
5	ile	n	
	ng	a	
	lic	t	
	ol	o	
	Al	d	
	gi	e	
	na	p	
	to	r	
		o	
		pi	

		le	
		n	
		o	
		gl	
		ic	
		ol	
4	Po	M	0,
3	lio	o	5
2	xi	n	
	eti	ol	
	le	a	
	n	u	
	(2	r	
	0)	a	
	So	t	
	rbi	o	
	tá	d	
	n	e	
	M	P	
	on	ol	
	ol	io	
	au	xi	
	ra	e	
	to,	til	
	Po	e	
	lis	n	
	or	o	
	ba	(	
	to	2	
	20	0	
		)	
		s	
		o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
		,	
		P	
		ol	
		is	
		o	
		r	
		b	
		a	
		t	
		o	
		2	
		0	

4 Po M 0,
3 lio o 5
3 xi n
eti o
le ol
n e
(2 a
0) t
So o
rbi d
ta e
n P
M ol
on io
oo xi
le e
at til
o, e
Po n
lis o
or (
ba 2
to 0
80)

4 Po M 0,
3 lio o 5
4 xi n
eti o
le p
n al
(2 m
0) it
So a

rbi t
tá o
n d
M e
on P
op ol
al io
mi xi
tat e
o, til
Po e
lis n
or o
ba (
to 2
40 0

4 Po M 0,
3 lio o 5
5 xi n
eti o
le e
n st
(2 e
0) a
So r
rbi a
ta t
n o
M d
on e
oe P
st ol

ea
ra
to,
Po
lis
or
ba
to
60

io
xi
e
til
e
n
o
(
2
0
)
s
o
r
bi
t
a
n
a

,
P
ol
is
o
r
b
a
t
o
6
0

4 Po T 0,
3 lio ri 5
6 xi e

eti st
le e
n a
(2 r
0) a
So t
rbi o
ta d
n e
tri P
es ol
te io
ar xi
at e
o, til
Po e
lis n
or o
ba (

to 2
65 0
)
s
o
r
bi
t
a
n
a

,
p
ol
is
o
r
b
a
t
o
6
5

4 So Pi 0,
5 di r 5
0 o- of (c
i) sf o m
Dif a o
os t P2
fat o O
o, Á 5)
So ci
di d
o o
Dif d
os e
fat S
o ó
di
o
,
D
ih
id
r
o
g
ê
ni
o
D
if

o
sf
a
t
o
D
is
s
ó
di
c
o
,
D
ih
id
r
o
g
è
ni
o
Pi
r
of
o
sf
a
t
o
D
is
s
ó
di
c
o
,
Pi
r
of
o
sf
a
t
o
D
is
s
ó
di
c
o

4	So	D	0,
5	di	if	5
0	o-	o	(c
	(tr	sf	o
i	i)	a	m
i	Dif	t	o
	os	o	P2
	fat	tr	O
	o	is	5)
		s	
		ó	
		di	
		c	
		o	
		,	
		pi	
		r	
		of	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		á	
		ci	
		d	
		o	
		tr	
		is	
		s	
		ó	
		di	
		c	
		o	
		,	
		M	
		o	
		n	
		o	
		hi	
		d	
		r	
		o	
		g	
		ê	
		ni	
		o	
		D	
		if	
		o	
		sf	
		a	
		t	

o
T
ri
s
s
ó
di
c
o
D 0,
4 So di if 5
5 di o- o 5
0 (t sf o
i et a m
i ra t o
i) o P2
Dif t O
os e 5)
fat tr
o, a
So s
di s
o ó
Pir di
of c
os o
fat ,
o pi
r
of
o
sf
a
t
o
t
e
tr
a
s
s
ó
di
c
o
,
Pi
r
of
o
sf
a
t

o
d
e
S
ó
di
o
4 Po D 0,
5 ta if 5
0 sio o (c
- sf o
v (t a m
et t o
ra o P2
) t O
Dif e 5)
os tr
fat a
o, p
Po o
ta t
sio á
Pir s
of si
os c
fat o
o ,
Ne pi
ut r
ro of
o
sf
a
t
o
t
e
tr
a
p
o
t
á
s
si
c
o
,
Pi
r
of
o
sf

		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		p	
		o	
		t	
		á	
		s	
		si	
		o	
4	Ca	D	0,
5	lci	ih	5
0	o-	id	(c
	(	r	o
v	m	o	m
i	on	g	o
i	o)	ê	P2
	Dif	ni	O
	os	o	5)
	fat	D	
	o,	if	
	Ca	o	
	lci	sf	
	o	a	
	Bif	t	
	os	o	
	fat	M	
	o,	o	
	Ca	n	
	lci	o	
	o	c	
	dif	ál	
	os	ci	
	fat	c	
	o	o	
	Di	,	
	áci	Pi	
	do	r	
		of	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		Á	
		ci	
		d	
		o	
		d	
		e	
		C	

		ál	
		ci	
		o	
		,	
		D	
		ih	
		id	
		r	
		o	
		g	
		ê	
		n	
		o	
		Pi	
		r	
		of	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		M	
		o	
		n	
		o	
		c	
		ál	
		ci	
		c	
		o	
4	So	T	0,
5	di	ri	5
1	o-	fo	(c
	(p	sf	o
i	en	a	m
	ta	t	o
	)	o	P2
	Tri	p	O
	fo	e	5)
	sf	n	
	at	t	
	o,	a	
	So	s	
	di	s	
	o	ó	
	Tri	di	
	po	c	
	lif	o	
	os	,	
	fat	tr	
	o	ip	
		ol	
		if	

o
sf
a
t
o
d
e
s
ó
di
o
/
tr
if
o
sf
a
t
o
d
e
s
ó
di
o
/
T
ri
p
ol
if
o
sf
a
t
o
p
e
n
t
a
s
s
ó
di
c
o

4 Po T 0,
5 ta ri 5
1 sio fo (c
- sf o
i (p a m
i en t o

ta	o	P2
)	p	O
Tri	e	5)
fo	n	
sf	t	
at	a	
o,	p	
Po	o	
ta	t	
sio	á	
Tri	s	
po	si	
lif	c	
os	o	
fat	,	
o	tr	
	ip	
	ol	
	if	
	o	
	sf	
	a	
	t	
	o	
	d	
	e	
	p	
	o	
	t	
	á	
	s	
	si	
	o	
	,	
	T	
	ri	
	p	
	ol	
	if	
	o	
	sf	
	a	
	t	
	o	
	P	
	e	
	n	
	t	
	a	
	p	
	o	
	t	
	á	

		s	
		si	
		c	
		o	
		,	
		T	
		ri	
		fo	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		p	
		o	
		t	
		á	
		s	
		si	
		o	
4	He	P	0,
5	xa	ol	5
2	m	if	(c
	et	o	o
i	af	sf	m
	os	a	o
	fat	t	P2
	o	o	O
	de	d	5)
	so	e	
	di	S	
	o,	ó	
	Po	di	
	lif	o	
	os	,	
	fat	M	
	o	e	
	de	t	
	so	af	
	di	o	
	o	sf	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		S	
		ó	
		di	
		o	
		I	
		n	

s
ol
ú
v
el
,
H
e
x
a
m
e
t
af
o
sf
a
t
o
d
e
S
ó
di
o
,
S
al
d
e
G
r
a
h
a
m
,
T
e
tr
a
p
ol
if
o
sf
a
t
o
d
e
S
ó

di
o

4 Po P 0,
5 ta ol 5
2 sio if (c
Po o o
i lif sf m
i os a o
fat t P2
o, o O
Po d 5)
ta e
sio p
M o
et t
af á
os s
fat si
o o
/
m
e
t
af
o
sf
a
t
o
d
e
p
o
t
á
s
si
o
/
P
ol
i
m
e
t
af
o
sf
a
t
o
d

		e	
		P	
		o	
		t	
		á	
		s	
		si	
		o	
4	Ca	P	0,
5	lci	ol	5
2	o	if	(c
	y	o	o
i	So	sf	m
i	di	a	o
i	o	t	P2
	Po	o	O
	lif	d	5)
	os	e	
	fat	c	
	o	ál	
		ci	
		o	
		e	
		s	
		ó	
		di	
		o	
4	És	É	1,
7	te	st	0
2	re	e	
	s	r	
e	de	e	
	M	s	
	on	d	
	o-	e	
	y	m	
	Di	o	
	gli	n	
	cé	o	
	rid	e	
	os	di	
	de	gl	
	áci	ic	
	do	e	
	s	rí	
	gr	d	
	as	e	
	os	o	
	co	s	
	n	d	
	áci	e	
	do	á	
	di	ci	

ac d
eti o
l- s
ta g
rt r
ári a
co x
o
s
c
o
m

á
ci
d
o
di
a
c
e
til
t
a
rt
á
ri
c
o

4	És	É	1,
7	te	st	0
3	re	e	
	s	r	
	de	e	
	áci	s	
	do	g	
	s	r	
	gr	a	
	as	x	
	os	o	
	c/	s	
	Sa	d	
	ca	e	
	ro	s	
	sa	a	
	,	c	
	És	a	
	te	r	
	re	o	
	s	s	
	gr	e,	
	as	s	
	os	a	

de c
la a
Sa r
ca o
ro é
sa st
, e
Sa r
ca e
ro s,
És é
te st
re e
s r
e
s
d
e
á
ci
d
o
s
g
r
a
x
o
s
c
o
m

4
7
4

És
te
re
s
de
Gli
ce
rol
y
Sa
ca
ro

É
st
e
r
e
s
d
e
gl
ic
e
r

1,
0

sa ol
, e
Su s
cr a
og c
lic a
éri r
do o
s s

e,
s
u
cr
o
gl
ic
e
rí
d
e
o
s

4 M M 1,
7 on o 0
7 o n

y o di di
di é é
és st
te e
re r
s e
de s
1, d
2- e
pr 1
op ,
ile 2
ng -
lic p
ol, r
és o
te pi
re le
s n
de o
áci o
do gl
s ic
gr ol
as ,
os é
co st
n e

propilenglicol
residuo
glicerico

481 i So di o es te ar oil lac tat o, so di o es te ar oil lac til at o
E st e a oi l la ct a t o d e s ó di o , e st e a oi
1,0

		I	
		la	
		ct	
		il	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		s	
		ó	
		di	
		o	
4	Ca	E	1,
8	lci	st	0
2	o	e	
	es	a	
i	te	r	
	ar	oi	
	oil	l	
	2-	2	
	lac	-	
	til	la	
	at	ct	
	o,	il	
	cal	a	
	cio	t	
	es	o	
	te	d	
	ar	e	
	oil	c	
	lac	ál	
	til	ci	
	at	o	
	o	,	
		e	
		st	
		e	
		a	
		r	
		oi	
		l	
		la	
		ct	
		il	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		c	
		ál	
		ci	

o

4 So M 1,
9 rbi o 0
1 tá n
n o
M e
on st
oe e
st a
ea r
ra a
to t

4 So T 1,
9 rbi ri 0
2 tá e
n st
Tri e
es a
te r
ar a
at t
o o

4 So M 0,
9 rbi o 5
3 tá n
n ol
M a
on u
ol r
au a

	ra	t	
	to	o	
		d	
		e	
		s	
		o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
4	So	M	1,
9	rbi	o	0
4	tá	n	
	n	o	
	M	ol	
	on	e	
	oo	a	
	le	t	
	at	o	
	o	d	
		e	
		s	
		o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
4	So	M	1,
9	rbi	o	0
5	tá	n	
	n	o	
	M	p	
	on	al	
	op	m	
	al	it	
	mi	a	
	tat	t	
	o	o	
		d	
		e	
		s	
		o	
		r	
		bi	
		t	
		a	
		n	
		a	
RESA		REAL	

LTAD	ÇADO
OR	R DE
DE	SABO
SABO	R
R	
Todo	quant
s los	um
autori	satis
zados	
como	
BPF	
en	
MERC	
OSUR	
/Todo	
s os	
autori	
zados	
como	
BPF	
no	
MERC	
OSUL	
SECU	SEQU
ESTR	ESTR
ANTE	ANTE
3 So	ED 0
8 di	TA ,
5 o-	cál 0
(di	cio 0
)	dis 7
E	só 5
D	dic
TA	o
Cá	,et
lci	ile
co	no
,	dia
Ca	mi
lci	no
o	tet
Di	ra
so	ac
di	et
o	at
Eti	o
le	de
nd	cál
ia	cio
mi	e
na	dis
Te	só
tr	dic

	aa	o	
	ce		
	ta		
	to		
4	Po	Tri	0
5	ta	pol	,
1	si	ifo	5
i	o-	sfa	
i	(p	to	(
	en	pe	c
	ta	nt	o
	)	ap	m
	Tri	ot	o
	fo	ás	P
	sf	sic	²
	at	o,	O
	o,	trif	⁵
	Po	osf	)
	ta	at	
	si	o	
	o		
	Tri		
	po		
	lif		
	os		
	fat		
	o		

e potássio,
 Tripolifosfato
 Pentapotássi
 co, Trifosfato
 de Potássio

13.3.

MAYONESA

13.3.

MAIONESE

ACID ACI

ULAN DUL

TE ANT

E

Todos qua

los ntu

autori m

zados satis

como

BPF

en

MERC

OSUR

/Todo

s os

autori

zados

como
 BPF
 no
 MERC
 OSUL
 3 Áci Áci 0
 3 do do ,
 4 tar tar 5
 tár tár
 ico ico
 (L((L(
 +) +)
 -) -)
 3 Áci Áci 0
 3 do do ,
 8 fos fos 5
 fór fór
 ico ico (
 , , c
 áci áci o
 do do m
 ort ort o
 o- o-
 fos fos P
 fór fór ²
 ico ico O
)
 5
)

REGU REG
 LADO ULA
 R DE DOR
 ACIDE DE
 Z ACI
 DEZ

Todos qua
 los ntu
 autori m
 zados satis

como
 BPF

en
 MERC
 OSUR

/Todo
 s os
 autori
 zados
 como
 BPF

no
 MERC
 OSUL

33 S T 0,

5 i o a 5
d r (c
i t o
o a m
- r o
(a á
m t c.
o o ta
n m rt
o o ár
) n ic
T o o)
a s
r s
t ó
r d
a ic
t o
o

33 S T 0,
5 o a 5
ii d r (c
i t o
o a m
- r o
(a á
d t c.
i o ta
) d rt
T is ár
a s ic
r ó o)
t d
r ic
a o
t
o

33 P T 0,
6 i o a 5
t r (c
a t o
s a m
i r o
o a á
T t c.
a o ta
r m rt
t o ár
r n ic
a o o)
t p
o o
Á t

c á
i s
d si
o c
, o
P ,
o t
t a
s r
i t
o a
B r
it t
a o
r á
t ci
r d
a o
t d
o e
, p
P o
t t
a á
s s
i si
o o

-
(
m
o
n
o
)
T
a
r
t
r
a
t
o

33 P T 0,
6 o a 5
ii t r (c
a t a m
s r o
i a á
o a c.
T t
a o ta

r	d	rt
t	i	ár
r	p	ic
a	o	o)
t	t	
o	á	
N	s	
e	si	
u	c	
t	o	
r	,	
o	t	
,	a	
P	r	
o	t	
t	a	
a	r	
s	a	
i	t	
o	o	
d	d	
-	e	
T	p	
a	o	
r	t	
t	á	
r	s	
a	si	
t	o	
o		
,		
P		
o		
t		
a		
s		
i		
o		
-		
(		
d		
i		
)		
T		
a		
r		
t		
r		
a		
t		
o		
ANTI	ANTI	
OXID	OXI	

ANTE DAN
TE
Todos qua
los ntu
autori m
zados satis

como
BPF
en
MERC
OSUR
/Todo
s os
autori
zados
como
BPF
no
MERC
OSUL

30 A P 0
4 s al ,
c m 0
o it 5
r a s
b t o
il o b
P d r
a e e
l a m
m s a
it c t
a o e
t r ri
o bi a
la g
r
a
s
a
/
s
o
b
r
e
o
t
e
o
r
d
e

30 5 A E
s s t
c e
o a
r r
b a
il t
E o
s d
t e
e a
r s
a c
t o
o b
i
l a

g
o
r
d
u
r
a
0
,
0
5
s
o
b
r
e
m
a
t
e
r
i
a
g
r
a
s
a
/
s
o
b
r
e
o
t
e
o
r
d
e
g
o
r
d
u
r
a
0
,
0
3
s
o

30 6 T M
o is
c t
o u
f r
e a

r	c	b
o	n	r
l	e	e
s	c	m
:	e	a
c	n	t
t	r	e
o	a	r
n	d	a
c	a	g
e	d	r
n	e	a
t	t	s
r	o	a
a	c	/
d	o	s
o	f	o
m	e	b
e	r	r
z	ói	e
c	s	o
l		t
a		e

b r e m a t e r i a g r a s a / s o b r e o t e o r d e g o r d u r a

03 sobremateria grãs

30
7

r o l r ol a / s o b r e o t e o r d e g o r d u r a 0 , 0 1 s o b r e m a t e r i a g r a s a / s o b r e o t e o r d

31
0

P r o p i l G a l a t o G a l a t o p i l a

31
9

T B
e u
r ti
- l
b hi
u d
ti r
l o
h q
i ui
d n
r o
o n
q a
u t
i n
o ci
n á
a ri
, a
T ,
B T
H B
Q H
, Q
b ,
u t
ti e
l r
h c
i -
d b
r u
o ti
q l
u hi
i d
n r
o o
n q
a ui
t n
e o
r n

e
g
o
r
d
u
r
a
0
,
0
2
s
o
b
r
e
m
a
t
e
ri
a
g
r
a
s
a
/
s
o
b
r
e
o
t
e
o
r
d
e
g
o
r
d
u
r
a

	c	a	
	i		
	a		
	ri		
	a		
32	B	B	0
0	u	u	,
	ti	ti	0
	l	l	2
	H	H	s
	i	id	o
	d	r	b
	r	o	r
	o	xi	
	x	a	
	i	ni	
	a	s	
	n	ol	
	i	,	
	s	B	
	o	H	
	l,	A	
	B		
	H		
	A		
	grasa/	sobre o	
	teor de		
	gordura		
32	B	B	0,
1	u	ut	01
	t	il	so
	i	Hi	br
	l	dr	e
		o	m
	H	xi	at
	i	to	eri
	d	lu	a
	r	e	gr
	o	n	as
	x	o,	a/
	i	B	so
	t	H	br
	o	T	e
	l		o
	u		te
	e		or
	n		de
	o		go
	,		rd
			ur
	B		a
	H		
	T		

ARO AROMA
MATI TIZAN
ZAN TE
TE

Todo quantu
s los m satis

auto
rizad

os

en

MER

COS

UR

/Tod

os

os

auto

rizad

os

no

MER

COS

UL

COL

ORA

NTE

1 C C 0,

0 úr ur 01

0 c cu (c

u m o

i m in m

a/ a, o

C cú cu

ur rc rc

c u u

u m mi

m a na

in)

a

1 Cl Cl 0,

4 or or 05

0 of of

il ila

i a

1 Cl Cl 0,

4 or or 05

0 of of

ili ili

i n n

i a a

1 Cl Cl 0,

4 or or 05

1	of	of	
i	il	ila	
	a	cú	
	c	pr	
	ú	ic	
	pr	a	
	ic		
	a		
1	Cl	Cl	0,
4	or	or	05
1	of	of	
i	ili	ili	
i	n	n	
	a	a	
	C	cú	
	ú	pr	
	pr	ic	
	ic	a	
	a,	e	
	S	se	
	al	us	
	es	sa	
	d	is	
	e	d	
	S	e	
	o	só	
	di	di	
	o	o	
	y	e	
	P	p	
	ot	ot	
	a	ás	
	si	si	
	o	o	
1	C	C	0,
5	ar	ar	05
0	a	a	
	m	m	
c	el	el	
	o	o	
	II	II	
	I	I	
	-	-	
	Pr	pr	
	o	oc	
	ce	es	
	s	so	
	o	a	
	A	m	
	m	ô	
	o	ni	
	ni	a	
	o		

1	B	B	0,
6	et	et	01
0	a-	a-	
	C	C	
a	ar	ar	
	ot	ot	
i	e	e	
	n	n	
	o	o	
	(s	(s	
	in	in	
	té	té	
	ti	ti	
	c	co	
	o	id	
	id	e	
	é	nt	
	nt	ic	
	ic	o	
	o	a	
	al	o	
	n	n	
	at	at	
	ur	ur	
	al	al	
	)	)	
1	C	C	0,
6	ar	ar	01
0	ot	ot	
	e	e	
a	n	n	
	o	os	
i	s:	:	
i	E	e	
	xt	xt	
	ra	ra	
	ct	to	
	o	s	
	s	n	
	n	at	
	at	ur	
	ur	ai	
	al	s	
	es		
1	A	Ur	0,
6	n	uc	01
0	n	u	(c
	at	m	o
b	to	,	m
	e	bi	o
	xt	xi	Bi
	ra	n	xi
	ct	a,	na

	o,	n	)
	bi	or	
	xi	bi	
	n	xi	
	a,	n	
	n	a,	
	or	a	
	bi	n	
	xi	n	
	n	at	
	a,	to	
	ur	e	
	u	xt	
	c	ra	
	u	to	
	m	e	
	,	sa	
	ro	is	
	c	d	
	ú,	e	
	s	N	
	al	a	
	es	e	
	d	K	
	e		
	N		
	a		
	y		
	K		
1	P	P	qu
6	á	á	an
0	pr	pr	tu
	ic	ic	m
c	a,	a,	sa
	c	ca	tis
	a	ps	
	p	or	
	s	u	
	or	bi	
	u	n	
	bi	a,	
	n	ca	
	a,	ps	
	c	a	
	a	nt	
	p	in	
	s	a	
	a		
	nt		
	in		
	a		
1	B	B	0,
6	et	et	01

0	a-	a-	
	A	a	
e	p	p	
	o-	o-	
	8'	8'	
	-	-	
	C	ca	
	ar	ro	
	ot	te	
	e	n	
	n	al	
	al		
1	É	És	0,
6	st	te	01
0	er	r	
	M	et	
f	et	íli	
	íli	co	
	c	o	
	o	u	
	o	m	
	Et	et	
	íli	íli	
	c	co	
	o	d	
	d	o	
	el	ác	
	Á	id	
	ci	o	
	d	b	
	o	et	
	B	a-	
	et	a	
	a-	p	
	A	o-	
	p	8'	
	o-	ca	
	8'	ro	
	-	te	
	C	n	
	ar	ói	
	ot	co	
	e		
	n		
	oi		
	c		
	o		
1	L	L	0,
6	ut	ut	05
1	eí	eí	
	n	n	
b	a	a	

CON
SER
VAD

OR

20 Á Á 0,
0 c ci 1
 i d
 d o
 o só
 r b
 S ic
 ó o
 r
 b
 i
 c
 o

20 S S 0,
1 o or 1
 d b (c
 i at o
 o o m
 d o
 S e ác
 o só .
 r di só
 b o rbi
 a co
 t)
 o

20 P S 0,
2 o or 1
 t b (c
 a at o
 s o m
 i d o
 o e ác
 p .
 S ot só
 o ás rbi
 r si co
 b o)
 a
 t
 o

20 C S 0,
3 a or 1
 l b (c
 c at o
 i o m

o d o
e ác
S cá .
o lci só
r o rbi
b co
a)
t
o

RES REALÇ
ALTA ADOR
DOR DE
DE SABOR
SAB
OR

Todo quantu
s los m satis
auto
rizad

os
com
o

BPF
en
MER
COS
UR
/Tod

os
os
auto
rizad

os
com
o

BPF
no
MER
COS
UL

EST ESTABI
ABIL LIZANT
IZAN E

TE
40 So A 0
1 dio lg ,
Al in 1
gin a
at t
o o
d
e

40	Po	s	0
2	tas	ó	,
	io	di	1
	Al	o	
	gin	A	
	at	lg	
	o	in	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		p	
		o	
		t	
		á	
		s	
		si	
40	Ca	o	0
7	rra	C	,
	ge	a	1
	nin	rr	
	a	a	
	(in	g	
	clu	e	
	ye	n	
	Fu	a	
	rce	(i	
	llar	n	
	an	cl	
	y	ui	
	su	a	
	s	f	
	sal	u	
	es	r	
	de	c	
	Na	el	
	y	a	
	K),	r	
	Mu	a	
	sg	n	
	o	a	
	Irl	e	
	an	s	
	dé	e	
	s	u	
		s	
		s	
		ai	
		s	
		d	
		e	
		s	

ó
di
o
e
p
o
t
á
s
si
o
)
m
u
s
g
o
ir
la
n
d
ê
s
G 0
ma o ,
0 Ga m 1
rro a
fín J
, a
Go t
ma aí
Ca ,
ro al
ba f
, a
Go rr
ma o
Al b
ga a
rro ,
bo c
, a
Go r
ma o
Jat b
ai a

,
G
o
m
a
g
a

		rr	
		o	
		fi	
		n	
		a	
41	Go	G	0
2	ma	o	,
	Gu	m	1
	ar	a	
		g	
		u	
		a	
		r	
41	Go	G	0
3	ma	o	,
	Tr	m	1
	ag	a	
	ac	a	
	an	d	
	to,	r	
	Tr	a	
	ag	g	
	ac	a	
	an	n	
	to,	t	
	Go	e	
	ma	,	
	Ad	tr	
	ra	a	
	ga	g	
	nt	a	
	e	c	
		a	
		n	
		t	
		o	
41	Go	G	0
4	ma	o	,
	Ar	m	1
	ábi	a	
	ga	a	
	,	c	
	Go	á	
	ma	ci	
	Ac	a	
	aci	,	
	a	a	
		r	
		á	
		bi	
		c	
		a	
41	Go	G	0

5	ma Xá nti ca, Go ma Xa nt an , Go ma de Xa nt an o	o m a x a n t a n a	, 1
41 7	Go ma Ta ra	G o m a t a r a	0 , 1
44 0	Pe cti na , Pe cti na A mi da da	P e c ti n a , p e c ti n a a m id a d a	0 , 1
46 0 i	Cel ulo sa Mi cro cri sta lin a	C el ul o s e m ic r	0 , 1

		o	
		c	
		ri	
		s	
		t	
		al	
		in	
		a	
46	Ca	C	0
6	rb	a	,
	oxi	r	1
	me	b	
	tilc	o	
	elu	xi	
	los	m	
	a	e	
	Só	ti	
	dic	l	
	a	c	
		el	
		ul	
		o	
		s	
		e	
		s	
		ó	
		di	
		c	
		a	
SECUES		SEQ	
TRANTE		UES	
		TRA	
		NTE	
38	So	E	0
5	dio	D	,
	-	T	0
	(di	A	0
	)	c	7
	ED	ál	5
	TA	ci	
	Cál	o	
	cic	di	
	o,	ss	
	Cal	ó	
	cio	di	
	Dis	c	
	odi	o,	
	o	et	
	Etil	il	
	en	e	
	dia	n	
	mi	o	
	na	di	

Te a
tra m
ac in
et ot
at et
o ra
a
c
et
at
o
d
e
c
ál
ci
o
e
di
ss
ó
di
c
o

13.4.
SALSAS NO
EMULSIONA
DAS
13.4. MOLHOS
NÃO
EMULSIONAD
OS
ACID ACID
ULAN ULAN
TE TE
Todos quant
los um
autori satis
zados
como
BPF
en
MERC
OSUR
/Todo
s os
autori
zados
como
BPF
no
MERC
OSUL

33 Á Áci 0
4 ci do ,
d tart 5
o áric
T o
a (L
r (+)
t -)

á
ri
c
o
(
L
(
+
)
-
)

33 Á Áci 0
8 ci do ,
d fos 5
o fóri

F co, (
o áci c
s do o
f ort rr
ó ofo o

ri sfó
c ric P
o o ²O
, Áci ⁵)

ci
d
o
O
r
t
o
-
F
o
s
f
ó
ri
c
o

REGU REGU
LADO LADO
R DE R DE
ACIDE ACID

Z		EZ	
Todos		quant	
los		um	
autori		satis	
zados			
como			
BPF			
en			
MERC			
OSUR			
/Todo			
s os			
autori			
zados			
como			
BPF			
no			
MERC			
OSUL			
3	S	T	0
3	od	ar	,
5	io	ta	5
i	-	ra	(
	(	to	c
	m	m	o
	on	o	m
	o)	n	o
	Ta	o	á
	rtr	ss	c
	at	ó	.
	o	di	t
		c	a
		o	rt
			á
			ri
			c
			o
			)
3	S	T	0
3	od	ar	,
5	io	ta	5
ii	-	ra	(
	(d	to	c
	i)	di	o
	Ta	ss	m
	rtr	ó	o
	at	di	á
	o	c	c
		o	.
			t
			a
			rt
			á

			ri
			c
			o
			)
3	Po	T	0
3	ta	ar	,
6	si	ta	5
i	o	ra	(
	Ta	to	c
	rtr	m	o
	at	o	m
	o	n	o
	Ác	o	á
	id	p	c
	o,	ot	.
	Po	á	t
	ta	ss	a
	si	ic	rt
	o	o,	á
	Bi	ta	ri
	ta	rt	c
	rtr	ar	o
	at	at	)
	o,	o	
	Po	á	
	ta	ci	
	si	d	
	o-	o	
	(	d	
	m	e	
	on	p	
	o)	ot	
	Ta	á	
	rtr	ss	
	at	io	
	o		
3	Po	T	0
3	ta	ar	,
6	si	ta	5
ii	o	ra	(
	Ta	to	c
	rtr	di	o
	at	p	m
	o	ot	o
	N	á	á
	eu	ss	c
	tr	ic	.
	o,	o,	
	Po	ta	
	ta	rt	
	si	ar	
	o	at	
	d-	o	

	Ta	d	
	rtr	e	
	at	p	
	o,	ot	
	Po	á	
	ta	ss	
	si	io	
	o-		
	(d		
	i)		
	Ta		
	rtr		
	at		
	o		
3	Ác	Á	0
3	id	ci	,
8	o	d	5
	Fo	o	(
	sf	F	c
	ór	o	o
	ic	sf	m
	o,	ór	o
	Ác	ic	P
	id	o,	2
	o	Á	O
	Or	ci	5
	to	d	)
	-	o	
	Fo	O	
	sf	rt	
	ór	o-	
	ic	F	
	o	o	
		sf	
		ór	
		ic	
		o	
3	S	F	0
3	od	o	,
9	io	sf	5
i	-	at	(
	(	o	c
	m	d	o
	on	e	m
	o)	S	o
	Fo	ó	P
	sf	di	2
	at	o	O
	o,	M	5
	S	o	)
	od	n	
	io	o	
	M	b	

on á
of si
os c
fa o,
to M
, o
S n
od of
io o
- sf
(at
m o
on M
o) o
Or n
to o
fo ss
sf ó
at di
o c
o,
F
o
sf
at
o
Á
ci
d
o
d
e
S
ó
di
o,
Bi
fo
sf
at
o
d
e
S
ó
di
o,
Di
hi
dr
o
g
è

ni
o
F
o
sf
at
o
d
e
S
ó
di
o,
Di
hi
dr
o
g
ê
ni
o
O
rt
of
o
sf
at
o
M
o
n
o
ss
ó
di
c
o,
Di
hi
dr
o
g
ê
ni
o
M
o
n
of
of
at
o
M

		o	
		n	
		o	
		ss	
		ó	
		di	
		c	
		o	
3	S	F	0
3	od	o	,
9	io	sf	5
ii	-	at	(
	(d	o	c
	i)	di	o
	Fo	ss	m
	sf	ó	o
	at	di	P
	o,	c	2
	S	o,	O
	od	F	5
	io	o	)
	-	sf	
	(d	at	
	i)	o	
	M	d	
	on	e	
	of	S	
	os	ó	
	fa	di	
	to	o	
	,	Di	
	S	b	
	od	á	
	io	si	
	-	c	
	(d	o,	
	i)	F	
	Or	o	
	to	sf	
	fo	at	
	sf	o	
	at	Á	
	o	ci	
		d	
		o	
		Di	
		ss	
		ó	
		di	
		c	
		o,	
		F	
		o	

sf
at
o
d
e
S
ó
di
o
S
e
c
u
n
d
ár
io
,
Hi
dr
o
g
ê
ni
o
F
o
sf
at
o
Di
ss
ó
di
c
o,
Hi
dr
o
g
ê
ni
o
O
rt
of
o
sf
at
o
Di
ss
ó

		di	
		c	
		o,	
		Hi	
		dr	
		o	
		g	
		ê	
		ni	
		o	
		M	
		o	
		n	
		of	
		o	
		sf	
		at	
		o	
		Di	
		ss	
		ó	
		di	
		c	
		o	
3	S	F	0
3	od	o	,
9	io	sf	5
iii	-	at	(
	(t	o	c
	ri)	tr	o
	Fo	is	m
	sf	s	o
	at	ó	P
	o,	di	2
	S	c	O
	od	o,	5
	io	m	)
	-	o	
	(t	n	
	ri)	of	
	M	o	
	on	sf	
	of	at	
	os	o	
	fa	tr	
	to	is	
	,	s	
	S	ó	
	od	di	
	io	c	
	-	o,	
	(t	or	
	ri)	to	

Or
to
fo
sf
at
o

fo
sf
at
o
tr
is
s
ó
di
c
o,
F
o
sf
at
o
d
e
S
ó
di
o
Tr
ib
á
si
c
o,
F
o
sf
at
o
d
e
S
ó
di
o
F
o
sf
at
o
á
ci
d
o
d
e
p
ot
á

3
4
0i

Po
ta
si
o-
(
m
on
o)
Fo
sf
at
o,
Po
ta

0
,
5
(
c
o
m
o
P
2
O
5
)

si ss
o io
Fo ,
sf F
at o
o sf
Ác at
id o
o, d
Po e
ta P
si ot
o- á
(ss
m io
on M
o) o
Or n
to o
fo b
sf á
at si
o c
o,
M
o
n
of
o
sf
at
o
M
o
n
o
p
ot
á
ss
ic
o,
Bi
fo
sf
at
o
d
e
P
ot
á
ss

io
,
Di
hi
dr
o
g
ê
ni
o
F
o
sf
at
o
d
e
P
ot
á
ss
io

,
Di
hi
dr
o
g
ê
ni
o
M
o
n
of
o
sf
at
o
M
o
n
o
p
ot
á
ss
ic
o

3	Po	F	0
4	ta	o	,
0i	si	sf	5
i	o-	at	(

(d o c
i) di o
Fo p m
sf ot o
at á P
o, ss 2
Po ic O
ta o, 5
si m)
o- o
(d n
i) of
M o
on sf
of at
os o
fa di
to p
, ot
Po á
ta ss
si io
o- ,
(d F
i) o
Or sf
to at
fo o
sf d
at e
o P
ot
á
ss
io
Di
b
á
si
c
o,
F
o
sf
at
o
Á
ci
d
o
Di
p
ot

á
ss
ic
o,
F
o
sf
at
o
d
e
P
ot
á
ss
io
S
e
c
u
n
d
ár
io
,
Hi
dr
o
g
ê
ni
o
F
o
sf
at
o
Di
p
ot
á
ss
ic
o,
Hi
dr
o
g
ê
ni
o
O
rt

		of	
		o	
		sf	
		at	
		o	
		Di	
		p	
		ot	
		á	
		ss	
		ic	
		o,	
		Hi	
		dr	
		o	
		g	
		ê	
		ni	
		o	
		M	
		o	
		n	
		of	
		o	
		sf	
		at	
		o	
		Di	
		p	
		ot	
		á	
		ss	
		ic	
		o	
3	Po	F	0
4	ta	o	,
0i	si	sf	5
ii	o-	at	(
	(t	o	c
	ri)	tr	o
	Fo	ip	m
	sf	o	o
	at	st	P
	o	á	2
		ss	O
		ic	5
		o,	)
		m	
		o	
		n	
		of	
		o	
		sf	

at
o
tr
ip
ot
á
ss
ic
o,
or
to
fo
sf
at
o
tr
ip
o
st
á
ss
ic
o,
F
o
sf
at
o
d
e
p
ot
á
ss
io
Tr
ib
á
si
c
o,
F
o
sf
at
o
d
e
p
ot
á
ss
io

3	C	F	0
4	al	o	,
1	ci	sf	5
i	o-	at	(
	(	o	c
	m	m	o
	on	o	m
	o)	n	o
	-	o	P
	Fo	c	2
	sf	ál	O
	at	ci	5
	o,	c	)
	C	o,	
	al	fo	
	ci	sf	
	o	at	
	Fo	o	
	sf	m	
	at	o	
	o	n	
	M	o	
	on	b	
	ob	á	
	ás	si	
	ic	c	
	o,	o	
	C	d	
	al	e	
	ci	c	
	o-	ál	
	(	ci	
	m	o,	
	on	or	
	o)	to	
	-	fo	
	Or	sf	
	to	at	
	fo	o	
	sf	m	
	at	o	
	o	n	
		o	
		c	
		ál	
		ci	
		c	
		o,	
		F	
		o	
		sf	
		at	
		o	

d
e
C
ál
ci
o
M
o
n
o
b
á
si
c
o,
Bi
fo
sf
at
o
d
e
C
ál
ci
o,
F
o
sf
at
o
Á
ci
d
o
d
e
C
ál
ci
o,
Di
hi
dr
o
g
ê
ni
o
F
o
sf
at

		o	
		d	
		e	
		C	
		ál	
		ci	
		o	
3	C	F	0
4	al	o	,
1	ci	sf	5
ii	o-	at	(
	(d	o	c
	i)	di	o
	Fo	c	
	sf	ál	
	at	ci	
	o,	c	
	C	o,	
	al	fo	
	ci	sf	
	o	at	
	Fo	o	
	sf	di	
	at	b	
	o	á	
	Di	si	
	bá	c	
	si	o	
	co	d	
	,	e	
	C	c	
	al	ál	
	ci	ci	
	o-	o,	
	(d	F	
	i)	o	
	Or	sf	
	to	at	
	fo	o	
	sf	d	
	at	e	
	o	C	
		ál	
		ci	
		o	
		Di	
		b	
		á	
		si	
		c	
		o,	
	Hidrogênio		
	Ortofosfato de		

Cálcio, Fosfato de
Cálcio Secundário,
Hidrogênio Fosfato
de Cálcio,
Hidrogênio
Monofosfato de
Cálcio

3 C F 0,5
4 a o (como
1 lc st P₂O₅)

i a
i o t
i - o
i (tr
tr ic
i) ál
F ci
o c
s o
f ,
a fo
t sf
o a
, t
C o
a tr
lc ib
i á
o si
F c
o o
s d
f e
a c
t ál
o ci
T o
ri ,
b F
á o
si sf
c a
o t
, o
C d
a e
lc C
i ál
o ci
- o
(T
tr ri
i) b

O rt
o o
f o
o ,
s F
f o
a sf
t a
o t

o d
e e
C C
ál ál
ci ci
o o
P P
r r
e e
ci ci
pi pi
t t
a a
d d
o o
, ,
F F
o o
sf sf
a a
t t
o o
d d
e e
C C
ál ál
ci ci
o o

4 S Pi 0,5
5 o r (como
0 d of P₂O₅)
i i o
o sf
- a
(t
d o
i) Á
D ci
if d
o o
s d
f e

a S
t ó
o di
, o
S ,
o D
d ih
i id
o r
D o
if g
o ê
s ni
f o
a D
t if
o o
sf
a
t
o
D
is
s
ó
di
c
o
,
D
ih
id
r
o
g
ê
ni
o
Pi
r
of
o
sf
a
t
o
D
is
s
ó
di
c
o

450 i i	S o d i o - (t r i) D i f o s f a t o	, P i r o s f a t o D i s ó d i c o D i f o s f a t o á c i d o t r i s ó d i c o , M o	0,5 (como P ₂ O ₅)

		n	
		o	
		hi	
		d	
		r	
		o	
		g	
		ê	
		ni	
		o	
		D	
		if	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		T	
		ri	
		s	
		s	
		ó	
		di	
		c	
		o	
4	S	D	0,5
5	o	if	(como
0	d	o	P ₂ O ₅)
i	i	sf	
i	o	a	
i	-	t	
	(	o	
	t	t	
	e	e	
	tr	tr	
	a	a	
	)	s	
	D	s	
	if	ó	
	o	di	
	s	c	
	f	o	
	a	,	
	t	pi	
	o	r	
	,	of	
	S	o	
	o	sf	
	d	a	
	i	t	
	o	o	
	P	t	
	ir	e	

	o	tr	
	f	a	
	o	s	
	s	s	
	f	ó	
	a	di	
	t	c	
	o	o	
		,	
		Pi	
		r	
		of	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		S	
		ó	
		di	
		o	
4	P	D	0,5
5	o	if	(como
0	t	o	P ₂ O ₅)
v	a	sf	
	si	a	
	o	t	
	-	o	
	(	t	
	t	e	
	e	tr	
	tr	a	
	a	p	
	)	o	
	D	t	
	if	á	
	o	s	
	s	si	
	f	c	
	a	o	
	t	,	
	o	pi	
	,	r	
	K	of	
	P	o	
	ir	sf	
	o	a	
	f	t	
	o	o	
	s	t	
	f	e	

a tr
t a
o p
N o
e t
u á
tr s
o si

c
o

,

Pi

r

of

o

sf

a

t

o

d

e

P

o

t

á

s

si

o

4 C

5 a

0 lc

v i

i o

-

(

d

i)

D

if

o

s

f

a

t

o

Pi 0,5
r (como
of P₂O₅)

sf

a

t

o

di

c

ál

ci

c

o

,

di

fo

sf

a

t

o

di

c

ál

ci

		c	
		o	
		,	
		Pi	
		r	
		of	
		o	
		sf	
		a	
		t	
		o	
		d	
		e	
		C	
		ál	
		ci	
		o	
4	C	D	0,5
5	a	ih	(como
0	lc	id	P ₂ O ₅)
v	i	r	
i	o	o	
i	-	g	
	(	ê	
	m	ni	
	o	o	
	n	D	
	o	if	
	)	o	
	D	sf	
	if	a	
	o	t	
	s	o	
	f	M	
	a	o	
	t	n	
	o	o	
	,	c	
	C	ál	
	a	ci	
	lc	c	
	i	o	
	o	,	
	B	Pi	
	if	r	
	o	of	
	s	o	
	f	sf	
	a	a	
	t	t	
	o	o	
	,	Á	
	C	ci	

a	d	
lc	o	
i	d	
o	e	
D	C	
if	ál	
o	ci	
s	o	
f	,	
a	D	
t	ih	
o	id	
D	r	
i	o	
á	g	
ci	ên	
d	n	
o	o	
	Pi	
	r	
	of	
	o	
	sf	
	a	
	t	
	o	
	M	
	o	
	n	
	o	
	c	
	ál	
	ci	
	c	
	o	
4	S	T
5	o	ri
1	d	fo
i	i	sf
	o	a
	-	t
	(	o
	p	p
	e	e
	n	n
	t	t
	a	a
	)	s
	T	s
	ri	ó
	f	di
	o	c
	s	o

0,5
(como
P₂O₅)

f
a
t
o
,
S
o
d
i
o
T
ri
p
o
li
f
o
s
f
a
t
o

,
tr
ip
ol
if
o
sf
a
t
o
d
e
s
ó
di
o
,
tr
if
o
sf
a
t
o
d
e
s
ó
di
o
,
T
ri
p
ol
if
o
sf
a
t
o
P
e
n
t
a
s
s
ó
di
c
o

5 o ri (como
1 t fo P₂O₅)
i a sf
i si a
o t
- o
(p
p e n
e n t
t a p
a o t
) á s
T ri s
ri si
f o c
o o
s ,
f a tr
a t ip
o ol
, if
P o o
o sf
t a t
a si o
o d
T ri e
p p
o o
li t
f á s
o s
s si
f o
a ,
t T
o ri
p
ol
if
o
sf
a
t
o
P
e
n
t

	a
	p
	o
	t
	á
	s
	si
	c
	o
	/
	T
	ri
	fo
	sf
	a
	t
	o
	d
	e
	P
	o
	t
	á
	s
	si
	o
ANT	ANTIESPUM
IES	ANTE
PUM	
ANT	
E	
Tod	quantum
os	satis
los	
aut	
oriz	
ado	
s	
com	
o	
BPF	
en	
MER	
COS	
UR	
/To	
dos	
os	
aut	
oriz	
ado	
s	
com	

o
BPF
no
MER
COS
UL
ANT ANTIOXIDA
IOX NTE
IDA
NTE
Tod quantum
os satis
los
aut
oriz
ado
s
com
o
BPF
en
MER
COS
UR
/To
dos
os
aut
oriz
ado
s
com
o
BPF
no
MER
COS
UL
304 A Pal 0,
s mit 05
c ato so
o de br
r asc e
b orb m
i ila at
l eri
P a
a gr
l as
m a/
i so
t br
a e

	t	o	
	o		te
			or
			de
			go
			rd
			ur
			a
305	A	Est	0,
	s	ear	05
	c	ato	so
	o	de	br
	r	asc	e
	b	orb	m
	i	ila	at
	l		eri
	E		a
	s		gr
	t		as
	e		a/
	a		so
	r		br
	a		e
	t		o
	o		te
			or
			de
			go
			rd
			ur
			a
306	T	Mis	0,
	o	tur	03
	c	a	so
	o	con	br
	f	cen	e
	e	tra	m
	r	da	at
	o	de	eri
	l	toc	a
	e	ofe	gr
	s	róis	as
	:		a/
	c		so
	o		br
	n		e
	c		o
	e		te
	n		or
	t		de
	r		go
	a		rd
	d		ur

o a

m
e
z
c
l
a

307 T Toc 0,
o ofe 03
c rol, so
o alfa br
f - e
e toc m
r ofe at
o rol eri
l a
, gr
A as
l a/
f so
a br
- e
T o
o te
c or
o de
f go
e rd
r ur
o a
l

310 P Gal 0,
r ato 01
o de so
p pro br
i pro e
l pila m
G at
a eri
l a
a gr
t as
o a/
so
br
e
o
te
or
de
go

			rd
			ur
			a
319	T	But	0,
	e	il	02
	r	hid	so
	-	roq	br
	b	uin	e
	u	on	m
	t	a	at
	i	ter	eri
	l	ciár	a
	h	ia,	gr
	i	TB	as
	d	HQ	a/
	r	,	so
	o	ter	br
	q	c-	e
	u	but	o
	i	il	te
	n	hid	or
	o	roq	de
	n	uin	go
	a	on	rd
	,	a	ur
	T		a
	B		
	H		
	Q		
	,		
	b		
	u		
	t		
	i		
	l		
	h		
	i		
	d		
	r		
	o		
	q		
	u		
	i		
	n		
	o		
	n		
	a		
	t		
	e		
	r		
	c		
	i		

a
r
i
a

320 B But 0,
u il 02
t Hid so
i rox br
l iani e
H sol, m
i BH at
d A eri
r a
o gr
x as
i a/
a so
n br
i e
s o
o te
l or
, de
B go
H rd
A ur

321 B But 0,
u il 01
t Hid so
i rox br
l itol e
H ue m
i no, at
d BH eri
r T a
o gr
x as
i a/
t so
o br
l e
u o
e te
n or
o de
, go
B rd
H ur
T a

AROMA AROMA

TIZAN	TIZANT		
TE	E		
Todos	quantu		
los	m satis		
autoriz			
ados			
en			
MERCO			
SUR			
/Todos			
os			
autoriz			
ados			
no			
MERCO			
SUL			
COLOR	CORANT		
ANTE	E		
(excep	(exceto		
to para	para		
produc	produto		
tos	s cuja		
cuya	denomi		
denomi	nação		
nación	inclui a		
incluya	palavra		
la	tomate)		
palabr			
a			
tomate			
)			
1	Cúr	Curc	0
0	cu	umin	,
0	ma/	a,	0
	Cur	cúrcu	5
i	cu	ma	
min			(
a			c
			o
			m
			o
			c
			u
			r
			c
			u
			m
			i
			n
			a
			)

1	Rib	Ribof	q
0	ofla	lavin	u
1	vin	a	a
	a		n
i			t
			u
			m

s
a
t
i
s

1	Rib	Ribof	q
0	ofla	lavin	u
1	vin	a 5'-	a
	a	fosfa	n
ii	5'-	to de	t
	Fos	sódio	u
	fato		m
	de		
	Sod		s
	io		a

s
a
t
i
s

1	Tart	Tartr	0
0	razi	azina	,
2	na,	, laca	0
	laca	de Al	5
	de		
	Al		

1	Am	Amar	0
0	arill	elo	,
4	o	de	0
	de	Quin	5
	Qui	olein	
	nol	a	
	eín		
	a		

1	Am	Amar	0
1	arill	elo	,
0	o	Crep	0
	Oca	úscul	5
	so	o	
	FCF	FCF,	
	,	Amar	
	Am	elo	
	arill	Suns	
	o	et,	
	Sun	laca	

	set,	de Al	
	laca		
	de		
	Al		
1	Coc	Carm	0
2	hini	im,	,
0	lla,	coch	0
	Áci	onilh	5
	do	a,	
	Car	ácido	
	mín	carm	
	ico,	ínico,	
	Car	sais	
	mín	de	
	,	Na,	
	sale	K,	
	s	NH ₄ y	
	de	Ca	
	Na,		
	K,		
	NH ₄		
	y		
	Ca		
1	Azo	Azorr	0
2	rru	ubina	,
2	bin		0
	a		5
1	Pon	Ponc	0
2	cea	eau	,
4	u	4R,	0
	4R,	laca	5
	laca	de Al	
	de		
	Al		
1	Roj	Verm	0
2	o	elho	,
9	40,	40,	0
	Roj	Verm	5
	o	elho	
	Allu	Allur	
	ra	a AC,	
	AC,	laca	
	laca	de Al	
	de		
	Al		
1	Azu	Azul	0
3	l	Pate	,
1	Pat	nte	0
	ent	V,	5
	e V,	laca	
	laca	de Al	
	de		

	Al		
1	Indi	Indig	0
3	goti	otina	,
2	na,	,	0
	Car	Carm	5
	mín	in de	
	de	Índig	
	Índi	o,	
	go,	laca	
	laca	de Al	
	de		
	Al		
1	Azu	Azul	0
3	l	Brilh	,
3	Brill	ante	0
	ant	FCF,	5
	e	laca	
	FCF	de Al	
	,		
	laca		
	de		
	Al		
1	Clor	Cloro	q
4	ofil	fila	u
0	a		a
			n
i			t
			u
			m
			s
			a
			t
			i
			s
1	Clor	Cloro	q
4	ofili	filina	u
0	na		a
			n
ii			t
			u
			m
			s
			a
			t
			i
			s
1	Clor	Cloro	0
4	ofil	fila	,
1	a	cúpri	0

	Cúp	ca	5
i	rica		
1	Clor	Cloro	0
4	ofili	filina	,
1	na	cúpri	0
	Cúp	ca e	5
ii	rica	seus	
	,	sais	
	Sal	de	
	es	sódio	
	de	e	
	Sod	potás	
	io y	sio	
	Pot		
	asio		
1	Car	Cara	q
5	am	melo	u
0	elo	I –	a
	I-	simpl	n
a	Sim	es	t
	ple		u
			m
			s
			a
			t
			i
			s
1	Car	Cara	q
5	am	melo	u
0	elo	II –	a
	II-	proce	n
b	Pro	sso	t
	ces	sulfit	u
	o	o	m
	Sulf	cáust	
	ito	ico	s
	Cáu		a
	stic		t
	o		i
			s
1	Car	Cara	q
5	am	melo	u
0	elo	III –	a
	III-	proce	n
c	Pro	sso	t
	ces	amô	u
	o	nia	m
	Am		
	oni		s
	o		a

t
i
s

1 Car Cara q
5 am melo u
0 elo IV – a
d IV- proce n
Pro sso t
ces sulfit u
o o- m
Sulf amô
ito nia s
Am
oni
o t
i
s

1 Neg Negr 0
5 ro o ,
1 Brill Brilh 0
ant ante 5
e BN,
BN, Negr
Neg o PN
ro
PN

1 Car Carv 0
5 bón ão ,
3 veg Vege 0
etal tal 5

1 Mar Marr 0
5 rón om ,
5 HT HT 0
5

1 Bet Beta- q
6 a- Carot u
0 Car eno: a
ote sinté n
a no tico t
i (Si ident u
ntét ico m
ico ao
Idé natur s
ntic al a
o al t
nat i
ural s
)

1 Car Carot q
6 ote enos u

0	nos	:	a
	:	extra	n
a	Ext	tos	t
ii	ract	natur	u
	os	ais	m
	Nat		
	ural		s
	es		a
			t
			i
			s

1	Ann	Uruc	0
6	atto	um,	,
0	extr	bixin	0
	act	a,	1
b	o,	norbi	
	bixi	xina,	(
	na,	anna	C
	nor	tto	o
	bixi	extra	m
	na,	to e	o
	uru	sais	
	cu	de	B
	m,	Na e	i
	roc	K	x
	ú,		i
	sale		n
	s		a
	de		)
	Na		
	y K		

1	Páp	Pápri	q
6	rika	ca,	u
0	,	Caps	a
	Cap	orubi	n
c	san	na,	t
	tina	Caps	u
	,	antin	m
	Cap	a	
	sor		s
	ubi		a
	na		t
			i
			s

1	Lico	Licop	0
6	pen	eno	,
0	o		0
			5
d			

1	Bet	Beta-	0

6	a-	apo-	,
0	Apo	8'car	0
	-	oten	5
e	8'C	al	
	arot		
	ena		
	l		
1	Ést	Éster	0
6	er	etílic	,
0	Met	o ou	0
	ílico	metíl	5
f	o	ico	
	Etíli	do	
	co	ácido	
	del	beta-	
	Áci	apo-	
	do	8'car	
	Bet	oten	
	a-	óico	
	Apo		
	-8'-		
	Car		
	ote		
	noic		
	o		
1	Lut	Luteí	0
6	eín	na	,
1	a		0
			5
b			
1	Can	Cant	0
6	tax	axan	,
1	anti	tina	0
g	na		0
			3
1	Roj	Verm	q
6	o	elho	u
2	de	de	a
	Re	beter	n
	mol	raba,	t
	ach	beta	u
	a,	nina	m
	Bet		
	ani		s
	na		a
			t
			i
			s
1	Ant	Anto	q
6	ocia	ciani	u

3	nin	nas	a
	as	(de	n
i	(de	fruta	t
	frut	s e	u
	as	horta	m
	y	liças)	
	hor		s
	tali		a
	zas		t
	)		i
			s

1	Dió	Dióxi	q
7	xid	do	u
1	o	de	a
	de	titâni	n
	Tita	o	t
	nio		u
			m
			s
			a
			t
			i
			s

CONSE	RVADO	CONSERVADO	R
2	Áci	Ácido	0,1
0	do	sórb	
0	Sór	co	
	bico		
2	Sod	Sorb	0,1
0	io	ato	(como
1	Sor	de	ác.
	bat	sódio	sórbico
	o	)	
2	Pot	Sorb	0,1
0	asio	ato	(como
2	Sor	de	ác.
	bat	potás	sórbico
	o	sio	)
2	Cal	Sorb	0,1
0	cio	ato	(como
3	Sor	de	ác.
	bat	cálci	sórbico
	o	o	)
2	Áci	Ácido	0,1
1	do	benz	
0	Ben	óico	
	zoic		
	o		

211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio
212	Potássio Benzotriazolato	0,1 (como ácido benzoico)
213	Calcio Benzotriazolato	0,1 (como ácido benzoico)
ESPESANTE Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL ESTABILIZANTE Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados		
ESPESSANTE quantum satis ESTABILIZANTE quantum satis		

os como
BPF no
MERCOS
UL

3	Sodio-	Fosfat	0,
3	(mono	o de	5
9	)	Sódio	(c
i	Fosfat	Monob	o
	o,	ásico,	m
	Sodio	Monof	o
	Monof	osfato	P ₂
	osfato	Monos	O ₅
	,	sódico	)
	Sodio-	,	
	(mono	Fosfat	
	)	o	
	Ortofo	Ácido	
	sfato	de	
		Sódio,	
		Bifosfa	
		to de	
		Sódio,	
		Dihidr	
		ogênio	
		Fosfat	
		o de	
		Sódio,	
		Dihidr	
		ogênio	
		Ortofo	
		sfato	
		Monos	
		sódico	
		,	
		Dihidr	
		ogênio	
		Monof	
		ofato	
		Monos	
		sódico	
3	Sodio-	Fosfat	0,
3	(di)	o	5
9	Fosfat	dissódi	(c
i	o,	co,	o
i	Sodio-	Fosfat	m
	(di)	o de	o
	Monof	Sódio	P ₂
	osfato	Dibási	O ₅
	,	co,	)
	Sodio-	Fosfat	
	(di)	o	
	Ortofo	Ácido	
	sfato	Dissód	

		ico,	
		Fosfat	
		o de	
		Sódio	
		Secun	
		dário,	
		Hidrog	
		ênio	
		Fosfat	
		o	
		Dissód	
		ico,	
		Hidrog	
		ênio	
		Ortofo	
		sfato	
		Dissód	
		ico,	
		Hidrog	
		ênio	
		Monof	
		osfato	
		Dissód	
		ico	
3	Sodio-	Fosfat	0,
3	(tri)	o	5
9	Fosfat	trissód	(c
i	o,	ico,	o
i	Sodio-	monof	m
i	(tri)	osfato	o
	Monof	trissód	P ₂
	osfato	ico,	O ₅
	,	ortofos	)
	Sodio-	fato	
	(tri)	trissód	
	Ortofo	ico,	
	sfato	Fosfat	
		o de	
		Sódio	
		Tribási	
		co,	
		Fosfat	
		o de	
		Sódio	
3	Potasi	Fosfat	0,
4	o-	o	5
0	(mono	ácido	(c
	)	de	o
i	Fosfat	potáss	m
	o,	io,	o
	Potasi	Fosfat	P ₂
	o	o de	O ₅
	Fosfat	Potáss	)

	o	io	
	Ácido,	Monob	
	Potasi	ásico,	
	o-	Monof	
	(mono	osfato	
	)	Monop	
	Ortofo	otássic	
	sfato	o,	
		Bifosfa	
		to de	
		Potáss	
		io,	
		Dihidr	
		ogênio	
		Fosfat	
		o de	
		Potáss	
		io,	
		Dihidr	
		ogênio	
		Monof	
		osfato	
		Monop	
		otássic	
		o	
3	Potasi	Fosfat	0,
4	o-(di)	o	5
0	Fosfat	dipotá	(c
	o,	ssico,	o
i	Potasi	monof	m
i	o-(di)	osfato	o
	Monof	dipotá	
	osfato	ssio,	
	,	Fosfat	
	Potasi	o de	
	o-(di)	Potáss	
	Ortofo	io	
	sfato	Dibási	
		co,	
		Fosfat	
		o	
		Ácido	
		Dipotá	
		ssico,	
		Fosfat	
		o de	
		Potáss	
		io	
		Secun	
		dário,	
		Hidrog	
		ênio	
		Fosfat	

		o Dipotá ssico, Hidrog ênio Ortofo sfato Dipotá ssico, Hidrog ênio Monof osfato	
	Dipotássico		
3	Potasi	Fosfato	0,5
4	o-	tripotás	(como
0	(tri)	sico,	P ₂ O ₅)
iii	Fosfa to	monofosfato tripotás sico, ortofosf ato tripotás sico, Fosfato de Potássi o Tribásic o, Fosfato de Potássi o	
4	Propil	Alginat	0,1
0	englic	o de	
5	ol	propile	
	Algin	noglicol	
	ato		
4	Poliox	Monola	0,5
3	ietile	urato	
2	n	de	
	(20)	polioxie	
	sorbit	tileno	
	an	(20)	
	mono	sorbita	
	laurat	na,	
	o,	polisor	
	poliso	bato 20	
	rbato		
	20		
4	Poliox	Monool	0,5

3	ietile	eato de	
3	n	polioxie	
	(20)	tileno	
	sorbit	(20)	
	an	sorbita	
	mono	na,	
	oleat	polisor	
	o,	bato 80	
	poliso		
	rbato		
	80		
4	Poliox	Monop	0,5
3	ietile	almitat	
4	n	o de	
	(20)	polioxie	
	sorbit	tileno	
	an	(20)	
	mono	sorbita	
	palmi	na,	
	tato,	polisor	
	poliso	bato 40	
	rbato		
	40		
4	Poliox	Monoes	0,5
3	ietile	tearato	
5	n	de	
	(20)	polioxie	
	sorbit	tileno	
	an	(20)	
	mono	sorbita	
	estea	na,	
	rato,	polisor	
	poliso	bato 60	
	rbato		
	60		
4	Poliox	Trieste	0,5
3	ietile	arato	
6	n	de	
	(20)	polioxie	
	sorbit	tileno	
	an	(20)	
	triest	sorbita	
	earat	na,	
	o,	polisor	
	poliso	bato 65	
	rbato		
	65		
4	Disod	Pirofosf	0,5
5	io	ato	(como
0	pirofo	Ácido	P ₂ O ₅)
i	sfato,	de	
	disodi	Sódio,	
	o	Dihidro	

	dihidr ógen o	gênio Difosfat o	
	difosf ato, disodi o	Dissódi co, Dihidro gênio	
	dihidr ógen o	Pirofosf ato	
	pirofo sfato	Dissódi co, Pirofosf ato	
		Dissódi co	
4	Sodio	Difosfat	0,5
5	(tri)	o	(como
0	difosf	trissódi	P ₂ O ₅)
ii	ato, sodio (tri) pirofo sfato ácido	co, pirofosf ato ácido trissódi co, Monohi drogêni o Difosfat o Trissódi co	
4	Sodio	Difosfat	0,5
5	(tetra	o	(como
0	)	tetrass	P ₂ O ₅)
iii	difosf ato, sodio (tetra) pirofo sfato,	ódico, pirofosf ato tetrass ódico, Pirofosf ato de Sódio	
4	Potasi	Difosfat	0,5
5	o	o	(como
0	(tetra	tetrapo	P ₂ O ₅)
v	) difosf ato, potasi o (tetra) pirofo	tássico, pirofosf ato tetrapo tássico, Pirofosf ato de Potássi	

		sfato	o	
4	Calcio	Dihidro	0,5	
5	(mon	gênio	(como	
0	o)	Difosfat	P ₂ O ₅)	
vi	dihidr	o		
i	ógen	Monocá		
	o	lcico,		
	difosf	Pirofosf		
	ato,	ato		
	Calcio	Ácido		
	dihidr	de		
	ógen	Cálcio,		
	o	Dihidro		
	difosf	gêno		
	ato,	Pirofosf		
	Calcio	ato		
	pirofo	Monocá		
	sfato	lcico		
	ácido,			
	Calcio			
	(mon			
	o)			
	dihidr			
	ógen			
	o			
	pirofo			
	sfato			
4	Sodio	Trifosfa	0,5	
5	-	to	(como	
1	(pent	pentass	P ₂ O ₅)	
i	a)	ódico,		
	Trifos	Tripolif		
	fato,	osfato		
	Sodio	de		
	Tripol	sódio,		
	ifosfa	trifosfa		
	to	to de		
		sódio		
4	Potasi	Trifosfa	0,5	
5	o-	to	(como	
1	(pent	pentap	P ₂ O ₅)	
ii	a)	otássic		
	Trifos	o,		
	fato,	Tripolif		
	Potasi	osfato		
	o	de		
	Tripol	potássi		
	ifosfa	o,		
	to	trifosfa		
		to de		
		potássi		
		o		
4	Sodio	Polifosf	0,5	

521	tetrapolifosfato, sodio metafosfato, o, sodio hexametafosfato, sal de Graham	ato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	(como P_2O_5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (cm P_2O_5)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (cm P_2O_5)
472 e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácido sgrassos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil-tartárico	0,3
473	Ésteres grassos de la	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de	1,0

	sacar osa, sacar oésteres, ésteres de ácido s graso s con sacar osa	ácidos graxos com sacarose	
474	Ésteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácido s graso s con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácido graxo com propilenglicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil	0,25

	to, calcio estear oil lactila to	lactilato de cálcio	
491	Sorbit án Mono estear ato	Monoestearat o de sorbitana	0, 4
492	Sorbit án Triest earat o	Triestearato de sorbitana	0, 4
494	Sorbit án Mono oleato	Monooleato de sorbitana	0, 4
495	Sorbit án Mono palmit ato	Monopalmitat o de sorbitana	0, 4
RESALTADO R DE SABOR		REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	
AGENTE DE FIRMEZA		AGENTE DE FIRMEZA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	

339	Sodio	Fosfato de	0,
i	-	Sódio	5
	(mon	Monobásico,	(c
	o)	Monofosfato	o
	Fosfat	Monossódico,	m
	o,	Fosfato Ácido	o
	Sodio	de Sódio,	P ₂
	Monof	Bifosfato de	O ₅
	osfato	Sódio,	)
	,	Dihidrogênio	
	Sodio	Fosfato de	
	-	Sódio,	
	(mon	Dihidrogênio	
	o)	Ortofosfato	
	Ortof	Monossódico,	
	osfato	Dihidrogênio	
		Monofosfato	
		Monossódico	
339	Sodio	Fosfato	0,
ii	-(di)	dissódico,	5
	Fosfat	Fosfato de	(c
	o,	Sódio	
	Sodio	Dibásico,	
	-(di)	Fosfato Ácido	
	Monof	Dissódico,	
	osfato	Fosfato de	
	,	Sódio	
	Sodio	Secundário,	
	-(di)		
	Ortof		
	osfato		
		Hidrogênio Fosfato Dissódico,	
		Hidrogênio Ortofosfato	
		Dissódico, Hidrogênio	
		Monofosfato Dissódico	
339	Sodio-	Fosfat	0,5
iii	(tri)	o	(com
	Fosfato,	trissód	o
	Sodio-	ico,	P ₂ O ₅)
	(tri)	monof	
	Monofos	osfato	
	fato,	trissód	
	Sodio-	ico,	
	(tri)	ortofos	
	Ortofosf	fato	
	ato	trissód	
		ico,	
		Fosfat	
		o de	
		Sódio	
		Tribási	
		co,	
		Fosfat	

		o de Sódio	
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobá sico, calcio (mono) ortofosf ato	Fosfat o monoc álcico, fosfato monob ásico de cálcio, ortofos fato monoc álcico, Fosfat o de Cálcio Monob ásico, Bifosfa to de Cálcio, Fosfat o Ácido de Cálcio, Dihidr ogênio Fosfat o de Cálcio	0,5 (com o P ₂ O ₅)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico , calcio (di) orto- fosfato	Fosfat o dicálci co, fosfato dibásic o de cálcio, Fosfat o de Cálcio Dibási co, Hidrog ênio Ortofo sfato de Cálcio, Fosfat	0,5 (com o P ₂ O ₅)

		o de Cálcio Secun dário, Hidrog ênio Fosfat o de Cálcio, Hidrog ênio Monof osfato de Cálcio	
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico , calcio (tri) orto- fosfato	Fostat o tricálci co, fosfato tribási co de cálcio, Fosfat o de Cálcio Tribási co, Fosfat o de Cálcio Precipi tado, Fosfat o de Cálcio	0,5 (com o P ₂ O ₅)
450 v	Potasio- (tetra) Difosfat o, Potasio Pirofosf ato Neutro	Difosfa to tetrap otássic o, pirofos fato tetrap otássic o, Pirofos fato de Potássi o	0,5 (com o P ₂ O ₅)
451 i	Sodio (penta) trifosfat	Trifosf ato pentas	0,5 (com o

	o, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	sódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentasódico	P ₂ O ₅)
451 ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (com P ₂ O ₅)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (com P ₂ O ₅)
452 ii	Potasio polifosfa	Polifosfato de	0,5 (com

	to, potasio metafos fato	potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	o (P ₂ O ₅)	
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (com o P ₂ O ₅)	
	GELIFICANTE Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	GELIFICANTE quantum satis		
	SECUESTRANTE Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	SECUESTRANTE quantum satis		
385	Sodio- (di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075	
451ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato o ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)	

		o Trissódic o
13.5. KETCHUP		
ACIDULANTE		ACIDULANTE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-) 0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		REGULADOR DE ACIDEZ
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarat o monopotássico, tartarato ácido de potássio 0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarat o dipotássico, tartarato de potássio 0,5 (como ác. tartárico)
ANTIOXIDANTE		ANTIOXIDANTE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		
AROMATIZANTE		AROMATIZANTE
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL		quantum satis
CONSERVADOR		CONSERVADOR
200	Ácido Sórbico	Ácid o 0,1

201	Sodio Sorbato	sórbico Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)

ESPESSANTE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

ESPESSANTE
quantum satis

REALÇADOR DE SABOR
quantum satis

RESALTADOR DE SABOR
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	SEQUESTRANTE EDTA cálcio, dissódico, etilenodiamina acetato de cálcio e dissódico	0 , 0 0 7 5

13.6. MOSTAZA DE MESA

13.6. MOSTARDA DE MESA

ACIDULANTE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

ACIDULANTE
quantum satis

334	Ácido tartárico	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5 (c)

	o (L (+) -)		m o á c. ta rt ár ic o)
REGULADOR DE ACIDEZ		REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis	
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			
335 i	Sodio- (mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartáric o)
335 ii	Sodio- (di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartáric o)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotásico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartáric o)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartáric o)
ANTIOXIDANTE		ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis	
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			

220	Azu fre dió xid o	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0, 02 5
221	Sod io Sulf ito	Sulfito de Sódio	0, 02 5 (c o m o S 02)
222	Sod io Bis ulfit o, Sod io Sulf ito Áci do	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0, 02 5 (c o m o S O ₂)
223	Sod io Met abi sulf ito	Metabissulfito de Sódio	0, 02 5 (c o m o S 02)
224	Pot asi o Met abi sulf ito	Metabissulfito de potássio	0, 02 5 (c o m o S 02)
226	Cal cio Sulf ito	Sulfito de cálcio	0, 02 5 (c o m o

			S O ₂)
227	Cal cio Bis ulfit o, Cal cio Sulf ito Áci do	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0, 02 5
228	Pot asi o Bis ulfit o	Bissulfito de potássio	0, 02 5 (c o m o S O ₂)
304	Asc orbi l Pal mit ato	Palmitato de ascorbila	0, 05 so br e m at eri a gr as a/ so br e o te or de go rd ur a
305	Asc orbi l Est ear ato	Estearato de ascorbila	0, 05 so br e m

			at eri a gr as a/ so br e o te or de go rd ur a
306	Toc ofer ole s: con cen tra do me zcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0, 03 so br e m at eri a gr as a/ so br e o te or de go rd ur a
307	Toc ofer ol, Alfa - Toc ofer ol	Tocoferol, alfa- tocoferol	0, 03 so br e m at eri a gr as a/ so

			br e o te or de go rd ur a
310	Pro pil Gal ato	Galato de propila	0, 01 so br e m at eri a gr as a/ so br e o te or de go rd ur a
319	Ter - buti l hidr oqu ino na, TB HQ, buti lhid roq uin ona terc iari a	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc- butil hidroquinona	0, 02 so br e m at eri a gr as a/ so br e o te or de go

320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	rd ur a 0, 02 so br e m at eri

			a gr as a/ so br e o te or de go rd ur

321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	a 0, 01 so br e m at eri

			a gr as a/ so br e o te or de go rd ur a

AROMATIZANTE
Todos los
autorizados en
MERCOSUR /Todos

AROMATIZANTE
quantum satis

os autorizados no
MERCOSUL

COLORANTE

100 i	Cúrcuma/Curcúmina	CORANTE Curcumin a, cúrcuma	0,03 (com o curcu mina) quant um satis
101 i	Riboflavina	Riboflavin a	quant um satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavin a 5'- fosfato de sódio	quant um satis
102	Tartrazina, laca de Al (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	Tartrazina , laca de Al (Somente para mostarda preparada com Sinapis alba)	0,03
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleina	0,03
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúscul o FCF, Amarillo Subset, laca de Al	0,03
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha , ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,03
122	Azorrubina	Azorrubin a	0 , 0 3
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,03
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC,	0,03

131	Azul Patente V, laca de Al	laca de Al Azul Patente V, laca de Al	0,03
132	Índigo, laca de Al	Indigotina, Índigo, laca de Al	
133	Azul Brillant e FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,03
140 i	Clorofil a	Clorofila	quantu m satis
140 ii	Clorofil ina	Clorofilina	quantu m satis
141i	Clorofil a Cúpric a	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofil ina Cúpric a, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caram elo I- Simple	Caramelo I – simples	quantu m satis
150 b	Caram elo II- Processo Sulfito Cáustic o	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantu m satis
150 c	Caram elo III- Processo Amoni o	Caramelo III – processo amônia	quantu m satis
150 d	Caram elo IV- Processo Sulfito Amoni o	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantu m satis
151	Negro Brillant	Negro Brilhante BN,	0,03

	e BN, Negro PN	Negro PN	
153	Carbón Vegeta l	Carvão Vegetal	0,03
155	Marrón HT	Marrom HT	0,03
160 a i	Beta- Carote no (Sintéti co Idéntic o al natural)	Beta- Caroteno (sintético idêntico al natural)	quantu m satis
160 a ii	Carote nos: Extract os natural es	Carotenos: extratos naturais	quantu m satis
160 b	Annatt o extract o, bixina, norbixi na, urucu m, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprik a, Capsan tina, Capsor ubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	quantu m satis
160 d	Licope no	Licopeno	0,03
160 e	Beta- Apo- 8'Carot enal	Beta-apo- 8'carotenal	0,03
160 f	Éster Metílic o o Etílico del	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo- 8'carotenóico	0,03

	Ácido Beta-Apo-8' Carotenóico		
161 b	Luteína	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalizas)	quantum satis
CONSERVADOR		CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato sódico	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)

RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum		
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	satis		
ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum		
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	satis		
473	Ésteres	Ésteres	1
	grasos de la	graxos de	,
	sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0
481i	Sodio	Estearoil	0
	estearoil	lactato de	,
	lactato, sodio	sódio,	2
	estearoil	estearoil	5
	lactilato	lactilato de sódio	
482 i	Calcio	Estearoil 2-	0
	estearoil 2-	lactilato de	,
	lactilato, calcio	cálcio,	2
	estearoil	estearoil	5
	lactilato	lactilato de cálcio	
GELIFICANTE	GELIFICANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum		
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	satis		
SECUESTRANTE	SECUESTRANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum		
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	satis		
385	Sodio-(di)	EDTA	0
	EDTA	cálcio	,
	Cálcico,	dissódico,	0
	Calcio	etilenodiam	0
	Disodio	inotetraace	7
	Etilendiami	tato de	5
	na	cálcio e	
	Tetraacetato	dissódico	

13.7. SALSAS DESHIDRATADAS

13.7. MOLHOS DESIDRATADOS

Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, y los mismos aditivos para cada función que en las subcategorías 13.2 y 13.4, en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para las subcategorías 13.2 y 13.4. Se admite también el uso de antiaglutinantes/ antihumectantes y de un regulador de acidez adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, e os mesmos aditivos para cada função que nas subcategorias 13.2 e 13.4, em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as subcategorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiulectantes/ antiaglutinantes e de um regulador de acidez adicional em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos conforme indicado a seguir:

REGULADOR DE ACIDEZ		REGULADOR DE ACIDEZ	
262 ii	Sodio diacetato, Sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, Diacetato ácido de sódio	0,25
ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE		ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis	
/Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico,	0,5 (como P ₂ O ₅)

		Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário	
		, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfat o de Cálcio	
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto- fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado , Fosfato de Cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)

13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS

ACIDULANTE		ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	
334	Ácid o tart áric o (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ		REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	

335 i	Sodio- (mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)

ANTI-HUMECTANTE/
ANTI-AGLUTINANTE

Todos los
autorizados como
BPF en
MERCOSUR
/Todos os
autorizados como
BPF no
MERCOSUL

ANTIUMECTANTE/
ANTIAGLUTINANTE

quantum satis

341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto- fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de	0,5 (como P ₂ O ₅)

Cálcio

556	Calci o y Alumí nio Silica to	Silicato de Cálcio e Alumínio	3 , 0
ANTIOXIDANTE Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		ANTIOXIDANTE quantum satis	
310	Propil Galato	Galato de propila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona , TBHQ, butilhidroqui nona terciaria	Butil hidroquin ona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquin ona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol , BHA	Butil Hidroxian isol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolue no, BHT	Butil Hidroxitol ueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
AROMATIZANTE Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL		AROMATIZANTE quantum satis	
COLORANTE		CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Cur cuma	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
120	Cochinilla, ácido carmínico, carmín, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis

140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
160 a i	Beta- Caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idéntico ao natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprika, capsantina, capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo- 8'Carotenal	Beta-apo- 8'carotenal	0,05
160 f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta- Apo-8'- Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta- apo- 8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas	Antocianinas	quantum

	(de frutas y hortalizas)	(de frutas e hortalizas)	satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
CONSERVADOR		CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
EMULSIONANTE		EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	
ESPESSANTE		ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	
RESALTADOR DE SABOR		REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en		quantum satis	

MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

GELIFICANTE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

SECUESTRANTE

385

GELIFICANTE

quantum satis

SEQUESTRANTE

Sodio-(di) EDTA
Cálcico, Calcio
Disodio
Etilendiamina
Tetraacetato

EDTA cálcio
dissódico,
etilenodiaminote
traacetato de
cálcio e
dissódico

0,0075

13.9. SAL Y SALES ADICIONADAS

13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO

ANTIUMECTANTE/
ANTIAGLUTINANTE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

/Todos os

autorizados como

BPF no MERCOSUL

ANTIUMECTANTE/
ANTIAGLUTINANTE

quantum satis

341i

Calcio
(mono)
fosfato,
calcio
fosfato
monobásic
o, calcio
(mono)
ortofosfat
o

Fosfato monocálcico,
fosfato monobásico
de cálcio, ortofosfato
monocálcico, Fosfato
de Cálcio
Monobásico,
Bifosfato de Cálcio,
Fosfato Ácido de
Cálcio, Dihidrogênio
Fosfato de Cálcio

1,0 (como P₂O₅)

341 ii

Calcio (di)
fosfato,
calcio
fosfato
dibásico,
calcio (di)
orto-
fosfato

Fosfato dicálcico,
fosfato dibásico de
cálcio,
Fosfato de Cálcio
Dibásico, Hidrogênio
Ortofosfato de
Cálcio, Fosfato de
Cálcio Secundário,
Hidrogênio Fosfato
de Cálcio,
Hidrogênio
Monofosfato de
Cálcio

1,0 (como P₂O₅)

341 iii

Calcio (tri)
fosfato,
calcio
fosfato

Fosfato tricálcico,
fosfato tribásico de
cálcio,
Fosfato de Cálcio

1,0 (como P₂O₅)

	tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	
381	Férrico amónico citrato	Citrato de ferro amoniacal	0,0025 (expresado/expreso como Fe)
470 i	Magnesio Estearato, compuest o	Estearato de magnésio	2,0
535	Sodio Ferrocianuro	Ferrocianeto de sódio	0,002 (solos o en combinación, expresados como ferrocianuro de potasio anhidro) / (sózinho ou em combinação expreso como ferrocianeto de potássio anidro)
536		Potasio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Potássio
538		Calcio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Cálcio
556	Calcio y Aluminio Silicato	Silicato de Cálcio e Aluminio	1,0

AROMATIZANTE

Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL

RESALTADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

AROMATIZANTE

quantum satis

REALÇADOR DE SABOR

quantum satis

13.10. VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACÉTICOS

(vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de "materia(s) prima(s) de origen no vínico")

13.10. VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS

(vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho")

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (excepto ácido acético y sus sales) /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL (exceto ácido acético e seus sais)

REGULADOR DE ACIDEZ

quantum satis

335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di)	Tartarato dipotássico, tartarato	0,5 (como ác. tartárico)

tartrato		de potássio	
ANTIOXIDANTE		ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	
AROMATIZANTE		AROMATIZANTE	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL		quantum satis	
COLORANTE		CORANTE	
150 a	Caramelo I- Simple (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I- simples (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II- processo sulfito cáustico (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III- processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	quantum
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV- processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	quantum satis
CONSERVADOR		CONSERVADOR	
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO ₂)
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO ₂)
RESALTADOR DE SABOR		REALÇADOR DE SABOR	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		quantum satis	
SECUESTRANTES		SEQUESTRANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL quantum satis

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

CAPÍTULO XVII

ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETÉTICOS

Artículo 1339 - (Resolución Conjunta SPReI N°94/08 y SAGPyA N° 357/08)

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.
- Alimentos adicionados con fibra.

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.
- Alimentos libres de gluten.

c) 'Alimentos enriquecidos'.

d) 'Suplementos dietarios'.

e) 'Alimentos con propóleos'.

Artículo 1340 - (Resolución Conjunto SPReI N° 161/2008 y SAGPyA N° 244/2008)

"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 LÍQUIDO:

Recuento de aerobios en placa a 37°C Máx 5.10⁴ UFC/g

(*)

Coliformes a 37°C (NMP) Máx 100/g

E coli, ausencia en 1g

Salmonella, ausencia en 25g

Staphylococcus aureus coagulasa 0,1g

positiva, ausencia en

Hongos y Levaduras:

(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes) Máx 10³ UFC/g

(En alimentos lácteos exclusivamente) Máx 10² 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 2.10⁵ UFC/g

(*)

Coliformes a 37°C (NMP) Máx 500/g

E coli, ausencia en 0,1g

Salmonella, ausencia en 25g

Staphylococcus aureus coagulasa 0,01g

positiva, ausencia en

Hongos y Levaduras:

(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes) Máx 10⁴ UFC/g

(En alimentos lácteos exclusivamente) Máx 10³ UFC/g

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

C) PRODUCTOS SOMETIDOS A ESTERILIZACIÓN TÉCNICA, INDUSTRIAL O COMERCIAL EN ENVASES HERMÉTICOS:

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 5.10⁴ UFC/g

Coliformes a 37°C (NMP) Máx 100/g

E coli, ausencia en 1g

Salmonella, ausencia en 25g

Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en 0,1g

Hongos y Levaduras:

(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes) Máx 10³ UFC/g

(En alimentos lácteos exclusivamente) Máx 10² UFC/g

(*) – No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas.

E) PRODUCTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD:

E-A1 Productos para lactantes que han de consumirse después de añadir un líquido para la población de 0 a 6 meses **Caso**

Parámetro

Parámetro		Caso según ICMSF		Criterio de aceptación	Método de Referencia	
n		c		m	M	
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g (*)	3	5	2	10_3	10_4	ICMSF
Recuento de Enterobacteriaceae NMP/g	6	10	2	< 3	10	ISO 21528
Detección de Salmonella	12	30	0	Ausencia en 25 g	ISO 6579	
Detección de Enterobacter sakazakii	15	30	0	Ausencia en 10 g	ISO 22964	

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

E-A2 Alimentos para lactantes que han de consumirse después de añadir un líquido para la población de 6 a 12 meses **Caso**

Parámetro

población de 6 a 12 meses	Parámetro	Caso según ICMSF		Criterio de aceptación		Método de Referencia
n		c		m		M
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g (*)	3	5	2	10 ₃	10 ₄	ICMSF
Recuento de Enterobacteriaceae NMP/g	6	10	2	< 3	10	ISO 21528
Detección de Salmonella	12	30		0	Ausencia en 25 g	ISO 6579

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

E-B: Productos para lactantes y niños de corta edad que deben cocerse antes del consumo

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
Salmonella, 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

(*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas.

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 1505, 10.08.88)

"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 1542, 12.09.90)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1551, 12.09.90)

"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 305, 26.03.93) - "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 1505, 10.08.88)

"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 1346 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 87/2008 y SAGPyA N° 340/2008)

"Todo establecimiento que elabore/industrialice y/o fraccione alimentos en polvo para lactantes incluidos en las Categorías a y b del Artículo 1353 del C.A.A., que requieran ser reconstituidos para su consumo, deberá implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo a las directrices que constan en el Artículo 18 bis del presente Código."

Artículo 1347 - (Res 1542, 12.09.90)

"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 1347bis - (Res 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1542, 12.09.90)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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".

RESOLUCIÓN N° 54/97 MSyAS

Acéptase en todos sus términos el **Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la Leche Materna** de la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, GINEBRA, 1981; y sus modificaciones posteriores introducidos en la 47ª Asamblea Mundial de la Salud, Undécima Reunión Plenaria, 9 de mayo de 1994, que como Anexo I forma parte de la presente.

Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna

Introducción

LA ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) vienen insistiendo desde hace muchos años en la importancia de mantener la práctica de la lactancia natural-y de hacerla renacer donde tiende a desaparecer-como medio de mejorar la salud y la nutrición de lactantes y niños de corta edad. Los esfuerzos para promover el amamantamiento y para superar los problemas que pueden contribuir a obstaculizarlo forman parte de los programas generales de nutrición y salud de la madre y el niño de ambas organizaciones y son un elemento clave de la atención primaria de salud como medio de lograr la salud para todos en el año 2000.

La frecuencia y la duración de la lactancia natural están sujetas a la influencia de diversos factores. En 1974, la 27ª Asamblea Mundial de la Salud advirtió el descenso general de la lactancia natural en muchas regiones del mundo, por influencia de factores socioculturales y de otra índole, entre ellos la promoción de sucedáneos manufacturados de la leche materna, e instó "a los Estados Miembros a revisar las actividades

de propaganda comercial de los alimentos para lactantes y a adoptar las oportunas medidas correctoras, entre ellas la promulgación de leyes y reglamentos en caso de necesidad". [(1) Resolución WHA27.43 (*Manual de Resoluciones y Decisiones de la Asamblea Mundial de la Salud y del Consejo Ejecutivo, volumen II, 48ª ed., Ginebra, 1981, pág. 58*).]

La cuestión fue abordada de nuevo por la 31ª Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 1978 y entre sus recomendaciones está la de que los Estados Miembros deben dar prioridad a la prevención de la malnutrición en los lactantes y en los niños de corta edad mediante, entre otras disposiciones, el apoyo y la promoción de la lactancia natural, la adopción de medidas legislativas y sociales que faciliten a las madres trabajadoras la lactancia natural, y "la regulación de la promoción indebida de la venta de alimentos infantiles que puedan utilizarse en lugar de la leche materna". [(2) Resolución WHA31.47 (*Manual de Resoluciones y Divisiones de la Asamblea Mundial de la Salud y del Consejo Ejecutivo, volumen II, 4ª ed. pág. 62*).]

El interés por los problemas relacionados con la alimentación del lactante y del niño pequeño y la creciente importancia atribuida al amamantamiento para contribuir a resolverlos han rebasado, por supuesto, las esferas de actividad de la OMS y del UNICEF. Gobiernos, organizaciones no gubernamentales, asociaciones profesionales, hombres de ciencia y fabricantes de alimentos para lactantes han pedido igualmente que se tomen medidas en el plano mundial como primer paso hacia el mejoramiento de la salud de lactantes y niños de corta edad.

A fines de 1978, la OMS y el UNICEF anunciaron su intención de organizar conjuntamente, en el marco de sus programas en curso, una reunión sobre alimentación del lactante y del niño pequeño, con objeto de sacar el mayor partido posible del citado movimiento de opinión. Después de estudiar detenidamente la manera de garantizar la participación más completa posible, la reunión se celebró en Ginebra del 9 al 12 de octubre de 1979, con asistencia de unos 150 representantes de gobierno, de organizaciones del sistema de las Naciones Unidas y otras entidades intergubernamentales, de organizaciones no gubernamentales y de la industria de los alimentos para lactantes, así como de expertos en disciplinas afines. Los debates versaron sobre cinco temas principales: fomento y apoyo de la lactancia natural; promoción y apoyo de prácticas apropiadas y oportunas de alimentación complementaria (destete) con la utilización de recursos alimentarios locales; fortalecimiento de la educación, las enseñanzas y la información sobre la alimentación del lactante y del niño pequeño; mejoramiento del estado de salud y de la condición social de la mujer, en relación con la salud y la alimentación del lactante y del niño pequeño, y comercialización y distribución adecuadas de los sucedáneos de la leche materna.

La 33ª Asamblea Mundial de la Salud, en mayo de 1980, hizo suyas en su totalidad la declaración y las recomendaciones aprobadas por consenso en la reunión conjunta OMS/UNICEF e hizo particular mención de la recomendación según la cual "debe establecerse un código internacional de comercialización de las preparaciones para lactantes y de otros productos utilizados como sucedáneos de la leche materna, pidiendo al Director General que elaborará un código de ese tipo" en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas. [(3) Véase la resolución WHA 33.32, reproducida en el Anexo 2.4.]

Con objeto de preparar un código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, de conformidad con la petición formulada por la Asamblea de la Salud, se celebraron numerosas y prolongadas consultas con todas las partes interesadas. Se pidió a los

Estados Miembros de la Organización Mundial de la Salud, así como a los grupos y a los individuos que habían estado representados en la reunión de octubre de 1979, que formularan observaciones sobre los sucesivos proyectos de código, y en febrero y marzo y de nuevo en agosto y septiembre de 1980 se celebraron nuevas reuniones. La OMS y el UNICEF se pusieron a la disposición de todos los grupos en un esfuerzo para favorecer un dialogo continuo tanto sobre la forma como sobre el fondo del proyecto de código, y para mantener como contenido mínimo básico los puntos que habían sido objeto de un acuerdo por consenso en la reunión de octubre de 1979.

En enero de 1981, el consejo ejecutivo de la Organización Mundial de la Salud, en su 67ª reunión, examinó el cuarto proyecto de código, lo suscribió y por unanimidad recomendó [(4) Véase la resolución EB67.R12, reproducida en el Anexo 1.] a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud el texto de una resolución en virtud de la cual el código sería adaptado en forma de recomendación y no de reglamento [(5) Las repercusiones jurídicas de la adopción del código como recomendación o como reglamento se examinan en un informe sobre el código presentado por el Director General de la OMS a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud; ese informe se reproduce en el documento WHA34 / 1981 / REC / 1, Anexo 3.] En mayo de 1981, la Asamblea Mundial de la Salud debatió la cuestión después de que le fuera presentada por el representante del Consejo Ejecutivo. [(6) Véanse en el Anexo 3 los extractos de la presentación del tema por el representante del Consejo Ejecutivo.] El 21 de mayo la Asamblea adoptó el código, en la forma propuesta, por 118 votos a favor, 1 en contra y 3 abstenciones. [(7) Véase en el Anexo I el texto de la resolución WHA34.22, en virtud de la cual el código fue adoptado. El acta taquigráfica del debate en la 15ª sesión plenaria, el 21 de mayo de 1981, se reproduce en el documento WHA 34/1981, REC/2.]

CODIGO INTERNACIONAL DE COMERCIALIZACION DE SUCEDANEOS DE LA LECHE MATERNA
Los Estados Miembros de la Organización Mundial de la Salud.

Afirmando el derecho de todo niño y de toda mujer embarazada y lactante a una alimentación adecuada como medio de lograr y de conservar la salud;

Reconociendo que la malnutrición del lactante es tan sólo un aspecto de problemas más amplios planteados por la falta de educación, la pobreza y la injusticia social;

Reconociendo que la salud del lactante y del niño pequeño no puede aislarse de la salud y de la nutrición de la mujer, de sus condiciones socioeconómicas y de su función como madre;

Conscientes de que la lactancia natural es un medio inigualado de proporcionar el alimento ideal para el sano crecimiento y desarrollo de los lactantes, de que dicho medio constituye una base biológica y emocional única tanto para la salud de la madre como para la del niño, de que las propiedades antiinfecciosas de la leche materna contribuyen a proteger a los lactantes contra las enfermedades y de que hay una relación importante entre la lactancia natural y el espaciamiento de los embarazos;

Reconociendo que el fomento y la protección de la lactancia natural son elementos importantes de las medidas de salud y de nutrición, así como de las demás medidas de índole social necesarias para favorecer el sano crecimiento y desarrollo del lactante y el niño pequeño, y que la lactancia natural es un aspecto importante de la atención primaria de salud;

Considerando que, cuando las madres no amamantan o sólo lo hacen parcialmente, existe un mercado legítimo de preparaciones para lactantes y de ingredientes adecuados que entran en su composición; que, en consecuencia, todos estos productos deben ponerse al alcance de cuantos los necesiten mediante sistemas comerciales y no comerciales de distribución; y que no deben comercializarse ni distribuirse por métodos que puedan obstaculizar la protección y la promoción de la lactancia natural.

Reconociendo además que las prácticas de alimentación inadecuadas son causa de malnutrición, morbilidad y mortalidad de los lactantes en todos los países y que las prácticas incorrectas en la comercialización de sucedáneos de la leche materna y productos afines pueden agravar esos importantes problemas de salud pública;

Persuadidos de que es importante que los lactantes reciban alimentación complementaria apropiada, por lo general a partir de los 4 a 6 meses, y de que ha de hacerse todo lo posible por utilizar alimentos disponibles localmente; y convencidos, no obstante, de que esos alimentos complementarios no deben utilizarse como sucedáneos de la leche materna;

Reconociendo que existen diversos factores sociales y económicos que influyen en la lactancia natural y que, en consecuencia, los gobiernos han de organizar sistemas de apoyo social para proteger, facilitar y estimular dicha práctica, y han de crear un medio ambiente que favorezca el amamantamiento, que aporte el debido apoyo familiar y comunitario y que proteja a la madre contra los factores que impiden la lactancia natural;

Afirmando que los sistemas de atención de salud, y los profesionales y otros agentes de salud que en ellos trabajan, tienen una función esencial que desempeñar orientando las prácticas de alimentación de los lactantes, estimulando y facilitando la lactancia natural y prestando asesoramiento objetivo y coherente a las madres y a las familias acerca del valor superior del amamantamiento o, cuando así proceda, acerca del uso correcto de preparaciones para lactantes, tanto fabricadas industrialmente como hechas en casa;

Afirmando, además, que los sistemas de educación y otros servicios sociales deben participar en la protección y la promoción de la lactancia natural y en el uso apropiado de alimentos complementarios;

Conscientes de que las familias, las comunidades, las organizaciones femeninas y otras organizaciones no gubernamentales tienen un papel particular que desempeñar en la protección y en el fomento de la lactancia natural y en la tarea de conseguir el apoyo que necesitan las embarazadas y las madres de lactantes y niños de corta edad, estén o no amamantando a sus hijos;

Afirmando la necesidad de que los gobiernos, las organizaciones del sistema de las Naciones Unidas, las organizaciones no gubernamentales, los expertos en varias disciplinas afines, los grupos de consumidores y la industria colaboren en actividades destinadas a mejorar la salud y la nutrición de la madre, del lactante y del niño pequeño;

Reconociendo que los gobiernos han de adoptar una serie de medidas de salud y nutrición, así como medidas sociales de otra índole, con el fin de favorecer el crecimiento y el desarrollo del lactante y del niño pequeño, y que el presente Código se refiere solamente a un aspecto de dichas medidas.

Considerando que los fabricantes y los distribuidores de sucedáneos de desempeñan un papel importante y constructivo en relación con la alimentación del lactante, así como en la promoción del objetivo del presente Código y en su correcta aplicación

Afirmando que los gobiernos están llamados, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas y de sus objetivos de desarrollo general, a emprender la acción necesaria para dar efecto al presente Código, en particular mediante la promulgación de disposiciones legislativas y de reglamentos o la adopción de otras medidas apropiadas;

Estimando que, en función de las consideraciones precedentes y habida cuenta de la vulnerabilidad de los lactantes en los primeros meses de vida, así como de los riesgos que presentan las prácticas inadecuadas de alimentación, incluido el uso innecesario e incorrecto de los sucedáneos de la leche materna, la comercialización de dichos sucedáneos requiere un tratamiento especial que hace inadecuadas en el caso de esos productos las prácticas habituales de comercialización;

EN CONSECUENCIA

Los Estados Miembros convienen por el presente documento en los artículos siguientes, que se recomiendan en tanto que base para la acción.

Artículo 1. Objetivo del Código

El objetivo del presente Código es contribuir a proporcionar a los lactantes una nutrición segura y suficiente, protegiendo y promoviendo la lactancia natural y asegurando el uso correcto de los sucedáneos de la leche materna, cuando éstos sean necesarios, sobre la base de una información adecuada y mediante métodos apropiados de comercialización y distribución.

Artículo 2. Alcance del Código

El Código se aplica a la comercialización y prácticas con ésta relacionadas de los siguientes productos: sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes; otros productos de origen lácteo, alimentos y bebidas, incluidos los alimentos complementarios administrados con biberón, cuando están comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse, con o sin modificación, para sustituir parcial o totalmente a la leche materna; los biberones y tetinas. Se aplica asimismo a la calidad y disponibilidad de los productos antedichos y a la información relacionada con su utilización.

Artículo 3. Definiciones

A efectos del presente Código, se entiende por: "Agente de salud"	toda persona, profesional o no profesional, incluidos los agentes voluntarios, no remunerados, que trabaje en un servicio que dependa de un sistema de atención de salud.
"Alimento complementario"	todo alimento, manufacturado o preparado localmente que convenga como complemento de la leche materna o de las preparaciones para lactantes cuando aquella o éstas resulten insuficientes para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante. Ese tipo de alimento se suele llamar también "alimento de destete" o suplemento de la leche materna.
"Comercialización"	las actividades de promoción, distribución, venta, publicidad, relaciones públicas y servicios de información relativas a un producto.
"Distribuidor"	una persona, una sociedad o cualquier otra entidad que, en el sector público o privado, se dedique (directa o indirectamente) a la comercialización, al por mayor o al detalle, de algunos de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, Un "distribuidor primario" es un agente de ventas, representante, distribuidor nacional o corredor de un fabricante.

"Envase"	toda forma de embalaje de los productos para su venta al detalle por unidades normales, incluido el envoltorio.
"Etiqueta"	todo marbete, marca, rotulo u otra indicación gráfica descriptiva, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en hueco o fijada sobre un envase (véase la página anterior) de cualquiera de los productos comprendidos en el presente Código.
"Fabricante"	toda empresa u otra entidad del sector público o privado que se dedique al negocio o desempeñe la función (directamente o por conducto de un agente o de una entidad controlados por ella o a ella vinculados en virtud de un contrato) de fabricar alguno de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.
"Muestras"	las unidades o pequeñas cantidades de un producto que se facilitan gratuitamente.
"Personal de comercialización"	toda persona cuyas funciones incluyen la comercialización de uno o varios productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.
"Preparación para lactantes"	todo sucedáneo de la leche materna preparado industrialmente, de conformidad con las normas aplicables del Codex Alimentarius, para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes hasta la edad de 4 a 6 meses y adaptado a sus características fisiológicas, esos alimentos también pueden ser preparados en el hogar, en cuyo caso se designan como tales.
"Sistema de atención de salud"	el conjunto de instituciones u organizaciones gubernamentales, no gubernamentales o privadas que, directa o indirectamente, se ocupan de la salud de las madres, de los lactantes y de las mujeres embarazadas, así como las guarderías o instituciones de puericultura. El sistema incluye también al personal de salud que ejerce privadamente. En cambio, no se incluyen, a los efectos del presente Código, las farmacias y otros establecimientos de venta.
"Sucedáneo de la leche materna"	todo alimento comercializado o de otro modo presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin.
"Suministros"	las cantidades de un producto facilitadas para su utilización durante un período prolongado, gratuitamente o a bajo precio, incluidas las que se proporcionan, por ejemplo,

Artículo 4. Información y educación

4.1 Los gobiernos deben asumir la responsabilidad de garantizar que se facilita a las familias y a las personas relacionadas con el sector de la nutrición de los lactantes y los niños de corta edad una información objetiva y coherente. Esa responsabilidad debe abarcar sea la planificación, la distribución, la concepción y la difusión de la información, sea el control de esas actividades.

4.2 Los materiales informativos y educativos, impresos, auditivos o visuales, relacionados con la alimentación de los lactantes y destinados a las mujeres embarazadas y a las madres de

lactantes y niños de corta edad, deben incluir datos claramente presentados sobre todos y cada uno de los siguientes extremos: a) ventajas y superioridad de la lactancia natural; b) nutrición materna y preparación para la lactancia natural y el mantenimiento de esta; c) efectos negativos que ejerce sobre la lactancia natural la introducción parcial de la alimentación con biberón; d) dificultad de volver sobre la decisión de no amamantar al niño; y e) uso correcto, cuando sea necesario, de preparaciones para lactantes fabricadas industrialmente o hechas en casa. Cuando dichos materiales contienen información acerca del empleo de preparaciones para lactantes, deben señalar las correspondientes repercusiones sociales y financieras, los riesgos que presentan para la salud los alimentos o los métodos de alimentación inadecuados y, sobre todo, los riesgos que presenta para la salud el uso innecesario o incorrecto de preparaciones para lactantes y otros sucedáneos de la leche materna. Con ese material no deben utilizarse imágenes o textos que puedan idealizar el uso de sucedáneos de la leche materna.

4.3 Los fabricantes o los distribuidores sólo podrán hacer donativos de equipo o de materiales informativos o educativos a petición y con la autorización escrita de la autoridad gubernamental competente o ateniéndose a las orientaciones que los gobiernos hayan dado con esa finalidad. Ese equipo o esos materiales pueden llevar el nombre o el símbolo de la empresa donante, pero no deben referirse a ninguno de los productos comerciales comprendidos en las disposiciones del presente Código y sólo se deben distribuir por conducto del sistema de atención de salud.

Artículo 5. El público en general y las madres

5.1 No deben ser objeto de publicidad ni de ninguna otra forma de promoción destinada al público en general los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

5.2 Los fabricantes y los distribuidores no deben facilitar, directa o indirectamente, a las mujeres embarazadas, a las madres o a los miembros de sus familias, muestras de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

5.3 De conformidad con los párrafos 5.1 y 5.2 no debe haber publicidad en los puntos de venta, ni distribución de muestras ni cualquier otro mecanismo de promoción que pueda contribuir a que los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código se vendan al consumidor directamente y al por menor, como serían las presentaciones

especiales, los cupones de descuentos, las primas, las ventas especiales, la oferta de artículos de reclamo, las ventas vinculadas, etc. La presente disposición no debe restringir el establecimiento de políticas y prácticas de precios destinadas a facilitar productos a bajo costo y a largo plazo.

5.4 Los fabricantes y distribuidores no deben distribuir a las mujeres embarazadas o a las madres de lactantes y niños de corta edad, obsequios de artículos o utensilios que puedan fomentar la utilización de sucedáneos de la leche materna o la alimentación con biberones.

5.5 El personal de comercialización no debe tratar de tener, a título profesional, ningún contacto, directo o indirecto, con las mujeres embarazadas o con las madres de lactantes y niños de corta edad.

Artículo 6. Sistemas de atención de salud

6.1 Las autoridades de salud de los Estados Miembros deben tomar las medidas apropiadas para estimular y proteger la lactancia natural y promover la aplicación de los principios del presente Código, y deben facilitar la información y las orientaciones apropiadas a los agentes de salud por cuanto respecta a las obligaciones de éstos, con inclusión de las informaciones especificadas en el párrafo 4.2.

6.2 Ninguna instalación de un sistema de atención de salud debe utilizarse para la promoción de preparaciones para lactantes u otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código. Dichas disposiciones no excluyen, sin embargo, la difusión de informaciones a los profesionales de la salud, según lo previsto en el párrafo 7.2.

6.3 Las instalaciones de los sistemas de atención de salud no deben utilizarse para exponer productos comprendidos en las disposiciones del presente Código o para instalar placartes o carteles relacionados con dichos productos, ni para distribuir materiales facilitados por un fabricante o un distribuidor, a excepción de los previstos en el párrafo 4.3.

6.4 No debe permitirse en el sistema de atención de salud el empleo de "representantes de servicios profesionales", de "enfermeras de maternidad" o personal análogo, facilitado o remunerado por los fabricantes o los distribuidores.

6.5 Sólo los agentes de salud o, en caso necesario, otros agentes de la comunidad, podrán hacer demostraciones sobre alimentación con preparaciones para lactantes, fabricadas industrialmente o hechas en casa, y únicamente a las madres, o a los miembros de la familia que necesiten utilizarlas; la información facilitada debe incluir una clara explicación de los riesgos que puede acarrear una utilización incorrecta.

6.6 Pueden hacerse a instituciones u organizaciones donativos o ventas a precio reducido de suministros de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, sea para su uso en la institución de que se trate o para su distribución en el exterior. Tales suministros sólo se deben utilizar o distribuir con destino a lactantes que deben ser alimentados con sucedáneos de la leche materna. Si dichos suministros se distribuyen para su uso fuera de la institución que los recibe, la distribución solamente debe ser hecha por las

instituciones u organizaciones interesadas. Esos donativos o ventas a precio reducido no deben ser utilizados por los fabricantes o los distribuidores como un medio de promoción comercial.

6.7 Cuando los donativos de suministros de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código se distribuyan fuera de una institución, la institución o la organización interesada debe adoptar las disposiciones necesarias para garantizar que los suministros podrán continuar durante todo el tiempo que los lactantes los necesiten. Los donantes, igual que las instituciones u organizaciones interesadas, deben tener presente esa responsabilidad.

6.8 El equipo y los materiales donados a un sistema de atención de salud, además de los que se mencionan en el párrafo 4.3. pueden llevar el nombre o símbolo de una empresa, pero no deben referirse a ningún producto comercial comprendido en las disposiciones del presente Código.

Artículo 7. Agentes de salud

7.1 Los agentes de salud deben estimular y proteger la lactancia natural, y los que se ocupen particularmente de la nutrición de la madre y del lactante deben familiarizarse con las obligaciones que les incumben en virtud del presente Código, incluida la información especificada en el párrafo 4.2.

7.2 La información facilitada por los fabricantes y los distribuidores a los profesionales de la salud acerca de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código debe limitarse a datos científicos y objetivos y no llevará implícita ni suscitará la creencia de que la alimentación con biberón es equivalente o superior a la lactancia natural. Dicha información debe incluir asimismo los datos especificados en el párrafo 4.2.

7.3 Los fabricantes o los distribuidores no deben ofrecer, con el fin de promover los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, incentivos financieros o materiales a los agentes de la salud o a los miembros de sus familias ni dichos incentivos deben ser aceptados por los agentes de salud o los miembros de sus familias.

7.4 No deben facilitarse a los agentes de salud muestras de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, ni materiales o utensilios que sirvan para su preparación o empleo, salvo cuando sea necesario con fines profesionales de evaluación o de investigación a nivel institucional. Los agentes de salud no deben dar muestras de preparaciones para lactantes a las mujeres embarazadas, a las madres de lactantes y niños de corta edad o a los miembros de sus familias.

7.5 Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código deben declarar a la institución a la que pertenezca un agente de salud beneficiario toda contribución hecha a este o en su favor para financiar becas, viajes de estudio, subvenciones para la investigación, gastos de asistencia a conferencias profesionales y demás actividades de esa índole. El beneficiario debe hacer una declaración análoga.

Artículo 8. Empleados de los fabricantes y de los distribuidores

8.1 En los sistemas que aplican incentivos de ventas para el personal de comercialización, el volumen de ventas de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código no debe incluirse en el computo de las gratificaciones, ni deben establecerse cuotas específicas para la venta de dichos productos. Ello no debe interpretarse como un impedimento para el pago de gratificaciones basadas en el conjunto de las ventas efectuadas por una empresa de otros productos que esta comercialice.

8.2 El personal empleado en la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código no debe, en el ejercicio de su profesión, desempeñar funciones educativas en relación con las mujeres embarazadas o las madres de lactantes y niños de corta edad. Ello no debe interpretarse como un impedimento para que dicho personal sea utilizado en otras funciones por el sistema de atención de salud, a petición y con la aprobación escrita de la autoridad competente del gobierno interesado.

Artículo 9. Etiquetado

9.1 Las etiquetas deben concebirse para facilitar toda la información indispensable acerca del uso adecuado del producto y de modo que no induzcan a desistir de la lactancia natural.

9.2 Los fabricantes y distribuidores de las preparaciones para lactantes deben velar por que se imprima en cada envase o en una etiqueta que no pueda despegarse fácilmente del mismo una inscripción clara, visible y de lectura y comprensión fáciles, en el idioma apropiado, que incluya todos los puntos siguientes: a) las palabras "Aviso importante" o su equivalente; b) una afirmación de la superioridad de la lactancia natural; c) una indicación en la que conste que el producto sólo debe utilizarse si un agente de salud lo considera necesario y previo asesoramiento de éste acerca del modo apropiado de empleo; d) instrucciones para la preparación apropiada con indicación de los riesgos que una preparación inapropiada puede acarrear para la salud. Ni el envase ni la etiqueta deben llevar imágenes de lactantes ni otras imágenes o textos que puedan idealizar la utilización de las preparaciones para lactantes. Sin embargo, pueden presentar indicaciones gráficas que faciliten la identificación del producto como un sucedáneo de la leche materna y sirvan para ilustrar los métodos de preparación. No deben utilizarse términos como "humanizado", "maternalizado" o términos análogos. Pueden incluirse prospectos con información suplementaria acerca del producto y su empleo adecuado, a reserva de las condiciones antedichas, en cada paquete o unidad vendidos al por menor. Cuando las etiquetas contienen instrucciones para modificar un producto y convertirlo en una preparación para lactantes, son aplicables las disposiciones precedentes.

9.3 Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código y comercializados para la alimentación de lactantes, que no reúnan todos los requisitos de una preparación para lactantes, pero que puedan ser modificados a ese efecto, deben llevar en el marbete un aviso en el que conste que el producto no modificado no debe ser la única fuente de alimentación de un lactante. Puesto que la leche condensada azucarada no es adecuada para la alimentación de los lactantes ni debe

utilizarse como principal ingrediente en las preparaciones destinadas a éstos, las etiquetas correspondientes no deben contener indicaciones que puedan interpretarse como instrucciones acerca de la manera de modificar dicho producto con tal fin.

9.4 La etiqueta de los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código debe indicar todos y cada uno de los extremos siguientes: a) los ingredientes utilizados; b) la composición / análisis del producto; c) las condiciones requeridas para su almacenamiento y d) e número de serie y la fecha límite para el consumo del producto, habida cuenta de las condiciones y de almacenamiento en el país de que se trate.

Artículo 10. Calidad

10.1 La calidad de los productos es un elemento esencial de la protección de la salud de los lactantes y, por consiguiente, debe ser de un nivel manifiestamente elevado.

10.2 Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código y destinados a la venta o a cualquier otra forma de distribución deben satisfacer las normas aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius y las disposiciones del Codex recogidas en el Código de prácticas de Higiene para los Alimentos de los Lactantes y los Niños.

Artículo 11. Aplicación y vigilancia

11.1 Los gobiernos deben adoptar, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas, las medidas oportunas para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código, incluida la adopción de leyes y reglamentos nacionales u otras medidas pertinentes. A ese efecto, los gobiernos deben procurar obtener, cuando sea necesario, el concurso de la OMS, del UNICEF y de otros organismos del sistema de las Naciones Unidas. Las políticas y las medidas nacionales, en particular las leyes y los reglamentos, que se adopten para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código, deben hacerse públicas y deben aplicarse sobre idénticas bases a cuantos participen en la fabricación y la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

11.2 La vigilancia de la aplicación del presente Código corresponde a los gobiernos actuando tanto individualmente como colectivamente por conducto de la Organización Mundial de la Salud, a tenor de lo previsto en los párrafos 11.6 y 11.7. Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, así como las organizaciones no gubernamentales, los grupos de profesionales y las asociaciones de consumidores apropiados deben colaborar con los gobiernos con ese fin.

11.3 Independientemente de cualquier otra medida adoptada para la aplicación del presente Código, los fabricantes y los distribuidores de productos comprendidos en las disposiciones del mismo deben considerarse obligados a vigilar sus prácticas de comercialización de conformidad con los principios y el objetivo del presente Código y a adoptar medidas para asegurar que su conducta en todos los planos resulte conforme a dichos principios y objetivos.

11.4 Las organizaciones no gubernamentales, los grupos profesionales, las instituciones y los individuos interesados deben considerarse obligados a señalar a la atención de los fabricantes o distribuidores las actividades que sean incompatibles con los principios y el objetivo del presente Código, con el fin de que puedan adoptarse las medidas oportunas. Debe informarse igualmente a la autoridad gubernamental competente.

11.5 Los fabricantes y distribuidores primarios de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código deben informar a todos los miembros de su personal de comercialización acerca de las disposiciones del Código y de las responsabilidades que les incumben en consecuencia.

11.6 De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 62 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, los Estados Miembros informarán anualmente al Director General acerca de las medidas adoptadas para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código.

11.7 El Director General informará todos los años pares a la Asamblea Mundial de la Salud acerca de la situación en lo que se refiere a la aplicación de las disposiciones del Código; y prestará asistencia técnica, a los Estados Miembros que la soliciten, para la preparación de leyes o reglamentos nacionales o para la adopción de otras medidas apropiadas para la aplicación y la promoción de los principios y el objetivo del presente Código.

ANEXO I

Resoluciones del Consejo Ejecutivo en su 67ª reunión y de la 34ª Asamblea Mundial de la Salud sobre el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna
Resolución EB67.R12

Proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna
El Consejo Ejecutivo,

Visto el informe del director General sobre el Proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna,

1. SUSCRIBE en su totalidad el Proyecto de Código Internacional elaborado por el Director General;
 2. TRANSMITE el Proyecto de Código Internacional a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud;
 3. RECOMIENDA a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud que adopte la resolución siguiente;
- 28 de enero de 1981

(El texto recomendado por el Consejo Ejecutivo fue adoptado por la 34ª Asamblea Mundial de la Salud el 21 de mayo de 1981 como resolución WHA34.22, que se reproduce a continuación.).

Resolución WHA34.22

Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

La 34ª Asamblea Mundial de la Salud,

Reconociendo la importancia de una nutrición adecuada del lactante y del niño pequeño para la salud y el desarrollo futuros de niños y adultos;

Teniendo presente que el amamantamiento es el único método natural de alimentación del lactante y que debe ser protegido y fomentado activamente en todos los países;

Persuadida de que los gobiernos de los Estados Miembros tienen responsabilidades importantes y una función primordial que desempeñar en la protección y el fomento de la lactancia natural como medio de mejorar la salud del lactante y del niño pequeño;

Consciente de los efectos directos e indirectos que ejercen las prácticas de comercialización de sucedáneos de la leche materna sobre los hábitos de alimentación del lactante;

Persuadida, de que la protección y el fomento de la alimentación del lactante, y en particular la reglamentación de la comercialización de sucedáneos de la leche materna, influyen directa y profundamente en la salud del lactante y del niño pequeño y constituyen un motivo de preocupación directa para la OMS;

Visto el proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna preparado por el Director General y transmitido a la Asamblea por el Consejo Ejecutivo;

Expresando su gratitud al Director General y al Director Ejecutivo del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia por las medidas que ha adoptado para asegurar una estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas en el proceso de preparación del proyecto de Código Internacional;

Vista la recomendación formulada al respecto por el Consejo Ejecutivo en su 67ª reunión;

Confirmando la resolución WHA33.32, en la que hizo suyas en su totalidad la declaración y las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, celebrada del 9 al 12 de octubre de 1979;

Poniendo de relieve que la adopción y la observancia del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna es un requisito mínimo y no pasa de ser una de las diversas medidas importantes necesarias para garantizar prácticas higiénicas en materia de alimentación del lactante y del niño pequeño.

1. ADOPTA, en el sentido del Artículo 23 de la Constitución, el Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna anexo a la presente resolución.

2. INSTA a todos los Estados Miembros;

1) a que presten pleno y unánime apoyo al cumplimiento de las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, así como de las disposiciones del Código Internacional en su totalidad, en tanto que expresión de la voluntad colectiva de los Miembros de la Organización Mundial de la Salud;

2) a que incorporen el Código Internacional a la legislación o los reglamentos nacionales o lo apliquen mediante otras medidas apropiadas;

3) a que asocien a todos los sectores sociales y económicos y demás partes interesadas en el cumplimiento del Código Internacional y en la observancia de sus disposiciones;

- 4) a que vigilen el cumplimiento de lo estipulado en el Código;
3. RESUELVE que el seguimiento y el examen de la aplicación de la presente resolución esté a cargo de los comités regionales, del Consejo Ejecutivo y de la Asamblea de la Salud, en el espíritu de la resolución WHA33.17;
4. PIDE a la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius que, dentro del marco de sus atribuciones, examine a fondo las medidas que podría adoptar para mejorar las normas de calidad de los alimentos para lactantes y para respaldar y promover el cumplimiento del Código Internacional;
5. PIDE al Director General:
- 1) que preste todo el apoyo posible a los Estados Miembros, siempre y cuando lo soliciten, para la aplicación del Código Internacional y, en particular, para la preparación de la legislación nacional y de otras medidas conexas, de conformidad con el párrafo 6.6) de la parte dispositiva de la resolución WHA33.32;
 - 2) que ofrezca su mediación para mantener la cooperación con todas la partes interesadas en la aplicación y la vigilancia del Código Internacional en los planos nacional, regional y mundial;
 - 3) que informe a la 36° Asamblea Mundial de la Salud sobre el cumplimiento y la aplicación del Código en los planos nacional, regional y mundial;
 - 4) que, basándose en las conclusiones del informe sobre la situación, formule propuestas, si fuere necesario, para la revisión del texto del Código y para la adopción de las medidas que su efectiva aplicación requiera.
- 21 de mayo de 1.981

Anexo 2

Resolución de la 33° Asamblea Mundial de la Salud sobre alimentación
del lactante y del niño pequeño
Resolución WHA33.32

Alimentación del lactante y del niño pequeño

La 33° Asamblea Mundial de la Salud,

Vistas las resoluciones WHA27.43 y WHA31.47 en las que se reafirma, en particular, que la lactancia natural es el método de crianza óptimo para el armonioso desarrollo físico y psicosocial del niño; que los gobiernos y el Director General deben tomar disposiciones urgentes para intensificar las actividades de promoción de la lactancia natural y desarrollar las relacionadas con la preparación y el uso de alimentos de destete a base de productos locales y que los países deben examinar cuanto antes las prácticas seguidas para la promoción de las ventas de alimentos para lactantes y deben adoptar sin tardanza las oportunas medidas correctivas, entre ellas la promulgación de códigos y disposiciones legislativas sobre publicidad, además de medidas complementarias apropiadas de orden social en favor de las madres que trabajan fuera de sus casas durante el período de la lactancia;

Vistas, asimismo, las resoluciones WHA31.55 y WHA32.42, en las que se encarece la importancia de la salud de la madre y el niño en cuanto

elemento esencial de la atención primaria de salud, que es a su vez condición indispensable para conseguir la salud para todos en el año 2.000;

Habida cuenta de la estrecha relación que existe entre la alimentación de los lactantes y los niños pequeños y el desarrollo económico y social, y de que se necesitan medidas gubernamentales urgentes de promoción de la salud y la nutrición de los lactantes, los niños pequeños y las madres, en particular mediante la educación, el adiestramiento de personal y la información sobre esta cuestión;

Enterada de que del 9 al 12 de octubre de 1.979 se celebró una Reunión Conjunta OMS/ UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, a la que asistieron representantes de gobiernos, del sistema y de los organismos técnicos de las Naciones Unidas, de organizaciones no gubernamentales interesadas y de la industria de la alimentación para lactantes, así como otros especialistas con experiencia práctica de esta cuestión,

1. HACE SUYAS en su totalidad la declaración y las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF, particularmente sobre el fomento y el apoyo de la lactancia natural, sobre la promoción y el apoyo de prácticas de destete apropiadas, sobre el fortalecimiento de la educación, las enseñanzas y la información, sobre el mejoramiento de la salud y la condición social de la mujer en relación con la alimentación de los lactantes y los niños pequeños y sobre la comercialización y la distribución adecuadas de sucedáneos de la leche materna, por cuanto en esa declaración y en esas recomendaciones se deja bien sentada la responsabilidad que en este sector incumbe a los servicios de salud, al personal de salud, a las autoridades nacionales, a las organizaciones femeninas y otras organizaciones no gubernamentales, a los organismos de las Naciones Unidas y a la industria de la alimentación infantil, se subraya la importancia de que los países adopten una política coherente en materia de alimentos y nutrición y la necesidad de que las mujeres embarazadas y lactantes reciban una nutrición adecuada, y se recoge la recomendación de la reunión conjunta de que: "debe establecerse un código internacional de comercialización de las preparaciones para lactantes y de otros productos utilizados como sucedáneos de la leche materna. Ese código debe recibir el apoyo tanto de los países exportadores como de los importadores y debe ser observado por todos los fabricantes. Se pide a la OMS y al UNICEF que organicen el proceso de elaboración del mismo, con la participación de todas las partes interesadas, a fin de concluirlo lo antes posible";

2. RECONOCE la importancia de los trabajos que ya han emprendido la Organización Mundial de la Salud y el UNICEF con objeto de aplicar esas recomendaciones y la utilidad de los preparativos que se han hecho para elaborar un proyecto de código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna;

3. INSTA a los países que aún no lo hayan hecho a que examinen y apliquen las resoluciones WHA27.43 y WHA32.42;

4. INSTA a las organizaciones femeninas a que emprendan extensas campañas de difusión de información en apoyo de la lactancia natural y las costumbres saludables;

5. PIDE al Director General:

1) que coopere con los Estados Miembros que lo soliciten en la organización de una supervisión o en la supervisión propiamente dicha de

la calidad de los alimentos para lactantes durante su producción en el país interesado, así como durante su importación y su comercialización;

2) que fomente y apoye el intercambio de información sobre leyes, reglamentos y otras medidas relativas a la comercialización de sucedáneos de la leche materna;

6. PIDE ASIMISMO al Director General que intensifique las actividades desplegadas para promover la aplicación de las recomendaciones de la Reunión Conjunta OMS/UNICEF y, en particular:

1) que siga desplegando esfuerzos para promover la lactancia natural y la difusión de prácticas adecuadas de alimentación suplementaria y de destete como requisitos indispensables para el crecimiento y el desarrollo saludable del niño;

2) que intensifique la coordinación con otras entidades internacionales y bilaterales con objeto de movilizar los recursos necesarios para promover y apoyar las actividades de preparación de alimentos de destete a base de productos locales en los países que necesiten apoyo para ese fin, y que reúna y difunda información sobre los métodos de alimentación suplementaria y de destete utilizados con resultados satisfactorios en diferentes condiciones culturales;

3) que intensifique las actividades de educación para la salud y las de adiestramiento e información sobre alimentación del lactante y del niño pequeño, en particular por medio de la preparación de manuales didácticos y de otro tipo para uso de los agentes de atención primaria de salud de regiones y países diferentes;

4) que elabore, en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas, incluso los expertos científicos y de otro tipo cuya colaboración se considere necesaria, un código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, habida cuenta de que:

a) la comercialización de sucedáneos de la leche materna y de alimentos de destete debe considerarse desde la perspectiva de conjunto de los problemas de alimentación del lactante y del niño pequeño;

b) el código debe contribuir a procurar a los lactantes y niños pequeños una alimentación adecuada e inocua y, mas particularmente, a promover la lactancia natural y a conseguir, por medio de una información suficiente, la adecuada utilización de sucedáneos de la leche materna en los casos en que estos sean necesarios;

c) el código debe estar basado en los conocimientos actuales sobre nutrición del lactante;

d) el código debe estar inspirado en los principios siguientes, entre otros:

i) la producción, el almacenamiento, la distribución y la publicidad de los productos para alimentación infantil deben ser objeto de disposiciones legales o reglamentarias de carácter nacional o de otras medidas que el país interesado estime oportunas;

ii) el sistema de atención de salud del país donde se consume el producto debe facilitar la información pertinente sobre la alimentación del lactante;

iii) los productos deben satisfacer las normas internacionales de calidad y presentación, en particular las establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius, y en sus etiquetas debe informarse claramente al público de la superioridad de la lactancia natural;

5) que presente el código al Consejo ejecutivo para que lo examine en su 67ª reunión y lo transmita con sus recomendaciones a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud, juntamente con propuestas sobre promoción y aplicación del mismo, bien como reglamento en el sentido de los Artículos

21 y 22 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, bien como recomendación en el sentido del Artículo 23, exponiendo a grandes rasgos las repercusiones jurídicas y de otra índole que lleva consigo cada una de esas modalidades;

6) que efectúe un análisis de las disposiciones legislativas promulgadas en distintos países para hacer posible y fomentar la lactancia natural, especialmente en el caso de las madres trabajadoras, y que refuerce los medios disponibles en la Organización para atender las peticiones de colaboración de los países que deseen promulgar disposiciones de ese tipo;

7) que presente a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud, en 1.981, y a las subsiguientes en los años pares, un informe sobre las medidas adoptadas por la OMS para fomentar la lactancia natural y mejorar la alimentación del lactante y del niño pequeño, juntamente con una evaluación de los efectos de todas las medidas aplicadas por la OMS y sus Estados Miembros.

23 de mayo de 1.980

Anexo 3

Extractos de la presentación por el representante del Consejo Ejecutivo a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud del tema relativo al proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna (1).

El tema "alimentación del lactante y del niño pequeño" fue ampliamente examinado y debatido en mayo de 1.980 en la 33ª Asamblea Mundial de la Salud y ha sido también largamente discutido esta mañana. Los delegados recordarán la resolución WHA33.32, aprobada por unanimidad por la Asamblea de la Salud el año pasado, donde se pide al Director General, entre otras cosas, "Que elabore un Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas". Así, pues, la 33ª Asamblea Mundial de la Salud (2) convino por unanimidad en la necesidad de este código y también en los principios en que debe basarse. Por lo tanto, no es necesario que volvamos hoy sobre ese examen y esos debates.

(1) El Dr. Torbjørn Mork (Director General de los Servicios de Salud, Noruega), representante del Consejo Ejecutivo, presentó este tema ante la Comisión A el 20 de mayo de 1.981. Las actas resumidas de los debates sobre este punto en las 13ª, 14ª y 15ª sesiones de la Comisión A se reproducen en el documento WHA34/1981/REC/3.

(2) Véase documento WHA33/1980/REC/1, Anexo 6; documento WHA33/1980/REC/2, pág. 342 y documento WHA38/1980/REC/3, págs. 70-101 y 216-220.

Se plantan hoy a la Comisión dos problemas: el del contenido del código y el de si éste debe adoptarse en forma de reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la OMS, o en forma de recomendación en el sentido del Artículo 23.

La propuesta que se somete a la consideración de la Comisión en el documento A34/8 es el cuarto de los proyectos de código, y el fruto de un largo proceso de consultas celebradas con los Estados Miembros y otras partes interesadas, en estrecha colaboración con el UNICEF. Pocos o ninguno de los asuntos sometidos al Consejo y a la Asamblea de la Salud

han sido objeto de tan dilatadas consultas como lo ha sido el proyecto de código.

Durante el debate del punto en la 67ª reunión del Consejo Ejecutivo, en enero de 1981, muchos miembros se ocuparon del objetivo y los principios del código y subrayaron que, en su redacción actual, representa el mínimo aceptable de requisitos exigibles en relación con la comercialización de los sucedáneos de la leche materna. Dado que, incluso en la actual fase, ya avanzada, de los trabajos subsisten algunas dudas respecto del contenido del código y en particular de su alcance, como se refleja en recientes artículos de la prensa, me parecen útil hacer algunas observaciones sobre este punto. No obstante, me permito recordar a los delegados que en los debates del Consejo el problema del alcance del código no suscitó dificultades.

El alcance del proyecto de código se define en el artículo 2. Durante el período comprendido entre los cuatro y los seis primeros meses de vida, solamente la leche materna suele ser adecuada para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante normal. A lo largo de ese período puede reemplazarse (sustituirse) la leche materna por sucedáneos auténticos de esta, incluidas las preparaciones para lactantes. Cualesquiera otros alimentos, como leche de vaca, jugos de fruta, cereales, hortalizas o cualquier otro producto alimenticio líquido, sólido o semisólido destinado a lactantes, y administrados después de este período inicial, no pueden considerarse ya como sustitutivos de la leche materna (o como sucedáneos auténticos de esta). Tales productos alimenticios se limitan a complementar la leche materna o sus sucedáneos y, por consiguiente, el proyecto de código se refiere a ellos denominándolos alimentos complementarios; suelen también denominarse alimentos de destete o suplementos de la leche materna.

Los productos que no son sucedáneos auténticos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes, solo están comprendidos en el ámbito de aplicación del código cuando están "comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse... para sustituir parcial o totalmente a la leche materna". Así, pues, la mención del código a los productos que se emplean como sustitutivos parciales o totales de la leche materna no debe entenderse referida a los alimentos complementarios, a no ser que tales alimentos sean de hecho comercializados (como los sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes) como aptos para sustituir parcial o totalmente a aquella. En tanto los fabricantes y distribuidores no promuevan la venta de sus productos como susceptibles de sustituir parcial o totalmente a la leche materna, las normas del código sobre limitaciones en cuanto a la publicidad y otras actividades de promoción de los mismos no les serán aplicables.

El Consejo Ejecutivo ha estudiado muy atentamente el proyecto de código(3). Varios de sus miembros indicaron que tenían el propósito de introducir enmiendas para fortalecer el código y darle mayor precisión. Sin embargo, el Consejo ha estimado que, dada la gravedad de la situación, sobre todo en los países en desarrollo, la aprobación del código por la 34ª Asamblea Mundial de la Salud es de la máxima urgencia, y que la introducción de enmiendas en este momento podría provocar su aplazamiento. En consecuencia, el Consejo recomienda unánimemente a esta 34ª Asamblea Mundial de la Salud que adopte el código en su redacción actual, en el entendimiento de que las experiencias que se deriven del cumplimiento de las normas del código podrían hacer

conveniente, o incluso necesaria, la reforma del texto en un futuro próximo, como se indica en el párrafo 5.4) de la parte dispositiva de la resolución recomendada que figura en la resolución EB67.R12.

(3) Las actas resumidas de los debates del Consejo se reproducen en el documento EB67/ 1981/ REC/2, págs. 314-329.

La segunda cuestión fundamental que se le planteo al Consejo fue si debía recomendar la adopción del código como recomendación o como reglamento. Algunos miembros del Consejo se han mostrado partidarios de su adopción como reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la OMS. Sin embargo, resulta patente que, aunque todos los miembros del Consejo han coincidido en la necesidad de un código internacional, en su alcance y en su contenido, existen opiniones divergentes en cuanto a si debe adoptar la forma de recomendación o la de reglamento.

Se ha insistido en que cualquier decisión relativa a la forma del código debe inspirarse en la valoración de cual de las dos opciones tiene mayores posibilidades de alcanzar el objetivo del código, es decir, contribuir a mejorar la salud y la alimentación del lactante y del niño pequeño. El Consejo ha convenido en que la fuerza moral de una recomendación unánime puede ser tanta que tenga más poder de persuasión que un reglamento que haya obtenido un apoyo menos unánime de los Estados Miembros. Se ha estimado, sin embargo, que el cumplimiento del código debe ser objeto de estricta vigilancia, de acuerdo con los procedimientos constitucionales vigentes de la OMS; que las futuras Asambleas de la Salud deben evaluar la situación a la luz de los informes de los Estados Miembros, y que la Asamblea debe adoptar cuantas medidas estime necesarias para que la aplicación del código sea efectiva.

Después de sopesar detenidamente los distintos pareceres expresados en el curso de sus deliberaciones, el Consejo adoptó por unanimidad la resolución EB67.R12, en la que figura un proyecto de resolución cuya adopción recomienda a la Asamblea Mundial de la Salud. En tal sentido, me permito señalar especialmente a la atención de la Comisión la obligación de realizar las actividades complementarias pertinentes, una vez que el código haya sido adoptado, que el proyecto de resolución impone a los Estados Miembros, a los comités regionales, al Director General, al Consejo Ejecutivo y a la misma Asamblea de la Salud.

Para cumplir sus obligaciones, los Estados Miembros deben recurrir al máximo a su Organización- en los ámbitos mundial, regional y nacional- solicitando su asistencia técnica para la preparación de la legislación nacional, los reglamentos u otras medidas oportunas, así... como para vigilar la aplicación del código.

Creo que la mejor manera de reflejar el sentir del Consejo es terminar mi intervención solicitando el consenso sobre la resolución que aquél recomienda por unanimidad a la Asamblea Mundial de la Salud. No estamos examinando hoy un tema económico de especial importancia para uno o unos cuantos Estados Miembros. Estamos tratando de un problema sanitario de importancia fundamental para todos los Estados Miembros y en particular para los países en desarrollo y para los niños de todo el mundo y, por consiguiente, para todas las generaciones futuras

Artículo 1354 - (Res 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1359 bis – (Resolución Conjunta SPyRS N° 97/07 y SAGPyA N° 301/07)

a) El objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.), Ginebra, 1981 es contribuir a proporcionar a los lactantes una nutrición segura y suficiente, protegiendo y promoviendo la lactancia natural y asegurando el uso correcto de los sucedáneos de la leche materna,

cuando éstos sean necesarios, sobre la base de una información adecuada y mediante métodos apropiados de comercialización y distribución.

b) El Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna se aplica a la comercialización y prácticas con ésta relacionadas de los siguientes productos: sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes; otros productos de origen lácteo, alimentos y bebidas, incluidos los alimentos complementarios administrados con biberón, cuando están comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse, con o sin modificación, para sustituir parcial o totalmente a la leche materna; los biberones y tetinas. Se aplica asimismo a la calidad y disponibilidad de los productos antedichos y a la información relacionada con su utilización.

c) A los únicos efectos de la aplicación del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud se entiende por:

“Alimento complementario”: todo alimento, manufacturado o preparado localmente que convenga como complemento de la leche materna o de las preparaciones para lactantes cuando aquélla o éstas resulten insuficientes para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante. Ese tipo de alimento se suele llamar también “alimento de destete” o “suplemento de la leche materna”.

“Comercialización”: las actividades de promoción, distribución, venta, publicidad, relaciones públicas y servicios de información relativas a un producto. “Distribuidor”: una persona, una sociedad o cualquier otra entidad que, en el sector público o privado, se dedique (directa o indirectamente) a la comercialización, al por mayor o al detalle, de algunos de los productos comprendidos en las disposiciones del presente artículo en concordancia con el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. Un “distribuidor primario” es un agente de ventas, representante, distribuidor nacional o corredor de un fabricante. “Envase”: toda forma de embalaje de los productos para su venta al detalle por unidades normales, incluido el envoltorio. “Etiqueta”: todo marbete, marca, rótulo u otra indicación gráfica descriptiva, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en hueco o fijada sobre un envase de cualquiera de los productos comprendidos en el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. “Fabricante”: toda empresa u otra entidad del sector público o privado que se dedique al negocio o desempeñe la función (directamente o por conducto de un agente o de una entidad controlados por ella o a ella vinculados en virtud de un contrato) de fabricar alguno de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. “Muestras”: las unidades o pequeñas cantidades de un producto que se facilitan gratuitamente. “Personal de comercialización”: toda persona cuyas funciones incluyen la comercialización de uno o varios productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. “Preparación para lactantes”: todo sucedáneo de la leche materna preparado industrialmente, de conformidad con las normas aplicables del Codex Alimentarius, para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes hasta la edad de 4 a 6 meses y adaptado a sus características fisiológicas; esos alimentos también pueden ser preparados en el hogar, en cuyo caso se designan como tales. “Sucedáneo de la leche materna”: todo alimento comercializado o de otro modo presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin. “Suministros”: las cantidades de un producto facilitadas para su utilización durante un período prolongado, gratuitamente o a bajo precio, incluidas las que se proporcionan, por ejemplo, a familias menesterosas. Durante el período comprendido entre los cuatro y los seis primeros meses de vida, solamente la leche materna suele ser adecuada para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante normal. A lo largo de ese período puede reemplazarse (sustituirse) la leche materna por sucedáneos auténticos de ésta, incluidas las preparaciones para lactantes. Cualesquiera otros alimentos, como leche de vaca, jugos de fruta, cereales,

hortalizas o cualquier otro producto alimenticio líquido, sólido o semisólido destinado a lactantes, y administrados después de éste período inicial, no pueden considerarse ya como sustitutivos de la leche materna (o como sucedáneos auténticos de ésta). Tales productos alimenticios se limitan a complementar la leche materna o sus sucedáneos y, por consiguiente, el proyecto de código se refiere a ellos denominándolos alimentos complementarios; suelen también denominarse alimentos de destete o suplementos de la leche materna. Los productos que no son sucedáneos auténticos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes, sólo están comprendidos en el ámbito de aplicación del código cuando están "comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse... para sustituir parcial o totalmente a la leche materna". Así, pues, la mención del código a los productos que se emplean como sustitutivos parciales o totales de la leche materna no debe entenderse referida a los alimentos complementarios, a no ser que tales alimentos sean de hecho comercializados (como los sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes) como aptos para sustituir parcial o totalmente a aquélla. En tanto los fabricantes y distribuidores no promuevan la venta de sus productos como susceptibles de sustituir parcial o totalmente a la leche materna, las normas del código sobre limitaciones en cuanto a la publicidad y otras actividades de promoción de los mismos no les serán aplicables.

d) Información y educación

- Los gobiernos deben asumir la responsabilidad de garantizar que se facilita a las familias y a las personas relacionadas con el sector de la nutrición de los lactantes y los niños de corta edad una información objetiva y coherente. Esa responsabilidad debe abarcar sea la planificación, la distribución, la concepción y la difusión de la información, sea el control de esas actividades.
- Los materiales informativos y educativos, impresos, auditivos o visuales, relacionados con la alimentación de los lactantes y destinados a las mujeres embarazadas y a las madres de lactantes y niños de corta edad, deben incluir datos claramente presentados sobre todos y cada uno de los siguientes extremos: ventajas y superioridad de la lactancia natural; nutrición materna y preparación para la lactancia natural y el mantenimiento de ésta; efectos negativos que ejerce sobre la lactancia natural la introducción parcial de la alimentación con biberón, dificultad de volver sobre la decisión de no amamantar al niño y uso correcto, cuando sea necesario, de preparaciones para lactantes fabricadas industrialmente o hechas en casa.
- Cuando dichos materiales contienen información acerca del empleo de preparaciones para lactantes, deben señalar las correspondientes repercusiones sociales y financieras, los riesgos que presentan para la salud los alimentos o los métodos de alimentación inadecuados y, sobre todo, los riesgos que presenta para la salud el uso innecesario o incorrecto de preparaciones para lactantes y otros sucedáneos de la leche materna. Con ese material no deben utilizarse imágenes o textos que puedan idealizar el uso de sucedáneos de la leche materna.
- Los fabricantes o los distribuidores sólo podrán hacer donativos de equipo o de materiales informativos o educativos a petición y con la autorización escrita de la autoridad gubernamental competente o ateniéndose a las orientaciones que los gobiernos hayan dado con esa finalidad. Ese equipo o esos materiales pueden llevar el nombre o el símbolo de la empresa donante, pero no deben referirse a ninguno de los productos comerciales comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y sólo se deben distribuir por conducto del sistema de atención de salud.

e) El público en general y las madres

- No deben ser objeto de publicidad ni de ninguna otra forma de promoción destinada al público en general los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional

de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

- Los fabricantes y los distribuidores no deben facilitar, directa o indirectamente, a las mujeres embarazadas, a las madres o a los miembros de sus familias, muestras de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.
- De conformidad con los párrafos anteriores no debe haber publicidad en los puntos de venta, ni distribución de muestras ni cualquier otro mecanismo de promoción que pueda contribuir a que los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud se vendan al consumidor directamente y al por menor, como serían las presentaciones especiales, los cupones de descuento, las primas, las ventas especiales, la oferta de artículos de reclamo, las ventas vinculadas, etc. La disposición no debe restringir el establecimiento de políticas y prácticas de precios destinadas a facilitar productos a bajo coste y a largo plazo.
- Los fabricantes y distribuidores no deben distribuir a las mujeres embarazadas o a las madres de lactantes y niños de corta edad obsequios de artículos o utensilios que puedan fomentar la utilización de sucedáneos de la leche materna o la alimentación con biberón.
- El personal de comercialización no debe tratar de tener, a título profesional, ningún contacto, directo o indirecto, con las mujeres embarazadas o con las madres de lactantes y niños de corta edad.

f) Empleados de los fabricantes y de los distribuidores

- a. En los sistemas que aplican incentivos de ventas para el personal de comercialización, el volumen de ventas de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud no debe incluirse en el cómputo de las gratificaciones ni deben establecerse cuotas específicas para la venta de dichos productos. Ello no debe interpretarse como un impedimento para el pago de gratificaciones basadas en el conjunto de las ventas efectuadas por una empresa de otros productos que ésta comercialice.
- b. El personal empleado en la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud no debe, en el ejercicio de su profesión, desempeñar funciones educativas en relación con las mujeres embarazadas o las madres de lactantes y niños de corta edad. Ello no debe interpretarse como un impedimento para que dicho personal sea utilizado en otras funciones por el sistema de atención de salud, a petición y con la aprobación escrita de la autoridad competente del gobierno interesado.

g) Etiquetado

- a. Las etiquetas deben concebirse para facilitar toda la información indispensable acerca del uso adecuado del producto y de modo que no induzcan a desistir de la lactancia natural.
- b. Los fabricantes y distribuidores de las preparaciones para lactantes deben velar por que se imprima en cada envase o en una etiqueta que no pueda despegarse fácilmente del mismo una inscripción clara, visible y de lectura y comprensión fáciles, en el idioma apropiado, que incluya todos los puntos siguientes:
 - _ las palabras "Aviso importante" o su equivalente;
 - _ una afirmación de la superioridad de la lactancia natural;
 - _ una indicación en la que conste que el producto sólo debe utilizarse si un agente de salud lo considera necesario y previo asesoramiento de éste acerca del modo apropiado de empleo;
 - _ instrucciones para la preparación apropiada con indicación de los riesgos que una preparación inapropiada puede acarrear para la salud.
 - _ Ni el envase ni la etiqueta deben llevar imágenes de lactantes ni otras imágenes o textos que puedan idealizar la utilización de las preparaciones para lactantes. Sin embargo, pueden

presentar indicaciones gráficas que faciliten la identificación del producto como un sucedáneo de la leche materna y sirvan para ilustrar los métodos de preparación. No deben utilizarse términos como "humanizado", "materializado" o términos análogos. Pueden incluirse prospectos con información suplementaria acerca del producto y su empleo adecuado, a reserva de las condiciones antedichas, en cada paquete o unidad vendidos al por menor. Cuando las etiquetas contienen instrucciones para modificar un producto y convertirlo en una preparación para lactantes, son aplicables las disposiciones precedentes.

c. Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y comercializados para la alimentación de lactantes, que no reúnan todos los requisitos de una preparación para lactantes, pero que puedan ser modificados a ese efecto, deben llevar en el marbete un aviso en el que conste que el producto no modificado no debe ser la única fuente de alimentación de un lactante. Puesto que la leche condensada azucarada no es adecuada para la alimentación de los lactantes ni debe utilizarse como principal ingrediente en las preparaciones destinadas a éstos, las etiquetas correspondientes no deben contener indicaciones que puedan interpretarse como instrucciones acerca de la manera de modificar dicho producto con tal fin.

d. La etiqueta de los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud debe indicar todos y cada uno de los extremos siguientes:

- _ los ingredientes utilizados;
- _ la composición/análisis del producto;
- _ las condiciones requeridas para su almacenamiento y
- _ el número de serie y la fecha límite para el consumo del producto, habida cuenta de las condiciones climatológicas y de almacenamiento en el país de que se trate.

h) Calidad

a. La calidad de los productos es un elemento esencial de la protección de la salud de los lactantes y, por consiguiente, debe ser de un nivel manifiestamente elevado.

b. Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y destinados a la venta o a cualquier otra forma de distribución deben satisfacer las normas aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius y las disposiciones del Codex recogidas en el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos de los Lactantes y los Niños.

i) Aplicación y vigilancia

i.1) Los gobiernos deben adoptar, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas, las medidas oportunas para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, incluida la adopción de leyes y reglamentos nacionales u otras medidas pertinentes. A ese efecto, los gobiernos deben procurar obtener, cuando sea necesario, el concurso de la OMS, del UNICEF y de otros organismos del sistema de las Naciones Unidas. Las políticas y las medidas nacionales, en particular las leyes y los reglamentos, que se adopten para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, deben hacerse públicas y deben aplicarse sobre idénticas bases a cuantos participen en la fabricación y la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

i.2) La vigilancia de la aplicación Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud corresponde a los gobiernos actuando tanto individualmente como colectivamente por conducto de la Organización Mundial de la Salud, a tenor de lo previsto en los párrafos i.6 e i.7. Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional

de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, así como las organizaciones no gubernamentales, los grupos de profesionales y las asociaciones de consumidores apropiados deben colaborar con los gobiernos con ese fin.

i.3) Independientemente de cualquier otra medida adoptada para la aplicación del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, los fabricantes y los distribuidores de productos comprendidos en las disposiciones del mismo deben considerarse obligados a vigilar sus prácticas de comercialización de conformidad con los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y a adoptar medidas para asegurar que su conducta en todos los planos resulte conforme a dichos principios y objetivo.

i.4) Las organizaciones no gubernamentales, los grupos profesionales, las instituciones y los individuos interesados deben considerarse obligados a señalar a la atención de los fabricantes o distribuidores las actividades que sean incompatibles con los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, con el fin de que puedan adaptarse las medidas oportunas. Debe informarse igualmente a la autoridad gubernamental competente.

i.5) Los fabricantes y distribuidores primarios de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud deben informar a todos los miembros de su personal de comercialización acerca de las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y de las responsabilidades que les incumben en consecuencia.

i.6) De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 62 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, los Estados Miembros informarán anualmente al Director General acerca de las medidas adoptadas para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

i.7) El Director General informará todos los años pares a la Asamblea Mundial de la Salud acerca de la situación en lo que se refiere a la aplicación de las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud; y prestará asistencia técnica, a los Estados Miembros que la soliciten, para la preparación de leyes o reglamentos nacionales o para la adopción de otras medidas apropiadas para la aplicación y la promoción de los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

Artículo 1360 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

Artículo 1361 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

Artículo 1362 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

ALIMENTOS FORTIFICADOS

Artículo 1363 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 118/2008 y SAGPyA N° 474/2008)

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.

La porción del alimento fortificado deberá aportar entre un:

- 1) 20 % y 50 % para vitaminas liposolubles y minerales
- 2) 20 % y 100 % para vitaminas hidrosolubles

de los Requerimientos Diarios Recomendados establecidos en las Tablas del anexo A de la Resolución Conjunta 149-2005 SPRRS y 683-2005 SAGPyA: Valores Diarios de Referencia de nutrientes (VDR) de declaración obligatoria y Valores de Ingesta Diaria Recomendada de nutrientes (IDR) de declaración voluntaria: vitaminas y minerales o algunas de las tablas mencionadas en el Art. 1367 cuando se trate de un alimento para grupos poblacionales específicos no contemplados por la Res. GMC 46/03.

Los nutrientes incorporados deberán:

- a) Ser estables en el alimento en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad.
- b) No presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente agregado.
- c) 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. La denominación de venta de los alimentos fortificados será "...fortificado(a) con...". En el primer espacio en blanco se indicará la denominación de venta del alimento correspondiente sin fortificar y en el segundo espacio en blanco el (los) nutriente(s) con que se ha fortificado el alimento. En la tabla de información nutricional o debajo de ella se indicará la ingesta diaria recomendada del alimento, el grupo etario que se adoptó como referencia y el porcentaje de la ingesta diaria recomendada del (de los) nutriente(s) que cubre la ingesta recomendada del alimento.

Artículo 1363bis - (Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)

Derogado.

Artículo 1363tris - (Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)

Derogado.

Artículo 1364 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los alimentos fortificados con proteínas deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) 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.
- b) La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico del producto será igual o superior a 0,2.
- c) El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- d) 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 protéica empleada en la fortificación".

Artículo 1365 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los derivados protéicos 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:

- a) Los de origen vegetal exhibirán como mínimo 35% de contenido protéico sobre base seca.
- b) Los de origen animal exhibirán como mínimo 60% de contenido protéico sobre base seca.
- c) 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 1505, 10.08.88)

"Para la autorización de alimentos dietéticos fortificados con proteínas, así como de los productos protéicos 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 1505, 10.08.88)

"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-isoleucina FCC
L-leucina FCC
L-lisina monoclóridato FCC
L-metionina FCC
L-tirosina FCC
L-triptófano FCC
L-valina FCC

Artículo 4. Información y educación

4.1 Los gobiernos deben asumir la responsabilidad de garantizar que se facilita a las familias y a las personas relacionadas con el sector de la nutrición de los lactantes y los niños de corta edad una información objetiva y coherente. Esa responsabilidad debe abarcar sea la planificación, la distribución, la concepción y la difusión de la información, sea el control de esas actividades.

4.2 Los materiales informativos y educativos, impresos, auditivos o visuales, relacionados con la alimentación de los lactantes y destinados a las mujeres embarazadas y a las madres de lactantes y niños de corta edad, deben incluir datos claramente presentados sobre todos y cada uno de los siguientes extremos: a) ventajas y superioridad de la lactancia natural; b) nutrición materna y preparación para la lactancia natural y el mantenimiento de esta; c) efectos negativos que ejerce sobre la lactancia natural la introducción parcial de la alimentación con biberón; d) dificultad de volver sobre la decisión de no amamantar al niño; y e) uso correcto, cuando sea necesario, de preparaciones para lactantes fabricadas industrialmente o hechas en casa. Cuando dichos materiales contienen información acerca del empleo de preparaciones para lactantes, deben señalar las correspondientes repercusiones sociales y financieras, los riesgos que presentan para la salud los alimentos o los métodos de alimentación inadecuados y, sobre todo, los riesgos que presenta para la salud el uso innecesario o incorrecto de preparaciones para lactantes y otros sucedáneos de la leche materna. Con ese material no deben utilizarse imágenes o textos que puedan idealizar el uso de sucedáneos de la leche materna.

4.3 Los fabricantes o los distribuidores sólo podrán hacer donativos de equipo o de materiales informativos o educativos a petición y con la autorización escrita de la autoridad gubernamental competente o ateniéndose a las orientaciones que los gobiernos hayan dado con esa finalidad. Ese equipo o esos materiales pueden llevar el nombre o el símbolo de la empresa donante, pero no deben referirse a ninguno de los productos comerciales comprendidos en las disposiciones del presente Código y sólo se deben distribuir por conducto del sistema de atención de salud.

Artículo 5. El público en general y las madres

5.1 No deben ser objeto de publicidad ni de ninguna otra forma de promoción destinada al público en general los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

5.2 Los fabricantes y los distribuidores no deben facilitar, directa o indirectamente, a las mujeres embarazadas, a las madres o a los miembros de sus familias, muestras de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

5.3 De conformidad con los párrafos 5.1 y 5.2 no debe haber publicidad en los puntos de venta, ni distribución de muestras ni cualquier otro mecanismo de promoción que pueda contribuir a que los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código se vendan al consumidor directamente y al por menor, como serían las presentaciones

especiales, los cupones de descuentos, las primas, las ventas especiales, la oferta de artículos de reclamo, las ventas vinculadas, etc. La presente disposición no debe restringir el establecimiento de políticas y prácticas de precios destinadas a facilitar productos a bajo costo y a largo plazo.

5.4 Los fabricantes y distribuidores no deben distribuir a las mujeres embarazadas o a las madres de lactantes y niños de corta edad, obsequios de artículos o utensilios que puedan fomentar la utilización de sucedáneos de la leche materna o la alimentación con biberones.

5.5 El personal de comercialización no debe tratar de tener, a título profesional, ningún contacto, directo o indirecto, con las mujeres embarazadas o con las madres de lactantes y niños de corta edad.

Artículo 6. Sistemas de atención de salud

6.1 Las autoridades de salud de los Estados Miembros deben tomar las medidas apropiadas para estimular y proteger la lactancia natural y promover la aplicación de los principios del presente Código, y deben facilitar la información y las orientaciones apropiadas a los agentes de salud por cuanto respecta a las obligaciones de éstos, con inclusión de las informaciones especificadas en el párrafo 4.2.

6.2 Ninguna instalación de un sistema de atención de salud debe utilizarse para la promoción de preparaciones para lactantes u otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código. Dichas disposiciones no excluyen, sin embargo, la difusión de informaciones a los profesionales de la salud, según lo previsto en el párrafo 7.2.

6.3 Las instalaciones de los sistemas de atención de salud no deben utilizarse para exponer productos comprendidos en las disposiciones del presente Código o para instalar placartes o carteles relacionados con dichos productos, ni para distribuir materiales facilitados por un fabricante o un distribuidor, a excepción de los previstos en el párrafo 4.3.

6.4 No debe permitirse en el sistema de atención de salud el empleo de "representantes de servicios profesionales", de "enfermeras de maternidad" o personal análogo, facilitado o remunerado por los fabricantes o los distribuidores.

6.5 Sólo los agentes de salud o, en caso necesario, otros agentes de la comunidad, podrán hacer demostraciones sobre alimentación con preparaciones para lactantes, fabricadas industrialmente o hechas en casa, y únicamente a las madres, o a los miembros de la familia que necesiten utilizarlas; la información facilitada debe incluir una clara explicación de los riesgos que puede acarrear una utilización incorrecta.

6.6 Pueden hacerse a instituciones u organizaciones donativos o ventas a precio reducido de suministros de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, sea para su uso en la institución de que se trate o para su distribución en el exterior. Tales suministros sólo se deben utilizar o distribuir con destino a lactantes que deben ser alimentados con sucedáneos de la leche materna. Si dichos suministros se distribuyen para su uso fuera de la institución que los recibe, la distribución solamente debe ser hecha por las

instituciones u organizaciones interesadas. Esos donativos o ventas a precio reducido no deben ser utilizados por los fabricantes o los distribuidores como un medio de promoción comercial.

6.7 Cuando los donativos de suministros de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código se distribuyan fuera de una institución, la institución o la organización interesada debe adoptar las disposiciones necesarias para garantizar que los suministros podrán continuar durante todo el tiempo que los lactantes los necesiten. Los donantes, igual que las instituciones u organizaciones interesadas, deben tener presente esa responsabilidad.

6.8 El equipo y los materiales donados a un sistema de atención de salud, además de los que se mencionan en el párrafo 4.3. pueden llevar el nombre o símbolo de una empresa, pero no deben referirse a ningún producto comercial comprendido en las disposiciones del presente Código.

Artículo 7. Agentes de salud

7.1 Los agentes de salud deben estimular y proteger la lactancia natural, y los que se ocupen particularmente de la nutrición de la madre y del lactante deben familiarizarse con las obligaciones que les incumben en virtud del presente Código, incluida la información especificada en el párrafo 4.2.

7.2 La información facilitada por los fabricantes y los distribuidores a los profesionales de la salud acerca de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código debe limitarse a datos científicos y objetivos y no llevará implícita ni suscitará la creencia de que la alimentación con biberón es equivalente o superior a la lactancia natural. Dicha información debe incluir asimismo los datos especificados en el párrafo 4.2.

7.3 Los fabricantes o los distribuidores no deben ofrecer, con el fin de promover los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, incentivos financieros o materiales a los agentes de la salud o a los miembros de sus familias ni dichos incentivos deben ser aceptados por los agentes de salud o los miembros de sus familias.

7.4 No deben facilitarse a los agentes de salud muestras de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, ni materiales o utensilios que sirvan para su preparación o empleo, salvo cuando sea necesario con fines profesionales de evaluación o de investigación a nivel institucional. Los agentes de salud no deben dar muestras de preparaciones para lactantes a las mujeres embarazadas, a las madres de lactantes y niños de corta edad o a los miembros de sus familias.

7.5 Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código deben declarar a la institución a la que pertenezca un agente de salud beneficiario toda contribución hecha a este o en su favor para financiar becas, viajes de estudio, subvenciones para la investigación, gastos de asistencia a conferencias profesionales y demás actividades de esa índole. El beneficiario debe hacer una declaración análoga.

Artículo 8. Empleados de los fabricantes y de los distribuidores

8.1 En los sistemas que aplican incentivos de ventas para el personal de comercialización, el volumen de ventas de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código no debe incluirse en el computo de las gratificaciones, ni deben establecerse cuotas específicas para la venta de dichos productos. Ello no debe interpretarse como un impedimento para el pago de gratificaciones basadas en el conjunto de las ventas efectuadas por una empresa de otros productos que esta comercialice.

8.2 El personal empleado en la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código no debe, en el ejercicio de su profesión, desempeñar funciones educativas en relación con las mujeres embarazadas o las madres de lactantes y niños de corta edad. Ello no debe interpretarse como un impedimento para que dicho personal sea utilizado en otras funciones por el sistema de atención de salud, a petición y con la aprobación escrita de la autoridad competente del gobierno interesado.

Artículo 9. Etiquetado

9.1 Las etiquetas deben concebirse para facilitar toda la información indispensable acerca del uso adecuado del producto y de modo que no induzcan a desistir de la lactancia natural.

9.2 Los fabricantes y distribuidores de las preparaciones para lactantes deben velar por que se imprima en cada envase o en una etiqueta que no pueda despegarse fácilmente del mismo una inscripción clara, visible y de lectura y comprensión fáciles, en el idioma apropiado, que incluya todos los puntos siguientes: a) las palabras "Aviso importante" o su equivalente; b) una afirmación de la superioridad de la lactancia natural; c) una indicación en la que conste que el producto sólo debe utilizarse si un agente de salud lo considera necesario y previo asesoramiento de éste acerca del modo apropiado de empleo; d) instrucciones para la preparación apropiada con indicación de los riesgos que una preparación inapropiada puede acarrear para la salud. Ni el envase ni la etiqueta deben llevar imágenes de lactantes ni otras imágenes o textos que puedan idealizar la utilización de las preparaciones para lactantes. Sin embargo, pueden presentar indicaciones gráficas que faciliten la identificación del producto como un sucedáneo de la leche materna y sirvan para ilustrar los métodos de preparación. No deben utilizarse términos como "humanizado", "maternalizado" o términos análogos. Pueden incluirse prospectos con información suplementaria acerca del producto y su empleo adecuado, a reserva de las condiciones antedichas, en cada paquete o unidad vendidos al por menor. Cuando las etiquetas contienen instrucciones para modificar un producto y convertirlo en una preparación para lactantes, son aplicables las disposiciones precedentes.

9.3 Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código y comercializados para la alimentación de lactantes, que no reúnan todos los requisitos de una preparación para lactantes, pero que puedan ser modificados a ese efecto, deben llevar en el marbete un aviso en el que conste que el producto no modificado no debe ser la única fuente de alimentación de un lactante. Puesto que la leche condensada azucarada no es adecuada para la alimentación de los lactantes ni debe

utilizarse como principal ingrediente en las preparaciones destinadas a éstos, las etiquetas correspondientes no deben contener indicaciones que puedan interpretarse como instrucciones acerca de la manera de modificar dicho producto con tal fin.

9.4 La etiqueta de los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código debe indicar todos y cada uno de los extremos siguientes: a) los ingredientes utilizados; b) la composición / análisis del producto; c) las condiciones requeridas para su almacenamiento y d) e número de serie y la fecha límite para el consumo del producto, habida cuenta de las condiciones y de almacenamiento en el país de que se trate.

Artículo 10. Calidad

10.1 La calidad de los productos es un elemento esencial de la protección de la salud de los lactantes y, por consiguiente, debe ser de un nivel manifiestamente elevado.

10.2 Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código y destinados a la venta o a cualquier otra forma de distribución deben satisfacer las normas aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius y las disposiciones del Codex recogidas en el Código de prácticas de Higiene para los Alimentos de los Lactantes y los Niños.

Artículo 11. Aplicación y vigilancia

11.1 Los gobiernos deben adoptar, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas, las medidas oportunas para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código, incluida la adopción de leyes y reglamentos nacionales u otras medidas pertinentes. A ese efecto, los gobiernos deben procurar obtener, cuando sea necesario, el concurso de la OMS, del UNICEF y de otros organismos del sistema de las Naciones Unidas. Las políticas y las medidas nacionales, en particular las leyes y los reglamentos, que se adopten para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código, deben hacerse públicas y deben aplicarse sobre idénticas bases a cuantos participen en la fabricación y la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

11.2 La vigilancia de la aplicación del presente Código corresponde a los gobiernos actuando tanto individualmente como colectivamente por conducto de la Organización Mundial de la Salud, a tenor de lo previsto en los párrafos 11.6 y 11.7. Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, así como las organizaciones no gubernamentales, los grupos de profesionales y las asociaciones de consumidores apropiados deben colaborar con los gobiernos con ese fin.

11.3 Independientemente de cualquier otra medida adoptada para la aplicación del presente Código, los fabricantes y los distribuidores de productos comprendidos en las disposiciones del mismo deben considerarse obligados a vigilar sus prácticas de comercialización de conformidad con los principios y el objetivo del presente Código y a adoptar medidas para asegurar que su conducta en todos los planos resulte conforme a dichos principios y objetivos.

11.4 Las organizaciones no gubernamentales, los grupos profesionales, las instituciones y los individuos interesados deben considerarse obligados a señalar a la atención de los fabricantes o distribuidores las actividades que sean incompatibles con los principios y el objetivo del presente Código, con el fin de que puedan adoptarse las medidas oportunas. Debe informarse igualmente a la autoridad gubernamental competente.

11.5 Los fabricantes y distribuidores primarios de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código deben informar a todos los miembros de su personal de comercialización acerca de las disposiciones del Código y de las responsabilidades que les incumben en consecuencia.

11.6 De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 62 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, los Estados Miembros informarán anualmente al Director General acerca de las medidas adoptadas para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código.

11.7 El Director General informará todos los años pares a la Asamblea Mundial de la Salud acerca de la situación en lo que se refiere a la aplicación de las disposiciones del Código; y prestará asistencia técnica, a los Estados Miembros que la soliciten, para la preparación de leyes o reglamentos nacionales o para la adopción de otras medidas apropiadas para la aplicación y la promoción de los principios y el objetivo del presente Código.

ANEXO I

Resoluciones del Consejo Ejecutivo en su 67ª reunión y de la 34ª Asamblea Mundial de la Salud sobre el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna
Resolución EB67.R12

Proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna
El Consejo Ejecutivo,

Visto el informe del director General sobre el Proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna,

1. SUSCRIBE en su totalidad el Proyecto de Código Internacional elaborado por el Director General;
 2. TRANSMITE el Proyecto de Código Internacional a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud;
 3. RECOMIENDA a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud que adopte la resolución siguiente;
- 28 de enero de 1981

(El texto recomendado por el Consejo Ejecutivo fue adoptado por la 34ª Asamblea Mundial de la Salud el 21 de mayo de 1981 como resolución WHA34.22, que se reproduce a continuación.).

Resolución WHA34.22

Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

La 34ª Asamblea Mundial de la Salud,

Reconociendo la importancia de una nutrición adecuada del lactante y del niño pequeño para la salud y el desarrollo futuros de niños y adultos;

Teniendo presente que el amamantamiento es el único método natural de alimentación del lactante y que debe ser protegido y fomentado activamente en todos los países;

Persuadida de que los gobiernos de los Estados Miembros tienen responsabilidades importantes y una función primordial que desempeñar en la protección y el fomento de la lactancia natural como medio de mejorar la salud del lactante y del niño pequeño;

Consciente de los efectos directos e indirectos que ejercen las prácticas de comercialización de sucedáneos de la leche materna sobre los hábitos de alimentación del lactante;

Persuadida, de que la protección y el fomento de la alimentación del lactante, y en particular la reglamentación de la comercialización de sucedáneos de la leche materna, influyen directa y profundamente en la salud del lactante y del niño pequeño y constituyen un motivo de preocupación directa para la OMS;

Visto el proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna preparado por el Director General y transmitido a la Asamblea por el Consejo Ejecutivo;

Expresando su gratitud al Director General y al Director Ejecutivo del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia por las medidas que ha adoptado para asegurar una estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas en el proceso de preparación del proyecto de Código Internacional;

Vista la recomendación formulada al respecto por el Consejo Ejecutivo en su 67ª reunión;

Confirmando la resolución WHA33.32, en la que hizo suyas en su totalidad la declaración y las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, celebrada del 9 al 12 de octubre de 1979;

Poniendo de relieve que la adopción y la observancia del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna es un requisito mínimo y no pasa de ser una de las diversas medidas importantes necesarias para garantizar prácticas higiénicas en materia de alimentación del lactante y del niño pequeño.

1. ADOPTA, en el sentido del Artículo 23 de la Constitución, el Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna anexo a la presente resolución.

2. INSTA a todos los Estados Miembros;

1) a que presten pleno y unánime apoyo al cumplimiento de las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, así como de las disposiciones del Código Internacional en su totalidad, en tanto que expresión de la voluntad colectiva de los Miembros de la Organización Mundial de la Salud;

2) a que incorporen el Código Internacional a la legislación o los reglamentos nacionales o lo apliquen mediante otras medidas apropiadas;

3) a que asocien a todos los sectores sociales y económicos y demás partes interesadas en el cumplimiento del Código Internacional y en la observancia de sus disposiciones;

- 4) a que vigilen el cumplimiento de lo estipulado en el Código;
3. RESUELVE que el seguimiento y el examen de la aplicación de la presente resolución esté a cargo de los comités regionales, del Consejo Ejecutivo y de la Asamblea de la Salud, en el espíritu de la resolución WHA33.17;
4. PIDE a la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius que, dentro del marco de sus atribuciones, examine a fondo las medidas que podría adoptar para mejorar las normas de calidad de los alimentos para lactantes y para respaldar y promover el cumplimiento del Código Internacional;
5. PIDE al Director General:
- 1) que preste todo el apoyo posible a los Estados Miembros, siempre y cuando lo soliciten, para la aplicación del Código Internacional y, en particular, para la preparación de la legislación nacional y de otras medidas conexas, de conformidad con el párrafo 6.6) de la parte dispositiva de la resolución WHA33.32;
 - 2) que ofrezca su mediación para mantener la cooperación con todas la partes interesadas en la aplicación y la vigilancia del Código Internacional en los planos nacional, regional y mundial;
 - 3) que informe a la 36° Asamblea Mundial de la Salud sobre el cumplimiento y la aplicación del Código en los planos nacional, regional y mundial;
 - 4) que, basándose en las conclusiones del informe sobre la situación, formule propuestas, si fuere necesario, para la revisión del texto del Código y para la adopción de las medidas que su efectiva aplicación requiera.
- 21 de mayo de 1.981

Anexo 2

Resolución de la 33° Asamblea Mundial de la Salud sobre alimentación
del lactante y del niño pequeño
Resolución WHA33.32

Alimentación del lactante y del niño pequeño

La 33° Asamblea Mundial de la Salud,

Vistas las resoluciones WHA27.43 y WHA31.47 en las que se reafirma, en particular, que la lactancia natural es el método de crianza óptimo para el armonioso desarrollo físico y psicosocial del niño; que los gobiernos y el Director General deben tomar disposiciones urgentes para intensificar las actividades de promoción de la lactancia natural y desarrollar las relacionadas con la preparación y el uso de alimentos de destete a base de productos locales y que los países deben examinar cuanto antes las prácticas seguidas para la promoción de las ventas de alimentos para lactantes y deben adoptar sin tardanza las oportunas medidas correctivas, entre ellas la promulgación de códigos y disposiciones legislativas sobre publicidad, además de medidas complementarias apropiadas de orden social en favor de las madres que trabajan fuera de sus casas durante el período de la lactancia;

Vistas, asimismo, las resoluciones WHA31.55 y WHA32.42, en las que se encarece la importancia de la salud de la madre y el niño en cuanto

elemento esencial de la atención primaria de salud, que es a su vez condición indispensable para conseguir la salud para todos en el año 2.000;

Habida cuenta de la estrecha relación que existe entre la alimentación de los lactantes y los niños pequeños y el desarrollo económico y social, y de que se necesitan medidas gubernamentales urgentes de promoción de la salud y la nutrición de los lactantes, los niños pequeños y las madres, en particular mediante la educación, el adiestramiento de personal y la información sobre esta cuestión;

Enterada de que del 9 al 12 de octubre de 1.979 se celebró una Reunión Conjunta OMS/ UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, a la que asistieron representantes de gobiernos, del sistema y de los organismos técnicos de las Naciones Unidas, de organizaciones no gubernamentales interesadas y de la industria de la alimentación para lactantes, así como otros especialistas con experiencia práctica de esta cuestión,

1. HACE SUYAS en su totalidad la declaración y las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF, particularmente sobre el fomento y el apoyo de la lactancia natural, sobre la promoción y el apoyo de prácticas de destete apropiadas, sobre el fortalecimiento de la educación, las enseñanzas y la información, sobre el mejoramiento de la salud y la condición social de la mujer en relación con la alimentación de los lactantes y los niños pequeños y sobre la comercialización y la distribución adecuadas de sucedáneos de la leche materna, por cuanto en esa declaración y en esas recomendaciones se deja bien sentada la responsabilidad que en este sector incumbe a los servicios de salud, al personal de salud, a las autoridades nacionales, a las organizaciones femeninas y otras organizaciones no gubernamentales, a los organismos de las Naciones Unidas y a la industria de la alimentación infantil, se subraya la importancia de que los países adopten una política coherente en materia de alimentos y nutrición y la necesidad de que las mujeres embarazadas y lactantes reciban una nutrición adecuada, y se recoge la recomendación de la reunión conjunta de que: "debe establecerse un código internacional de comercialización de las preparaciones para lactantes y de otros productos utilizados como sucedáneos de la leche materna. Ese código debe recibir el apoyo tanto de los países exportadores como de los importadores y debe ser observado por todos los fabricantes. Se pide a la OMS y al UNICEF que organicen el proceso de elaboración del mismo, con la participación de todas las partes interesadas, a fin de concluirlo lo antes posible";

2. RECONOCE la importancia de los trabajos que ya han emprendido la Organización Mundial de la Salud y el UNICEF con objeto de aplicar esas recomendaciones y la utilidad de los preparativos que se han hecho para elaborar un proyecto de código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna;

3. INSTA a los países que aún no lo hayan hecho a que examinen y apliquen las resoluciones WHA27.43 y WHA32.42;

4. INSTA a las organizaciones femeninas a que emprendan extensas campañas de difusión de información en apoyo de la lactancia natural y las costumbres saludables;

5. PIDE al Director General:

1) que coopere con los Estados Miembros que lo soliciten en la organización de una supervisión o en la supervisión propiamente dicha de

la calidad de los alimentos para lactantes durante su producción en el país interesado, así como durante su importación y su comercialización;

2) que fomente y apoye el intercambio de información sobre leyes, reglamentos y otras medidas relativas a la comercialización de sucedáneos de la leche materna;

6. PIDE ASIMISMO al Director General que intensifique las actividades desplegadas para promover la aplicación de las recomendaciones de la Reunión Conjunta OMS/UNICEF y, en particular:

1) que siga desplegando esfuerzos para promover la lactancia natural y la difusión de prácticas adecuadas de alimentación suplementaria y de destete como requisitos indispensables para el crecimiento y el desarrollo saludable del niño;

2) que intensifique la coordinación con otras entidades internacionales y bilaterales con objeto de movilizar los recursos necesarios para promover y apoyar las actividades de preparación de alimentos de destete a base de productos locales en los países que necesiten apoyo para ese fin, y que reúna y difunda información sobre los métodos de alimentación suplementaria y de destete utilizados con resultados satisfactorios en diferentes condiciones culturales;

3) que intensifique las actividades de educación para la salud y las de adiestramiento e información sobre alimentación del lactante y del niño pequeño, en particular por medio de la preparación de manuales didácticos y de otro tipo para uso de los agentes de atención primaria de salud de regiones y países diferentes;

4) que elabore, en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas, incluso los expertos científicos y de otro tipo cuya colaboración se considere necesaria, un código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, habida cuenta de que:

a) la comercialización de sucedáneos de la leche materna y de alimentos de destete debe considerarse desde la perspectiva de conjunto de los problemas de alimentación del lactante y del niño pequeño;

b) el código debe contribuir a procurar a los lactantes y niños pequeños una alimentación adecuada e inocua y, mas particularmente, a promover la lactancia natural y a conseguir, por medio de una información suficiente, la adecuada utilización de sucedáneos de la leche materna en los casos en que estos sean necesarios;

c) el código debe estar basado en los conocimientos actuales sobre nutrición del lactante;

d) el código debe estar inspirado en los principios siguientes, entre otros:

i) la producción, el almacenamiento, la distribución y la publicidad de los productos para alimentación infantil deben ser objeto de disposiciones legales o reglamentarias de carácter nacional o de otras medidas que el país interesado estime oportunas;

ii) el sistema de atención de salud del país donde se consume el producto debe facilitar la información pertinente sobre la alimentación del lactante;

iii) los productos deben satisfacer las normas internacionales de calidad y presentación, en particular las establecidas por la Comisión del Codex Alimentarius, y en sus etiquetas debe informarse claramente al público de la superioridad de la lactancia natural;

5) que presente el código al Consejo ejecutivo para que lo examine en su 67ª reunión y lo transmita con sus recomendaciones a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud, juntamente con propuestas sobre promoción y aplicación del mismo, bien como reglamento en el sentido de los Artículos

21 y 22 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, bien como recomendación en el sentido del Artículo 23, exponiendo a grandes rasgos las repercusiones jurídicas y de otra índole que lleva consigo cada una de esas modalidades;

6) que efectúe un análisis de las disposiciones legislativas promulgadas en distintos países para hacer posible y fomentar la lactancia natural, especialmente en el caso de las madres trabajadoras, y que refuerce los medios disponibles en la Organización para atender las peticiones de colaboración de los países que deseen promulgar disposiciones de ese tipo;

7) que presente a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud, en 1.981, y a las subsiguientes en los años pares, un informe sobre las medidas adoptadas por la OMS para fomentar la lactancia natural y mejorar la alimentación del lactante y del niño pequeño, juntamente con una evaluación de los efectos de todas las medidas aplicadas por la OMS y sus Estados Miembros.

23 de mayo de 1.980

Anexo 3

Extractos de la presentación por el representante del Consejo Ejecutivo a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud del tema relativo al proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna (1).

El tema "alimentación del lactante y del niño pequeño" fue ampliamente examinado y debatido en mayo de 1.980 en la 33ª Asamblea Mundial de la Salud y ha sido también largamente discutido esta mañana. Los delegados recordarán la resolución WHA33.32, aprobada por unanimidad por la Asamblea de la Salud el año pasado, donde se pide al Director General, entre otras cosas, "Que elabore un Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas". Así, pues, la 33ª Asamblea Mundial de la Salud (2) convino por unanimidad en la necesidad de este código y también en los principios en que debe basarse. Por lo tanto, no es necesario que volvamos hoy sobre ese examen y esos debates.

(1) El Dr. Torbjørn Mork (Director General de los Servicios de Salud, Noruega), representante del Consejo Ejecutivo, presentó este tema ante la Comisión A el 20 de mayo de 1.981. Las actas resumidas de los debates sobre este punto en las 13ª, 14ª y 15ª sesiones de la Comisión A se reproducen en el documento WHA34/1981/REC/3.

(2) Véase documento WHA33/1980/REC/1, Anexo 6; documento WHA33/1980/REC/2, pág. 342 y documento WHA38/1980/REC/3, págs. 70-101 y 216-220.

Se planten hoy a la Comisión dos problemas: el del contenido del código y el de si éste debe adoptarse en forma de reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la OMS, o en forma de recomendación en el sentido del Artículo 23.

La propuesta que se somete a la consideración de la Comisión en el documento A34/8 es el cuarto de los proyectos de código, y el fruto de un largo proceso de consultas celebradas con los Estados Miembros y otras partes interesadas, en estrecha colaboración con el UNICEF. Pocos o ninguno de los asuntos sometidos al Consejo y a la Asamblea de la Salud

han sido objeto de tan dilatadas consultas como lo ha sido el proyecto de código.

Durante el debate del punto en la 67ª reunión del Consejo Ejecutivo, en enero de 1981, muchos miembros se ocuparon del objetivo y los principios del código y subrayaron que, en su redacción actual, representa el mínimo aceptable de requisitos exigibles en relación con la comercialización de los sucedáneos de la leche materna. Dado que, incluso en la actual fase, ya avanzada, de los trabajos subsisten algunas dudas respecto del contenido del código y en particular de su alcance, como se refleja en recientes artículos de la prensa, me parecen útil hacer algunas observaciones sobre este punto. No obstante, me permito recordar a los delegados que en los debates del Consejo el problema del alcance del código no suscitó dificultades.

El alcance del proyecto de código se define en el artículo 2. Durante el período comprendido entre los cuatro y los seis primeros meses de vida, solamente la leche materna suele ser adecuada para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante normal. A lo largo de ese período puede reemplazarse (sustituirse) la leche materna por sucedáneos auténticos de esta, incluidas las preparaciones para lactantes. Cualesquiera otros alimentos, como leche de vaca, jugos de fruta, cereales, hortalizas o cualquier otro producto alimenticio líquido, sólido o semisólido destinado a lactantes, y administrados después de este período inicial, no pueden considerarse ya como sustitutivos de la leche materna (o como sucedáneos auténticos de esta). Tales productos alimenticios se limitan a complementar la leche materna o sus sucedáneos y, por consiguiente, el proyecto de código se refiere a ellos denominándolos alimentos complementarios; suelen también denominarse alimentos de destete o suplementos de la leche materna.

Los productos que no son sucedáneos auténticos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes, solo están comprendidos en el ámbito de aplicación del código cuando están "comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse... para sustituir parcial o totalmente a la leche materna". Así, pues, la mención del código a los productos que se emplean como sustitutivos parciales o totales de la leche materna no debe entenderse referida a los alimentos complementarios, a no ser que tales alimentos sean de hecho comercializados (como los sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes) como aptos para sustituir parcial o totalmente a aquella. En tanto los fabricantes y distribuidores no promuevan la venta de sus productos como susceptibles de sustituir parcial o totalmente a la leche materna, las normas del código sobre limitaciones en cuanto a la publicidad y otras actividades de promoción de los mismos no les serán aplicables.

El Consejo Ejecutivo ha estudiado muy atentamente el proyecto de código(3). Varios de sus miembros indicaron que tenían el propósito de introducir enmiendas para fortalecer el código y darle mayor precisión. Sin embargo, el Consejo ha estimado que, dada la gravedad de la situación, sobre todo en los países en desarrollo, la aprobación del código por la 34ª Asamblea Mundial de la Salud es de la máxima urgencia, y que la introducción de enmiendas en este momento podría provocar su aplazamiento. En consecuencia, el Consejo recomienda unánimemente a esta 34ª Asamblea Mundial de la Salud que adopte el código en su redacción actual, en el entendimiento de que las experiencias que se deriven del cumplimiento de las normas del código podrían hacer

conveniente, o incluso necesaria, la reforma del texto en un futuro próximo, como se indica en el párrafo 5.4) de la parte dispositiva de la resolución recomendada que figura en la resolución EB67.R12.

(3) Las actas resumidas de los debates del Consejo se reproducen en el documento EB67/ 1981/ REC/2, págs. 314-329.

La segunda cuestión fundamental que se le planteo al Consejo fue si debía recomendar la adopción del código como recomendación o como reglamento. Algunos miembros del Consejo se han mostrado partidarios de su adopción como reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la OMS. Sin embargo, resulta patente que, aunque todos los miembros del Consejo han coincidido en la necesidad de un código internacional, en su alcance y en su contenido, existen opiniones divergentes en cuanto a si debe adoptar la forma de recomendación o la de reglamento.

Se ha insistido en que cualquier decisión relativa a la forma del código debe inspirarse en la valoración de cual de las dos opciones tiene mayores posibilidades de alcanzar el objetivo del código, es decir, contribuir a mejorar la salud y la alimentación del lactante y del niño pequeño. El Consejo ha convenido en que la fuerza moral de una recomendación unánime puede ser tanta que tenga más poder de persuasión que un reglamento que haya obtenido un apoyo menos unánime de los Estados Miembros. Se ha estimado, sin embargo, que el cumplimiento del código debe ser objeto de estricta vigilancia, de acuerdo con los procedimientos constitucionales vigentes de la OMS; que las futuras Asambleas de la Salud deben evaluar la situación a la luz de los informes de los Estados Miembros, y que la Asamblea debe adoptar cuantas medidas estime necesarias para que la aplicación del código sea efectiva.

Después de sopesar detenidamente los distintos pareceres expresados en el curso de sus deliberaciones, el Consejo adoptó por unanimidad la resolución EB67.R12, en la que figura un proyecto de resolución cuya adopción recomienda a la Asamblea Mundial de la Salud. En tal sentido, me permito señalar especialmente a la atención de la Comisión la obligación de realizar las actividades complementarias pertinentes, una vez que el código haya sido adoptado, que el proyecto de resolución impone a los Estados Miembros, a los comités regionales, al Director General, al Consejo Ejecutivo y a la misma Asamblea de la Salud.

Para cumplir sus obligaciones, los Estados Miembros deben recurrir al máximo a su Organización- en los ámbitos mundial, regional y nacional- solicitando su asistencia técnica para la preparación de la legislación nacional, los reglamentos u otras medidas oportunas, así... como para vigilar la aplicación del código.

Creo que la mejor manera de reflejar el sentir del Consejo es terminar mi intervención solicitando el consenso sobre la resolución que aquél recomienda por unanimidad a la Asamblea Mundial de la Salud. No estamos examinando hoy un tema económico de especial importancia para uno o unos cuantos Estados Miembros. Estamos tratando de un problema sanitario de importancia fundamental para todos los Estados Miembros y en particular para los países en desarrollo y para los niños de todo el mundo y, por consiguiente, para todas las generaciones futuras

Artículo 1354 - (Res 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1359 bis – (Resolución Conjunta SPyRS N° 97/07 y SAGPyA N° 301/07)

a) El objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.), Ginebra, 1981 es contribuir a proporcionar a los lactantes una nutrición segura y suficiente, protegiendo y promoviendo la lactancia natural y asegurando el uso correcto de los sucedáneos de la leche materna,

cuando éstos sean necesarios, sobre la base de una información adecuada y mediante métodos apropiados de comercialización y distribución.

b) El Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna se aplica a la comercialización y prácticas con ésta relacionadas de los siguientes productos: sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes; otros productos de origen lácteo, alimentos y bebidas, incluidos los alimentos complementarios administrados con biberón, cuando están comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse, con o sin modificación, para sustituir parcial o totalmente a la leche materna; los biberones y tetinas. Se aplica asimismo a la calidad y disponibilidad de los productos antedichos y a la información relacionada con su utilización.

c) A los únicos efectos de la aplicación del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud se entiende por:

“Alimento complementario”: todo alimento, manufacturado o preparado localmente que convenga como complemento de la leche materna o de las preparaciones para lactantes cuando aquélla o éstas resulten insuficientes para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante. Ese tipo de alimento se suele llamar también “alimento de destete” o “suplemento de la leche materna”.

“Comercialización”: las actividades de promoción, distribución, venta, publicidad, relaciones públicas y servicios de información relativas a un producto. “Distribuidor”: una persona, una sociedad o cualquier otra entidad que, en el sector público o privado, se dedique (directa o indirectamente) a la comercialización, al por mayor o al detalle, de algunos de los productos comprendidos en las disposiciones del presente artículo en concordancia con el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. Un “distribuidor primario” es un agente de ventas, representante, distribuidor nacional o corredor de un fabricante. “Envase”: toda forma de embalaje de los productos para su venta al detalle por unidades normales, incluido el envoltorio. “Etiqueta”: todo marbete, marca, rótulo u otra indicación gráfica descriptiva, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en hueco o fijada sobre un envase de cualquiera de los productos comprendidos en el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. “Fabricante”: toda empresa u otra entidad del sector público o privado que se dedique al negocio o desempeñe la función (directamente o por conducto de un agente o de una entidad controlados por ella o a ella vinculados en virtud de un contrato) de fabricar alguno de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. “Muestras”: las unidades o pequeñas cantidades de un producto que se facilitan gratuitamente. “Personal de comercialización”: toda persona cuyas funciones incluyen la comercialización de uno o varios productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. “Preparación para lactantes”: todo sucedáneo de la leche materna preparado industrialmente, de conformidad con las normas aplicables del Codex Alimentarius, para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes hasta la edad de 4 a 6 meses y adaptado a sus características fisiológicas; esos alimentos también pueden ser preparados en el hogar, en cuyo caso se designan como tales. “Sucedáneo de la leche materna”: todo alimento comercializado o de otro modo presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin. “Suministros”: las cantidades de un producto facilitadas para su utilización durante un período prolongado, gratuitamente o a bajo precio, incluidas las que se proporcionan, por ejemplo, a familias menesterosas. Durante el período comprendido entre los cuatro y los seis primeros meses de vida, solamente la leche materna suele ser adecuada para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante normal. A lo largo de ese período puede reemplazarse (sustituirse) la leche materna por sucedáneos auténticos de ésta, incluidas las preparaciones para lactantes. Cualesquiera otros alimentos, como leche de vaca, jugos de fruta, cereales,

hortalizas o cualquier otro producto alimenticio líquido, sólido o semisólido destinado a lactantes, y administrados después de éste período inicial, no pueden considerarse ya como sustitutivos de la leche materna (o como sucedáneos auténticos de ésta). Tales productos alimenticios se limitan a complementar la leche materna o sus sucedáneos y, por consiguiente, el proyecto de código se refiere a ellos denominándolos alimentos complementarios; suelen también denominarse alimentos de destete o suplementos de la leche materna. Los productos que no son sucedáneos auténticos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes, sólo están comprendidos en el ámbito de aplicación del código cuando están "comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse... para sustituir parcial o totalmente a la leche materna". Así, pues, la mención del código a los productos que se emplean como sustitutivos parciales o totales de la leche materna no debe entenderse referida a los alimentos complementarios, a no ser que tales alimentos sean de hecho comercializados (como los sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes) como aptos para sustituir parcial o totalmente a aquélla. En tanto los fabricantes y distribuidores no promuevan la venta de sus productos como susceptibles de sustituir parcial o totalmente a la leche materna, las normas del código sobre limitaciones en cuanto a la publicidad y otras actividades de promoción de los mismos no les serán aplicables.

d) Información y educación

- Los gobiernos deben asumir la responsabilidad de garantizar que se facilita a las familias y a las personas relacionadas con el sector de la nutrición de los lactantes y los niños de corta edad una información objetiva y coherente. Esa responsabilidad debe abarcar sea la planificación, la distribución, la concepción y la difusión de la información, sea el control de esas actividades.
- Los materiales informativos y educativos, impresos, auditivos o visuales, relacionados con la alimentación de los lactantes y destinados a las mujeres embarazadas y a las madres de lactantes y niños de corta edad, deben incluir datos claramente presentados sobre todos y cada uno de los siguientes extremos: ventajas y superioridad de la lactancia natural; nutrición materna y preparación para la lactancia natural y el mantenimiento de ésta; efectos negativos que ejerce sobre la lactancia natural la introducción parcial de la alimentación con biberón, dificultad de volver sobre la decisión de no amamantar al niño y uso correcto, cuando sea necesario, de preparaciones para lactantes fabricadas industrialmente o hechas en casa.
- Cuando dichos materiales contienen información acerca del empleo de preparaciones para lactantes, deben señalar las correspondientes repercusiones sociales y financieras, los riesgos que presentan para la salud los alimentos o los métodos de alimentación inadecuados y, sobre todo, los riesgos que presenta para la salud el uso innecesario o incorrecto de preparaciones para lactantes y otros sucedáneos de la leche materna. Con ese material no deben utilizarse imágenes o textos que puedan idealizar el uso de sucedáneos de la leche materna.
- Los fabricantes o los distribuidores sólo podrán hacer donativos de equipo o de materiales informativos o educativos a petición y con la autorización escrita de la autoridad gubernamental competente o ateniéndose a las orientaciones que los gobiernos hayan dado con esa finalidad. Ese equipo o esos materiales pueden llevar el nombre o el símbolo de la empresa donante, pero no deben referirse a ninguno de los productos comerciales comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y sólo se deben distribuir por conducto del sistema de atención de salud.

e) El público en general y las madres

- No deben ser objeto de publicidad ni de ninguna otra forma de promoción destinada al público en general los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional

de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

- Los fabricantes y los distribuidores no deben facilitar, directa o indirectamente, a las mujeres embarazadas, a las madres o a los miembros de sus familias, muestras de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.
- De conformidad con los párrafos anteriores no debe haber publicidad en los puntos de venta, ni distribución de muestras ni cualquier otro mecanismo de promoción que pueda contribuir a que los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud se vendan al consumidor directamente y al por menor, como serían las presentaciones especiales, los cupones de descuento, las primas, las ventas especiales, la oferta de artículos de reclamo, las ventas vinculadas, etc. La disposición no debe restringir el establecimiento de políticas y prácticas de precios destinadas a facilitar productos a bajo coste y a largo plazo.
- Los fabricantes y distribuidores no deben distribuir a las mujeres embarazadas o a las madres de lactantes y niños de corta edad obsequios de artículos o utensilios que puedan fomentar la utilización de sucedáneos de la leche materna o la alimentación con biberón.
- El personal de comercialización no debe tratar de tener, a título profesional, ningún contacto, directo o indirecto, con las mujeres embarazadas o con las madres de lactantes y niños de corta edad.

f) Empleados de los fabricantes y de los distribuidores

- a. En los sistemas que aplican incentivos de ventas para el personal de comercialización, el volumen de ventas de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud no debe incluirse en el cómputo de las gratificaciones ni deben establecerse cuotas específicas para la venta de dichos productos. Ello no debe interpretarse como un impedimento para el pago de gratificaciones basadas en el conjunto de las ventas efectuadas por una empresa de otros productos que ésta comercialice.
- b. El personal empleado en la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud no debe, en el ejercicio de su profesión, desempeñar funciones educativas en relación con las mujeres embarazadas o las madres de lactantes y niños de corta edad. Ello no debe interpretarse como un impedimento para que dicho personal sea utilizado en otras funciones por el sistema de atención de salud, a petición y con la aprobación escrita de la autoridad competente del gobierno interesado.

g) Etiquetado

- a. Las etiquetas deben concebirse para facilitar toda la información indispensable acerca del uso adecuado del producto y de modo que no induzcan a desistir de la lactancia natural.
- b. Los fabricantes y distribuidores de las preparaciones para lactantes deben velar por que se imprima en cada envase o en una etiqueta que no pueda despegarse fácilmente del mismo una inscripción clara, visible y de lectura y comprensión fáciles, en el idioma apropiado, que incluya todos los puntos siguientes:
 - _ las palabras "Aviso importante" o su equivalente;
 - _ una afirmación de la superioridad de la lactancia natural;
 - _ una indicación en la que conste que el producto sólo debe utilizarse si un agente de salud lo considera necesario y previo asesoramiento de éste acerca del modo apropiado de empleo;
 - _ instrucciones para la preparación apropiada con indicación de los riesgos que una preparación inapropiada puede acarrear para la salud.
 - _ Ni el envase ni la etiqueta deben llevar imágenes de lactantes ni otras imágenes o textos que puedan idealizar la utilización de las preparaciones para lactantes. Sin embargo, pueden

presentar indicaciones gráficas que faciliten la identificación del producto como un sucedáneo de la leche materna y sirvan para ilustrar los métodos de preparación. No deben utilizarse términos como "humanizado", "materializado" o términos análogos. Pueden incluirse prospectos con información suplementaria acerca del producto y su empleo adecuado, a reserva de las condiciones antedichas, en cada paquete o unidad vendidos al por menor. Cuando las etiquetas contienen instrucciones para modificar un producto y convertirlo en una preparación para lactantes, son aplicables las disposiciones precedentes.

c. Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y comercializados para la alimentación de lactantes, que no reúnan todos los requisitos de una preparación para lactantes, pero que puedan ser modificados a ese efecto, deben llevar en el marbete un aviso en el que conste que el producto no modificado no debe ser la única fuente de alimentación de un lactante. Puesto que la leche condensada azucarada no es adecuada para la alimentación de los lactantes ni debe utilizarse como principal ingrediente en las preparaciones destinadas a éstos, las etiquetas correspondientes no deben contener indicaciones que puedan interpretarse como instrucciones acerca de la manera de modificar dicho producto con tal fin.

d. La etiqueta de los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud debe indicar todos y cada uno de los extremos siguientes:

- _ los ingredientes utilizados;
- _ la composición/análisis del producto;
- _ las condiciones requeridas para su almacenamiento y
- _ el número de serie y la fecha límite para el consumo del producto, habida cuenta de las condiciones climatológicas y de almacenamiento en el país de que se trate.

h) Calidad

a. La calidad de los productos es un elemento esencial de la protección de la salud de los lactantes y, por consiguiente, debe ser de un nivel manifiestamente elevado.

b. Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y destinados a la venta o a cualquier otra forma de distribución deben satisfacer las normas aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius y las disposiciones del Codex recogidas en el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos de los Lactantes y los Niños.

i) Aplicación y vigilancia

i.1) Los gobiernos deben adoptar, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas, las medidas oportunas para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, incluida la adopción de leyes y reglamentos nacionales u otras medidas pertinentes. A ese efecto, los gobiernos deben procurar obtener, cuando sea necesario, el concurso de la OMS, del UNICEF y de otros organismos del sistema de las Naciones Unidas. Las políticas y las medidas nacionales, en particular las leyes y los reglamentos, que se adopten para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, deben hacerse públicas y deben aplicarse sobre idénticas bases a cuantos participen en la fabricación y la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

i.2) La vigilancia de la aplicación Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud corresponde a los gobiernos actuando tanto individualmente como colectivamente por conducto de la Organización Mundial de la Salud, a tenor de lo previsto en los párrafos i.6 e i.7. Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional

de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, así como las organizaciones no gubernamentales, los grupos de profesionales y las asociaciones de consumidores apropiados deben colaborar con los gobiernos con ese fin.

i.3) Independientemente de cualquier otra medida adoptada para la aplicación del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, los fabricantes y los distribuidores de productos comprendidos en las disposiciones del mismo deben considerarse obligados a vigilar sus prácticas de comercialización de conformidad con los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y a adoptar medidas para asegurar que su conducta en todos los planos resulte conforme a dichos principios y objetivo.

i.4) Las organizaciones no gubernamentales, los grupos profesionales, las instituciones y los individuos interesados deben considerarse obligados a señalar a la atención de los fabricantes o distribuidores las actividades que sean incompatibles con los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, con el fin de que puedan adaptarse las medidas oportunas. Debe informarse igualmente a la autoridad gubernamental competente.

i.5) Los fabricantes y distribuidores primarios de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud deben informar a todos los miembros de su personal de comercialización acerca de las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y de las responsabilidades que les incumben en consecuencia.

i.6) De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 62 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, los Estados Miembros informarán anualmente al Director General acerca de las medidas adoptadas para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

i.7) El Director General informará todos los años pares a la Asamblea Mundial de la Salud acerca de la situación en lo que se refiere a la aplicación de las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud; y prestará asistencia técnica, a los Estados Miembros que la soliciten, para la preparación de leyes o reglamentos nacionales o para la adopción de otras medidas apropiadas para la aplicación y la promoción de los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

Artículo 1360 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

Artículo 1361 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

Artículo 1362 - (Res 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar

ALIMENTOS FORTIFICADOS

Artículo 1363 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 118/2008 y SAGPyA N° 474/2008)

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.

La porción del alimento fortificado deberá aportar entre un:

- 1) 20 % y 50 % para vitaminas liposolubles y minerales
- 2) 20 % y 100 % para vitaminas hidrosolubles

de los Requerimientos Diarios Recomendados establecidos en las Tablas del anexo A de la Resolución Conjunta 149-2005 SPRRS y 683-2005 SAGPyA: Valores Diarios de Referencia de nutrientes (VDR) de declaración obligatoria y Valores de Ingesta Diaria Recomendada de nutrientes (IDR) de declaración voluntaria: vitaminas y minerales o algunas de las tablas mencionadas en el Art. 1367 cuando se trate de un alimento para grupos poblacionales específicos no contemplados por la Res. GMC 46/03.

Los nutrientes incorporados deberán:

- a) Ser estables en el alimento en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad.
- b) No presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente agregado.
- c) 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. La denominación de venta de los alimentos fortificados será "...fortificado(a) con...". En el primer espacio en blanco se indicará la denominación de venta del alimento correspondiente sin fortificar y en el segundo espacio en blanco el (los) nutriente(s) con que se ha fortificado el alimento. En la tabla de información nutricional o debajo de ella se indicará la ingesta diaria recomendada del alimento, el grupo etario que se adoptó como referencia y el porcentaje de la ingesta diaria recomendada del (de los) nutriente(s) que cubre la ingesta recomendada del alimento.

Artículo 1363bis - (Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)

Derogado.

Artículo 1363tris - (Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)

Derogado.

Artículo 1364 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los alimentos fortificados con proteínas deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) 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.
- b) La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico del producto será igual o superior a 0,2.
- c) El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- d) 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 protéica empleada en la fortificación".

Artículo 1365 - (Res 1505, 10.08.88)

"Los derivados protéicos 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:

- a) Los de origen vegetal exhibirán como mínimo 35% de contenido protéico sobre base seca.
- b) Los de origen animal exhibirán como mínimo 60% de contenido protéico sobre base seca.
- c) 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 1505, 10.08.88)

"Para la autorización de alimentos dietéticos fortificados con proteínas, así como de los productos protéicos 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 1505, 10.08.88)

"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-isoleucina FCC
 L-leucina FCC
 L-lisina monoclóridato FCC
 L-metionina FCC
 L-tirosina FCC
 L-triptófano FCC
 L-valina FCC

TABLA: REQUERIMIENTOS ESTIMADOS DE AMINOÁCIDOS A DIFERENTES EDADES FAO/WHO/UNU.
 Serie de Informes Técnicos N° 724 (1985) Pág 65.

Aminoácido	Niños 2-4 años	Escolares 10-12 años	Adultos
(Miligramos por kilogramo por día)			
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+Tiro-sina	69	22 - 27	14
Treonina	37	28 - 35	7
Triptófano	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	2,5g
L-fenilalanina+L-tirosina	6,3g
L-histidina	1,9g
L-isoleucina	2,8g
L-leucina	6,6g
L-lisina	5,8g
L-treonina	3,4g
L-triptófano	1,1g
L-valina	3,5g

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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 ENERGÉTICO

Artículo 1370 - (Res 1542, 12.09.90)

"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 analcohólicas 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 762, 16.11.94)

"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.

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 COMPOSICIÓN GLUCÍDICA

Artículo 1371 - (Res 1505, 10.08.88)

"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 1542, 12.09.90)**, 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 101, 22.02.93, Artículo 10, "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%

Chicles 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, Esteviósido, Neohesperidina dihidrochalcona y Acesulfame K con las restricciones establecidas".

(Res 1505 del 10.08.88) "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 1542, 12.09.90) "Deroga anteúltimo párrafo de este Artículo 1371".

(Res 1505, 10.08.88) "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 1505, 10.08.88)

"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 COMPOSICIÓN PROTEICA

Artículo 1373 - (Res 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

Sin reglamentar.

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICIÓN LIPÍDICA

Artículo 1376 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 13/05 y SAGPyA N° 85/05)

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	Máx. 0,5 %,
Residuo de ignición	Máx. 0,5 %
Total de metales pesados	Máx. 10 ppm
Plomo	Máx. 0,1 ppm
Total de metanol disponible	Máx. 300 ppm
Agua	Máx. 0,1 %
Indice de peróxidos	Máx. 10 meq d

Se admite el uso de salatrim (triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) como sustituto de grasas y aceites.

Se denomina salatrim (acrónimo en inglés de triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) al producto constituido por una mezcla de triglicéridos que contienen grupos acilo de cadena corta (C2 a C4 (acetato, propionato, butirato)) y grupos acilo de cadena larga (predominantemente C16 y C18 (palmitato y estearato)) que se obtiene por la interesterificación no enzimática de triglicéridos de grupos acilo de cadena corta (ACC: triacetina, tripropionina, tributirina o sus mezclas) con triglicéridos de grupos acilo de cadena larga (ACL: aceite de soja, algodón, girasol o canola), resultando una mezcla de triglicéridos que contienen uno o dos grupos ACC y uno o dos grupos ACL.

La energía disponible o asimilable del salatrim es aproximadamente 5 kcal/g.

El salatrim deberá cumplir las siguientes especificaciones: Mín

Triglicéridos	Mín 87%
Triglicéridos con relación molar ACC/ACL entre 0,5 y 2,0	Mín. 90%
ACL saturados	Máx. 70%
Agua (Método de Karl Fischer)	Máx. 0,3%
Cenizas sulfatadas	Máx. 0,1%
Acidos grasos libres (como oleico)	Máx. 0,5%
Monoglicéridos	Máx. 2%
Indice de Peróxidos	Máx. 2% meq de oxígeno/kg
Materia insaponificable	Máx. 1%
Punto de Fusión (según la composición de triglicéridos)	De 16 a 71°C
Plomo	Máx. 0,1mg/kg

Para declarar la cantidad de salatrim se utilizará alguna de las técnicas citadas en el artículo 1414 del presente Código:

- Huang A.S., Robinson L.R., Pelluso R.A., Gursky L.G., Pidel A., Manz A., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods Containing Salatrim and Other Fats Having Medium and Long Chain Fatty Acid J. Agric. Food Chem. 1997,45, 1770-1778

- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Profita R. and Sabidong C.G. Identification and Quantification of Salatrim 23CA in Foods by the Combination of Supercritical Fluid Extraction, Particle Beam LC-Mass Spectrometry, and HPLC with Light-Scattering Detector J. Agric. Food Chem. 1994,42, 468-473

- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Pidel A., Delano G., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods by the Combination of Nontraditional Crude Fat Extraction and Short Nonpolar Column High-Temperature Capillary Gas Chromatography. J. Agric. Food Chem. 1995,43, 1834-1844

Para determinar la cantidad de grasa total libre de salatrim se restará el contenido de salatrim cuantificado por alguna de las técnicas citadas en el artículo 1414 del presente Código, al contenido de grasa total determinado por la técnica de la AOAC.

Cuando se declare la cantidad del(de los) tipo(s) de grasa(s) y/o ácidos grasos y/o de colesterol y/o salatrim, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de grasas totales, de la siguiente manera:

grasas totales: g, de las cuales:

grasas saturadas: g

grasas trans: g

grasas monoinsaturadas: g

grasas poliinsaturadas: g

colesterol: mg

salatrim:.....g

La cantidad de energía a declarar se deberá calcular utilizando los siguientes factores de conversión:

- Grasas libres de salatrim 9 kcal/g - 37kJ/g

- Salatrim 5 kcal/g - 20.5kJ/g

Los alimentos de bajo contenido lipídico se rotularán con la denominación del producto de que se trate y con la indicación "dietético, reducido en valor lipídico" o "dietético, 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 1370) podrán llevar las leyendas "reducido en calorías o 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."

Deberán 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 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"Con la designación de Grasa Dietética con Tenor Garantido en Acidos 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 Acidos Grasos Esenciales. Deberá consignar el contenido de ácidos grasos esenciales expresado en gramos por 100 gramos del producto".

Artículo 1378bis - (Res 305, 26.03.93)

"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 COMPOSICIÓN MINERAL

Artículo 1379 - (Res 1505, 10.08.88)

"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 1505, 10.08.88)

"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 sávido 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".

SUPLEMENTOS DIETARIOS.

Artículo 1381 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 118/2008 y SAGPyA N° 474/2008)

"Suplementos Dietarios

1- Incorpórense los Suplementos Dietarios al Registro Nacional Único (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 Único (R.N.U.) de Productos, los Suplementos Dietarios que respondan a la definición establecida en el punto 2 del presente artículo.

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, granulado, 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 punto 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 docosaheptaenoico (DHA) no menores de 15 y 10% respectivamente.

El aceite de germen de primula, familia de las onagráceas (*Oenothera biennis*) deberá responder a las siguientes exigencias:

- Apariencia: De amarillo claro o amarillo verdoso, libre de materiales extraños e inmiscible con el agua.
- Sabor o color: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.
- Densidad a 20° C: 0,915 - 0,930 g/ml.
- Índice de peróxido: No más de 10 mEq O₂/Kg de aceite.
- Índice de acidez: No más de 10 mg KOH/Kg de aceite.
- Solvente residual: No más de 1 ppm (Hexano).
- Índice de iodo: 150 - 160.
- Humedad: No más de 0,1 %.

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

No se autorizarán suplementos dietarios que contengan Triptofano agregado en su formulación.

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.

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 del Artículo 1387.

5- Defínanse 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 siguiente tabla que se transcribe a continuación:

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	mg	30
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

Los suplementos dietarios para embarazadas, lactancia y niños no podrán superar los límites establecidos en la Tabla II: Ingesta Diaria Recomendada de Proteína, Vitaminas y Minerales para Mujeres Embarazadas o en Período de Lactancia, del artículo 1387.

6- Establécese que no se inscribirán en el Registro Nacional Único (R.N.U.) de Productos, los Suplementos Dietarios que contengan nutrientes cuyos valores de ingesta diaria superen los niveles establecidos en el punto anterior, aún cuando no se les atribuyan indicaciones terapéuticas.

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 está 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 fenilcetonúricos" 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".

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 de ellos de acuerdo a los valores establecidos en las Tablas del artículo 1387.

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.

9- 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.

10- El sobre-rótulo (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.

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.

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 sobre-rótulo de cada producto.

A tal fin se exigirá la presentación del proyecto de rótulo redactado de acuerdo a lo establecido en los puntos 7 a 10 del presente artículo.

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.

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.

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.

16- El titular del producto será solidariamente responsable, con el Director Técnico del establecimiento, del cumplimiento de lo establecido en el presente artículo."

Artículo 1381 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 76/2009 y SAGPyA N° 391/2009)

Se denomina aceite de Chía, el obtenido de semillas de *Salvia hispánica* L.

El aceite de Chía deberá responder a las siguientes exigencias:

- Aspecto: color amarillo claro, brillante, libre de materiales extraños e inmiscibles con el agua.
- Sabor y aroma: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.
- Acidez libre: menos del 1%
- Índice de iodo: 205-215
- Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento)

Acido mirístico (C 14:0): 0.04

Acido palmítico (C16:0): 6.7
Acido palmitoleico (C16:1): 0.1
Acido esteárico (C18:0): 3.0

Acido oleico (C 18:1): 7.0
Acido linoleico (C18:2): 21.0
Acido linolénico (C 18:3): 60
Relación n-6/n-3: 0.35

Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

Sólo se autorizará el aceite de chía para uso exclusivo en suplementos dietarios en los términos del artículo 1381 del presente Código.

Artículo 1382 - (Resolución Conjunta SPyRS N°146 y SAGPyA N° 648, 21.09.01)

Se entiende por Calostro Bovino o Calostro, el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, realizado exclusivamente después de las primeras horas post-parto, en condiciones de higiene y hasta un máximo de diez días subsiguientes a la parición.

El calostro proveniente de otros animales deberá denominarse con el nombre de la especie productora.

Los tambos productores de calostro deberán cumplir con las exigencias del presente Código y, en particular deberán:

- a) Ser oficialmente libres de Brucelosis y Tuberculosis de acuerdo a las exigencias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.
- b) Cumplir con las exigencias de sanidad de rodeos lecheros establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.
- c) Contar con las instalaciones aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente para la

obtención de calostro y separadas de forma tal de asegurar que la obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte para su procesamiento industrial posterior se realice en forma totalmente separada de las mismas operaciones efectuadas para la leche. Esta exigencia deberá ser demostrada a través de los registros de trazabilidad pertinentes.

d) Realizar las operaciones de obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte posterior bajo la supervisión directa de un Profesional Universitario, el cuál será solidariamente responsable con el propietario del tambo del cumplimiento de las exigencias del presente Código.

El calostro deberá ser higienizado y enfriado inmediatamente después de su obtención a una temperatura no mayor a los 4°C, almacenado y transportado en condiciones higiénicas a una temperatura no mayor a los 8°C.

El calostro deberá responder a las siguientes exigencias:

Caseína 4 g/100 cm³
Proteínas de suero 9-10 g/100 cm³
Materias Grasas 6-6,6 g/100 cm³
Lactosa 2,8-4 g/100 cm³
Cenizas 1.1-1.6 g/100 cm³
Extracto seco total 23-26 % g/100 cm³
Vitamina A 700-900 UI/100 cm³
Vitamina E 400 mg/100 g de grasa
Vitamina B₁ 60-100 µg/100 cm³
Vitamina B₁₂ 350-375 µg/100 cm³
Calcio 170 mg/100 cm³
Fósforo 150 mg/100 cm³

1. Bacterias mesófilas: menor a 10.000 ufc/cm³
2. Bacterias coliformes: ausencia en 1 cm³
3. Escherichia coli: ausencia en 1 cm³
4. Células somáticas por ml: menos de 300.000
5. Inmunoglobulinas (IgG): mayor 50 mg/cm³

Métodos sugeridos en cada determinación:

1. Agar nutritivo
- 2 y 3. Placa Agar – violeta – rojo – bilis
4. Recuento de células somáticas
6. Inmunodifusión radial o electroforesis capilar

Se considerará como calostro no apto para el consumo, aquel que tuviera:

- 1) Metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas por el presente Código.
- 2) Aflatoxina M₁, en cantidad superior a 0.5 µg/litro. (Métodos de referencia: FIL 111A: 1990 ó AOAC 16th Ed. 980.21).

3) Residuos de los siguientes antibióticos, en cantidades superiores a los máximos permisibles indicados a continuación:

Sustancias		Límite Máximo (µg/l.)	Método de referencia
Grupo		Compuesto	
Beta-Lactámicos	Penicilina	4	FIL 57: 1970
Ampicilina	4		AOAC 16 th Ed. 982.18
Amoxicilina		4	
Cloxacilina		30	
Dicloxacilina		30	
Oxacilina		30	
Tetraciclinas	100		AOAC 16 th Ed. 995.04
Cloranfenicol		0,1	
Sulfonamidas	100		AOAC 16 th Ed. 993.32
Neomicina	150		Swabtes+Bioensayo (USDA)
Cefalosporinas	Ceftiofur		100
Macrólidos	Spiramicina		200
Otros	Dapsona		0
Nafcilina		10	

A los fines del control cualitativo rutinario, se podrán utilizar los métodos rápidos de detección (métodos de screening).

Sustancias

Beta-lactámicos	Microbiológicos o
Tetraciclinas	
Sulfonamidas	Inmunoenzimáticos o colorimétricos

Para determinar la aptitud sanitaria del calostro, deberá realizarse la confirmación y cuantificación de los residuos de antibióticos detectados por métodos de screening mediante la aplicación de los métodos de referencia.

4) Más de 0,2 ml/l. de ión nitrito y más de 5 mg/l. de ión nitrato.

5) Sustancias conservadoras y/o neutralizantes de cualquier naturaleza.

6) Una concentración de residuos de plaguicidas (LMR) – expresada en miligramo/kg – que superen los siguientes límites – Codex Alimentarius (Vol. II – Supl 1-1993 y Vol. II B – 1995):

PESTICIDAS	LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUOS (mg./kg.)
2,4,5 -T	0,05
2,4 D	0,05*
ACEFATO	0,1
ALDICARB	0,01*
ALDRIN Y DIELDRIN	0,006 (E) (F)
AMITRAZ	0,01*
ANILAZINA	0,01(*)
AZOCICLOTIN	0,05*
BENDIOCARB	0,05*
CARBARILO	0,1*
CARBENDAZIM	0,1*
CARBOFURAM	0,05*
CIFLUTRINA	0,01 (F)
CIHEXATIN	0,05*
CIPERMETRIN	0,05 (F)
CIROMACINA	0,01*
CLOFENTEZINA	0,01 (*)
CLORDANO	0,002 (E) (F)
CLORFENVINFOS	0,008
CLORMEQUAT	0,1*
CLORPIRIFOS	0,01* (F)
DDT	0,05 (E) (F)
DELTAMETRIN	0,02 (F)
DIAZINON	0,02 (F)
DICOFOL	0,05 (F)
DICLORVOS (DDVP)	0,02*
DIFLUBENZURÓN	0,05*
DIMETIPIN	0,02*
DIQUAT	0,01*
EDIFENFOS	0,01*
NDOSULFAN	0,004 (F)
ENDRIN O ENDRINA	0,0008 (E) (F)
ETIOFENCARB	0,02*
ETION	0,02 (F)
ETRINFOS	0,01* (F)
FENCLORFOS	0,08
FENITROTION	0,002* (E)
FENOBUTATIN ÓXIDO	0,05*
FENTION	0,05 (F)
FENTOATO	0,01* (F)
FENVALERATO	0,1 (F)
FLUSILAZOL	0,01*
FORATO	0,05
FOSMET	0,02* (F)

FOXIM	0,05 (F)
GLIFOSATO	0,1*
HEPTACLORO Y HEPTACLORO EPÓXIDO	0,006 (E) (F)
LINDANO (GAMA HCH)	0,01 (F)
MECARBAM	0,01
METACRIFOS	0,01* (F)
METAMIDOFOS	0,01*
METIDATION	0,001* (F)
METIOCARB	0,05*
METOMILO	0,02*
METOPRENO	0,05 (F)
MICLOBUTANIL	0,01*
MONOCROTOFOS	0,002*
PARAQUAT	0,01*
PENCONAZOL	0,01*
PERMETRIN	0,1 (F)
PIRIMICARB	0,05*
PIRIMIFOS METILO	0,05* (F)
PROCLORAZ	0,1*
PROFENOFOS	0,01*
PROPARGITA	0,1 (F)
PROPICONAZOL	0,01*
PROPOXUR	0,05*
QUINOMETIONATO	0,01*
TERBUFOS	0,01*
TIABENDAZOL	0,1*
TRIADIMEFON	0,1*
TRIADIMENOL	0,01*
TRIAZOFOS	0,01
TRICLORFON	0,05
VINCLOZOLIN	0,05*

Referencias: *Valor en el límite de determinación o próximo al mismo.

(E) Límite para residuos extraños / **(F)** Residuo liposoluble

7) Una concentración de residuos de medicamentos veterinarios antiparasitarios (LMR) – expresada en µg/kg – que superen los siguientes límites – Codex Alimentarius (Vol. III – 1995):

Sustancias	Límite Máximo de Residuos (µg/kg)	Método de referencia
ALBENDAZOL	100 (*)	HPLC
ISOMETAMIDIO	100	
IVERMECTINA	4 (**)	HPLC
FENBENDAZOL	100 (***)	HPLC
OXIFENDAZOL		
FEBANTEL		
LEVAMISOL	10	HPLC ó GC
TIABENDAZOL	100	

Referencias:

(*) LMR expresado para el metabolito 2 – Amino sulfona

(**) Corresponde a 22-23 dihydroavermectina

(***) Sulfona de oxifendazol considerando la suma de los tres

Artículo 1383 - (Resolución Conjunta SPReI N° 131/2011 y SAGyP N° 414/2011)

Se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración —que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L.), kamut (*Triticum polonicum* L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10mg/Kg. Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse metodología analítica basada en la Norma Codex STAN 118-79 (adoptada en 1979, enmendada en 1983; revisada en 2008) enzimoimmunoensayo ELISA R5 Méndez y toda aquella que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

A los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda "Sin TACC", la elaboración de los productos deberá cumplir con las exigencias del presente Código para alimentos libres de gluten.

Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avalen la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final".

Artículo 1383 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 201/2011 y SAGyP N° 649/2011)

Los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra admitiendo dos variantes:

a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

11 mm Reducción Mínima

Resolución Conjunta SPReI N° 201/2011 y SAGyP N° 649/2011

Bs. As., 6/10/2011

VISTO la Ley 26.588, el artículo 1383 del Código Alimentario Argentino (CAA) y el Expediente N° 1-0047-2110-7739-10-4 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT); y

CONSIDERANDO:

Que por la Ley 26.588 se declaró de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.

Que el artículo 2º de la citada Ley establece que la autoridad de aplicación será el Ministerio de Salud de la Nación y, conforme con el artículo 3º, dicha autoridad deberá determinar la cantidad de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno (TACC) que contengan los productos alimenticios, por unidad de medida, para ser clasificados libres de gluten.

Que el artículo 4º de la referida Ley establece que los productos alimenticios que se comercialicen en el país, y que cumplan con lo dispuesto en el aludido artículo 3º deben llevar impresos en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, la leyenda "Libre de Gluten" y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación.

Que el Código Alimentario Argentino contempla la categoría de alimentos libres de gluten, en el Artículo 1383 del Capítulo XVII.

Que según consta en el ACTA Nº 87, de la Reunión Extraordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), realizada el día 5 de agosto de 2010, dicha Comisión consideró necesario incorporar un símbolo que identifique la categoría "alimentos libres de gluten".

Que según consta en el ACTA Nº 88, de la Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), realizada el día 9 de noviembre de 2010, en el marco del mandato de la Ley, el Secretario de Políticas Regulación e Institutos presentó la propuesta del Ministerio de Salud de la Nación sobre el símbolo de identificación de los Alimentos Libres de Gluten.

Que según consta en el ACTA Nº 90, la Comisión Nacional de Alimentos resolvió adoptar como símbolo obligatorio el propuesto por la Secretaría de Políticas Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación en la Reunión Nº 88 de la CONAL, reemplazando en el mismo la leyenda "libre de gluten" por la leyenda "Sin T.A.C.C.", y admitir conjuntamente, y de manera facultativa, el símbolo propuesto por la Asociación Celíaca Argentina o el solicitado por ACELA (Asistencia al Celíaco de la Argentina).

Que resulta necesario incluir el Artículo 1383 bis al Código Alimentario Argentino.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por
ello,

EL
SECRET
ARIO
DE
POLITI
CAS,
REGULA
CION E
INSTIT
UTOS
Y
EL
SECRET
ARIO
DE
AGRICU
LTURA,
GANAD
ERIA Y
PESCA
RESUEL
VEN:

Artículo 1º — Incorpórase el Artículo 1383 bis al CAA el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1383 bis: Los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra admitiendo dos variantes:

a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

11 mm Reducción Mínima

Art. 2º — Los productos alimenticios “Libres de Gluten” podrán llevar, además del símbolo obligatorio, los símbolos facultativos que por la presente se reconocen y que figuran a continuación.

La utilización de los símbolos admitidos como de uso facultativo, por tratarse de emblemas o distintivos de naturaleza privada y de titularidad de terceros, será siempre bajo exclusiva responsabilidad, costo y cuenta de quienes los utilicen.

Art. 3º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándosele a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días a los fines de agotar el stock de rótulos que posean.

Art. 4º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.

Artículo 1384 - (Resolución Conjunta SPreI N°94/2008 y SAGPyA N° 357/2008)

“Se autorizarán los propóleos definidos en el Artículo 1308 bis como ingrediente únicamente de los siguientes productos:

1. Caramelos con propóleos.
2. Miel con propóleos, las que podrán contener además polen y/o jalea real.
3. Propóleos en solución hidroalcohólica de etanol o propilenglicol.
4. Suplementos dietarios.

A los efectos de la aprobación deberá presentarse el análisis del producto final, que avale la cantidad de propóleos presente en el mismo, mediante una titulación de flavonoides según Normas IRAM 15935-1- PROPOLEOS BRUTO y 15935-2- EXTRACTO DE PROPOLEOS.

El consumo diario de propóleos de acuerdo al modo de uso no podrá superar 300 mg/día para adultos y 150 mg/día para niños menores de 12 años.

En el rótulo de estos productos alimenticios se deberá consignar, además de las exigencias generales de rotulado y la denominación asignada por la Autoridad Sanitaria, lo siguiente:

- a) El contenido porcentual de propóleos que aporta el producto.
- b) La leyenda: 'MANTENER EN LUGAR FRESCO, SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ'.
- c) La ingesta diaria máxima de propóleos para adultos: 300 mg.
- d) La ingesta diaria máxima de propóleos para niños menores de 12 años: 150 mg.
- e) El modo de uso en el que se deberá indicar en forma clara que la porción consumida por día no debe superar lo establecido en c) y d).
- f) Las leyendas: 'CONTIENE PROPOLEOS. PERSONAS ALERGICAS O SENSIBLES. NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS, MUJERES EMBARAZADAS O EN PERIODO DE LACTANCIA: NO CONSUMIRLO'.

No se podrán mencionar propiedades de prevención ni tratamiento de enfermedades en el rótulo ni en la publicidad de los productos que contienen propóleos.

Estos productos se denominarán:

1. 'Caramelos con... % propóleos' llenando el espacio con el dato de acuerdo al porcentaje de propóleos que contengan.

Los caramelos no podrán expendirse sueltos sino en envases secundarios con la rotulación correspondiente.

De acuerdo con el artículo 1341 del Código Alimentario Argentino no podrán fraccionarse para ser expendidos individualmente.

2. 'Miel con... % propóleos', llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos y/o 'Miel con... % propóleos, polen y/o jalea real'.

3. 'Propóleos al...% en solución hidroalcohólica de etanol o de propilenglicol' según corresponda, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos.

4. Para el caso de los suplementos dietarios se rotularán con la denominación de venta correspondiente, indicando además que contiene... % de propóleos, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos."

Artículo 1385 - (Resolución Conjunta SPReI N°95/2008 y SAGPyA N° 358/2008)

Se entiende por Fibra Alimentaria a cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

Incluye polisacáridos no almidón, pectinas, almidón resistente, inulina, oligofructosa, polidextrosa, maltodextrinas resistentes, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), transgalactooligosacáridos (TOS), y todos los que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) a los oligosacáridos de fructosa con uniones β 2-1 de origen natural o sintético.

Se entiende por Inulina el fructano natural constituido por unidades de fructosil con uniones β -2,1 terminado en una unidad de glucosa. La longitud de la cadena es generalmente de 2 a 60 unidades.

Se entiende por Oligofructosa natural el producto constituido por 3 a 5 unidades de fructosa con una unidad terminal de glucosa. La oligofructosa sintética contiene β -2,1 cadenas de fructosa con o sin unidades de glucosa terminales. Las cadenas varían de 2 a 8 residuos de monosacáridos.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) sintético el producto de la hidrólisis enzimática (enzima fructofuranosidasa fúngica) de la inulina o de la síntesis o de la transfructosilación de la sacarosa. Los FOS sintéticos poseen la misma composición química y estructural que la oligofructosa, excepto que el promedio de los grados de polimerización es de 2 a 4.

Se entiende por Galactooligosacáridos (GOS) el oligosacárido no digerible (3 a 10 grados de polimerización) compuesto por unidades de galactosa.

Se entiende por Transgalactooligosacáridos (TOS o TGOS) el producto de la transgalactosilación enzimática de la lactosa. Los oligómeros son lineales y consisten en moléculas de lactosa con varias galactosas con uniones β -1,6 y β -1,4.

Métodos de análisis para la fibra dietética (1)

Referencias:

(*) LMR expresado para el metabolito 2 – Amino sulfona

(**) Corresponde a 22-23 dihydroavermectina

(***) Sulfona de oxifendazol considerando la suma de los tres

Artículo 1383 - (Resolución Conjunta SPReI N° 131/2011 y SAGyP N° 414/2011)

Se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración —que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L.), kamut (*Triticum polonicum* L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10mg/Kg. Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse metodología analítica basada en la Norma Codex STAN 118-79 (adoptada en 1979, enmendada en 1983; revisada en 2008) enzimoimmunoensayo ELISA R5 Méndez y toda aquella que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

A los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda "Sin TACC", la elaboración de los productos deberá cumplir con las exigencias del presente Código para alimentos libres de gluten.

Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avalen la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final".

Artículo 1383 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 201/2011 y SAGyP N° 649/2011)

Los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra admitiendo dos variantes:

a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

11 mm Reducción Mínima

Resolución Conjunta SPReI N° 201/2011 y SAGyP N° 649/2011

Bs. As., 6/10/2011

VISTO la Ley 26.588, el artículo 1383 del Código Alimentario Argentino (CAA) y el Expediente N° 1-0047-2110-7739-10-4 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT); y

CONSIDERANDO:

Que por la Ley 26.588 se declaró de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.

Que el artículo 2º de la citada Ley establece que la autoridad de aplicación será el Ministerio de Salud de la Nación y, conforme con el artículo 3º, dicha autoridad deberá determinar la cantidad de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno (TACC) que contengan los productos alimenticios, por unidad de medida, para ser clasificados libres de gluten.

Que el artículo 4º de la referida Ley establece que los productos alimenticios que se comercialicen en el país, y que cumplan con lo dispuesto en el aludido artículo 3º deben llevar impresos en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, la leyenda "Libre de Gluten" y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación.

Que el Código Alimentario Argentino contempla la categoría de alimentos libres de gluten, en el Artículo 1383 del Capítulo XVII.

Que según consta en el ACTA Nº 87, de la Reunión Extraordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), realizada el día 5 de agosto de 2010, dicha Comisión consideró necesario incorporar un símbolo que identifique la categoría "alimentos libres de gluten".

Que según consta en el ACTA Nº 88, de la Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), realizada el día 9 de noviembre de 2010, en el marco del mandato de la Ley, el Secretario de Políticas Regulación e Institutos presentó la propuesta del Ministerio de Salud de la Nación sobre el símbolo de identificación de los Alimentos Libres de Gluten.

Que según consta en el ACTA Nº 90, la Comisión Nacional de Alimentos resolvió adoptar como símbolo obligatorio el propuesto por la Secretaría de Políticas Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación en la Reunión Nº 88 de la CONAL, reemplazando en el mismo la leyenda "libre de gluten" por la leyenda "Sin T.A.C.C.", y admitir conjuntamente, y de manera facultativa, el símbolo propuesto por la Asociación Celíaca Argentina o el solicitado por ACELA (Asistencia al Celíaco de la Argentina).

Que resulta necesario incluir el Artículo 1383 bis al Código Alimentario Argentino.

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

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ARIOD DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS

ello, Y

EL EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

SECRET RESUELVEN:

Artículo 1º — Incorpórase el Artículo 1383 bis al CAA el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1383 bis: Los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra admitiendo dos variantes:

a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

11 mm Reducción Mínima

Art. 2º — Los productos alimenticios “Libres de Gluten” podrán llevar, además del símbolo obligatorio, los símbolos facultativos que por la presente se reconocen y que figuran a continuación.

La utilización de los símbolos admitidos como de uso facultativo, por tratarse de emblemas o distintivos de naturaleza privada y de titularidad de terceros, será siempre bajo exclusiva responsabilidad, costo y cuenta de quienes los utilicen.

Art. 3º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándosele a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días a los fines de agotar el stock de rótulos que posean.

Art. 4º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.

Artículo 1384 - (Resolución Conjunta SPreI N°94/2008 y SAGPyA N° 357/2008)

“Se autorizarán los propóleos definidos en el Artículo 1308 bis como ingrediente únicamente de los siguientes productos:

1. Caramelos con propóleos.
2. Miel con propóleos, las que podrán contener además polen y/o jalea real.
3. Propóleos en solución hidroalcohólica de etanol o propilenglicol.
4. Suplementos dietarios.

A los efectos de la aprobación deberá presentarse el análisis del producto final, que avale la cantidad de propóleos presente en el mismo, mediante una titulación de flavonoides según Normas IRAM 15935-1- PROPOLEOS BRUTO y 15935-2- EXTRACTO DE PROPOLEOS.

El consumo diario de propóleos de acuerdo al modo de uso no podrá superar 300 mg/día para adultos y 150 mg/día para niños menores de 12 años.

En el rótulo de estos productos alimenticios se deberá consignar, además de las exigencias generales de rotulado y la denominación asignada por la Autoridad Sanitaria, lo siguiente:

- a) El contenido porcentual de propóleos que aporta el producto.
- b) La leyenda: 'MANTENER EN LUGAR FRESCO, SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ'.
- c) La ingesta diaria máxima de propóleos para adultos: 300 mg.
- d) La ingesta diaria máxima de propóleos para niños menores de 12 años: 150 mg.
- e) El modo de uso en el que se deberá indicar en forma clara que la porción consumida por día no debe superar lo establecido en c) y d).
- f) Las leyendas: 'CONTIENE PROPOLEOS. PERSONAS ALERGICAS O SENSIBLES. NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS, MUJERES EMBARAZADAS O EN PERIODO DE LACTANCIA: NO CONSUMIRLO'.

No se podrán mencionar propiedades de prevención ni tratamiento de enfermedades en el rótulo ni en la publicidad de los productos que contienen propóleos.

Estos productos se denominarán:

1. 'Caramelos con... % propóleos' llenando el espacio con el dato de acuerdo al porcentaje de propóleos que contengan.

Los caramelos no podrán expendirse sueltos sino en envases secundarios con la rotulación correspondiente.

De acuerdo con el artículo 1341 del Código Alimentario Argentino no podrán fraccionarse para ser expendidos individualmente.

2. 'Miel con... % propóleos', llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos y/o 'Miel con... % propóleos, polen y/o jalea real'.
3. 'Propóleos al...% en solución hidroalcohólica de etanol o de propilenglicol' según corresponda, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos.
4. Para el caso de los suplementos dietarios se rotularán con la denominación de venta correspondiente, indicando además que contiene... % de propóleos, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos."

Artículo 1385 - (Resolución Conjunta SPReI N°95/2008 y SAGPyA N° 358/2008)

Se entiende por Fibra Alimentaria a cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

Incluye polisacáridos no almidón, pectinas, almidón resistente, inulina, oligofructosa, polidextrosa, maltodextrinas resistentes, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), transgalactooligosacáridos (TOS), y todos los que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) a los oligosacáridos de fructosa con uniones β 2-1 de origen natural o sintético.

Se entiende por Inulina el fructano natural constituido por unidades de fructosil con uniones β -2,1 terminado en una unidad de glucosa. La longitud de la cadena es generalmente de 2 a 60 unidades.

Se entiende por Oligofructosa natural el producto constituido por 3 a 5 unidades de fructosa con una unidad terminal de glucosa. La oligofructosa sintética contiene β -2,1 cadenas de fructosa con o sin unidades de glucosa terminales. Las cadenas varían de 2 a 8 residuos de monosacáridos.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) sintético el producto de la hidrólisis enzimática (enzima fructofuranosidasa fúngica) de la inulina o de la síntesis o de la transfructosilación de la sacarosa. Los FOS sintéticos poseen la misma composición química y estructural que la oligofructosa, excepto que el promedio de los grados de polimerización es de 2 a 4.

Se entiende por Galactooligosacáridos (GOS) el oligosacárido no digerible (3 a 10 grados de polimerización) compuesto por unidades de galactosa.

Se entiende por Transgalactooligosacáridos (TOS o TGOS) el producto de la transgalactosilación enzimática de la lactosa. Los oligómeros son lineales y consisten en moléculas de lactosa con varias galactosas con uniones β -1,6 y β -1,4.

Métodos de análisis para la fibra dietética (1) Denominación AOAC 991.43	Compuestos Cuantificados	Referencia	Tipo	Capítulo (2)
	Polisacaridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Lee et al	Enzimático-gravimétrico	32.1.17
AOAC 985.29	Polisacaridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Prosky et al, 1992	Enzimático-gravimétrico	45.4.07
AOAC 994.13	Polisacaridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Theander et al	Enzimático-gravimétrico	45.4.11
AOAC 995.16	Beta-glucanos	McCleary & Codd, 1991	Enzimático	32
AOAC 2002.02	Fibra dietética de almidón resistente y algas	McCleary & Monaghan, 2002	Enzimático	45.4.15
AOAC 999.03	Fructanos (oligofructanos, derivados de inulina, fructooligosacáridos)	McCleary & Blakeney, 1999. McCleary et al, 2000.	Enzimático y colorimétrico	45.4.06B
AOAC 997.08	Fructanos (oligofructanos, derivados de inulina, fructooligosacáridos)	Hoebregs, 1997	Enzimático y HPAEC	45.4.06.A
AOAC 2001.02	Trans-galacto-oligosacáridos	De Slegte	HPAEC-PAD	45.4.12
AOAC 2001.03	Fibra dietética total en alimentos que contienen maltodextrina resistente		Enzimático-gravimétrico y cromatografía líquida	45.4.13
AOAC 2000.11	Polidextrosa	Craig et al. 2001	HPAEC	45.6.06C

Como se presentan en CX/NSFDU 04/3-Add.1.

Métodos oficiales de AOAC Internacional. 17ª edición. Volumen II. Horwitz, editor.

Para el cálculo del Valor Energético se considerará el siguiente factor:

- Fibra Alimentaria: 0 Kcal/g."

Artículo 1386 - (Resolución Conjunta SPReI N°95/2008 y SAGPyA N° 358/2008)

"Se entiende por alimentos modificados en fibra a aquellos productos a los que se les han agregado fibras contempladas en el presente Código y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional. Deberán contener como mínimo de fibra alimentaria:

3 g /100 g para sólidos

1 g /100 ml para líquidos

No deberán presentar una disminución, con respecto a los alimentos corrientes, de los contenidos de nutrientes, los cuales deberán incorporarse en la cantidad que corresponda, a tales efectos.

Los productos modificados en fibra que naturalmente la/s contuviere/n en su composición se denominarán 'X fortificado con ...' (donde X significa denominación específica del alimento)

llenando el espacio en blanco con la/s fibra/s que se adicione/n, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Los productos modificados en fibra que naturalmente no la/s contuviere/n en su composición se denominarán 'X adicionado con...' (donde X significa denominación específica del alimento)

llenando el espacio en blanco con la/s fibra/s que se adicione/n, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 1387 - (Resolución Conjunta SPReI N°118/2008 y SAGPyA N° 474/2008)

Las siguientes tablas serán utilizadas para el diseño, formulación y rotulado de productos alimenticios destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares, que no se encuentren alcanzados por la Resolución GMC N° 46/03 – Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados o sus modificatorias.

Cuando un alimento no esté formulado para un género específico, se utilizarán los valores de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) correspondientes a los hombres.

Estas tablas podrán ser complementadas para el caso de poblaciones específicas no contempladas por la presente Resolución, debiendo ser las mismas determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Nutriente	Unidad	Hombres	Mujeres
Proteína (1)	g	56	46
Vitamina B ₁ - Tiamina (2)	mg	1,2	1,1
Vitamina B ₂ - Riboflavina (2)	mg	1,3	1,1
Vitamina B ₃ - Niacina (2)	mg EN (4)	16	14
Vitamina B ₆ - Piridoxina (2)	mg	1,3 (19-50 años) 1,7 (>50 años)	1,3 (19-50 años) 1,5 (>50 años)
Ácido pantoténico (2)	mg	5,0	5,0
Biotina (2)	µg	30	30
Ácido Fólico (2)	µg EDF (5)	240	240
Vitamina B ₁₂ (2)	µg	2,4	2,4
Nutriente	Unidad	Hombres	Mujeres
Vitamina C (2)	mg	45	45
Vitamina A (2)	µg RE (6)	600	500 (19-65 años) 600 (> 65 años)
Vitamina D (2)	µg	5,0 (19-50 años) 10 (51-65 años) 15 (>65 años)	5,0 (19-50 años) 10 (51-65 años) 15 (>65 años)
Vitamina E (2)	mg alfa-TE	10	7,5

Vitamina K (2)	µg	65	55
Colina (2)	mg	550	425
Calcio (2)	mg	1000 (19-65 años)	1000 (19-50 años)
		1300 (>65 años)	1300 (>50 años)
Magnesio (2)	mg	260 (19-65 años)	220 (19-65 años)
		230 (>65 años)	190 (>65 años)
Selenio (2)	µg	34	26
Zinc (2) a	mg	7,0	4,9
Hierro (2) b	mg	14	29 (19-50 años)
			11 (>50 años)
Yodo (2)	µg	130	110
Fósforo (3)	mg	700	700
Flúor (3)	mg	4,0	3,0
Cobre (3)	µg	900	900
Molibdeno (3)	µg	45	45
Cromo (3)	µg	35 (19-50 años)	25 (19-50 años)
		30 (>50 años)	20 (>50 años)
Manganeso (3)	mg	2,3	1,8
Tabla II: Ingesta	Unidad	Embarazo	Lactancia
Diaria Recomendada			
de Proteína,			
Vitaminas y			
Minerales para			
Mujeres			
Embarazadas o en			
Período de Lactancia			
Nutriente			
Proteína (1)	g	71	71
Vitamina B1 -	mg	1,4	1,5
Tiamina (2)			
Vitamina B2 -	mg	1,4	1,6
Riboflavina (2)			
Vitamina B3 -	mg EN (4)	18	17
Niacina (2)			
Vitamina B6 -	mg	1,9	2,0
Piridoxina (2)			
Ácido pantoténico	mg	6,0	7,0
(2)			
Biotina (2)	µg	30	35
Ácido Fólico (2)	µg EDF (5)	360	300
Vitamina B12 (2)	µg	2,6	2,8
Vitamina C (2)	mg	55	70
Vitamina A (2)	µg RE (6)	800	850
Vitamina D (2)	µg	5,0	5,0
Nutriente	Unidad	Embarazo	Lactancia
Vitamina E (2)	mg alfa-TE	7,5	7,5
Vitamina K (2)	µg	55	55
Colina (2)	mg	450	550
Calcio (2)	mg	1200	1000
Magnesio (2)	mg	220	270
Selenio (2)	µg	30	35
Zinc (2) a	mg	10	9,5

Hierro	mg	27 (3)	15 (2) B
Yodo (2)	µg	200	200
Fósforo (3)	mg	1250	1250
Flúor (3)	mg	3,0	3,0
Cobre (3)	µg	1000	1300
Molibdeno (3)	µg	50	50
Cromo (3)	µg	30	45
Manganeso (3)	mg	2,0	2,6
Tabla III: Ingesta	Unidad	Lactantes	Niños

Diaria Recomendada
de Proteína,
Vitaminas y
Minerales para
Lactantes y Niños de
1 a 9 años Nutriente

	0-6 m	7-11 m	1-3 a	4-6 a	7-9 a	
Proteína (1)	g	9,1	11	13	19	34
Vitamina B ₁ - Tiamina (2)	mg	0,2	0,3	0,5	0,6	0,9
Vitamina B ₂ - Riboflavina (2)	mg	0,3	0,4	0,5	0,6	0,9
Vitamina B ₃ - Niacina (2)	mg EN (4)	2,0 (7)	4,0	6,0	8,0	12
Vitamina B ₆ - Piridoxina (2)	mg	0,1	0,3	0,5	0,6	1,0
Ácido pantoténico (2)	mg	1,7	1,8	2,0	3,0	4,0
Biotina (2)	µg	5,0	6,0	8,0	12	20
Ácido Fólico (2)	µg EDF (5)	48	48	96	120	180
Vitamina B ₁₂ (2)	µg	0,4	0,5	0,9	1,2	1,8
Vitamina C (2)	mg	25	30	30	30	35
Vitamina A (2)	µg RE (6)	375	400	400	450	500
Vitamina D (2)	µg	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Vitamina E (2)	mg alfa-TE	2,7 (8)	2,7 (8)	5,0	5,0	7,0
Vitamina K (2)	µg	5,0	10	15	20	25
Colina (2)	mg	125	150	200	250	250

Calcio (2)	mg	400 (9)	400	500	600	700
Magnesio (2)	mg	36 (9)	53	60	73	100
Selenio (2)	µg	6,0	10	17	21	21
Zinc (2) ^a	mg	2,8 (10)	4,1 (11)	4,1	5,1	5,6
Hierro	mg	0,27 (3)	9,0 (2)	6,0 (2)	6,0 (2)	9,0 (2)
Yodo (2)	µg	90	135	75	110	100
Nutriente		Unidad	Lactantes		Niños	

1) Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academies Press, 2002/2005

2) Human Vitamin and Mineral Requirement, FAO/WHO, 2002.

3) Dietary Reference Intakes (DIRs): Recommended Intakes for Individuals, Elements. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academies Press, 2004.

(4) EN = equivalente de niacina, factor de conversión de triptófano a niacina 60 a 1

(5) EDF = equivalente dietario de folato; µg de EDF provistos = [µg de folato proveniente de los alimentos + (1,7 x µg de ácido fólico sintético)]

(6) Ingestas seguras recomendadas como mcg RE/día; 1 mcg retinol = 1 mcg RE; 1 mcg b-caroteno = 0,167 mcg RE; 1 mcg de otros carotenoides provitamina A = 0,084 mcg RE.

(7) Niacina preformada

(8) Los sustitutos de leche materna no deberían contener menos de 0,3 mg de equivalentes de α-tocoferol (TE)/100 ml de producto reconstituido, ni menos de 0,4 mg TE/g PUFA. El contenido de vitamina E de la leche materna humana, 2,7 mg por 850 ml de leche, es bastante constante.

(09) Fórmula infantil

(10) Para niños alimentados con fórmulas infantiles

(11) No aplicable a niños que consumen únicamente leche humana

(A) Moderada biodisponibilidad

(B) 10 % de biodisponibilidad

Artículo 1388 - (Resolución Conjunta SPReI N° 90/2013 y SAGyP N° 121/2013)

[Se otorga a las empresas, a partir del 28 de marzo de 2013 un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

Se entiende por "Bebida analcohólica con cafeína y taurina" a aquella bebida no alcohólica gasificada o no que contenga en su composición cafeína y taurina, asociadas o no con glucuronolactona y/o inositol, con los valores máximos que se detallan a continuación:

Taurina: 400 mg/100 ml

Glucuronolactona: 250 mg/100 ml

Cafeína: 32 mg/100 ml

Inositol: 20 mg/100 ml

Podrá contener además hidratos de carbono, vitaminas, minerales y/o aminoácidos, y los otros ingredientes autorizados para bebidas analcohólicas por el presente Código.

Este producto se rotulará con la denominación de venta "Bebida analcohólica con cafeína y taurina".

El rótulo deberá cumplir con las exigencias generales obligatorias establecidas en el presente Código para alimentos envasados y con la siguiente información obligatoria específica:

- El contenido en mg/100 ml de: taurina, glucuronolactona, cafeína e inositol en el listado de ingredientes.

- Los componentes cafeína, taurina, glucuronolactona, inositol y cualquier otro nutriente presente en el producto expresados en g, mg o µg según corresponda por porción establecida, en la Información Nutricional Obligatoria.

Deberá consignar además las siguientes leyendas obligatorias:

- "No consumir en caso de embarazo, lactancia, niños y personas de edad avanzada".
- "Se sugiere no consumir con alcohol".
- "Alto contenido de cafeína" cuando ésta supere los 20 mg/ 100 ml.

La publicidad de estas bebidas deberá cumplir con las exigencias establecidas en el presente Código, además de las siguientes restricciones, cualquiera sea el medio de difusión que se utilice:

a) No deben ser asociadas directa o indirectamente al consumo con bebidas alcohólicas.

b) No deben presentarse como productores de bienestar o salud.

c) Su consumo no debe vincularse con ideas o imágenes de mayor éxito en la vida afectiva y/o sexual de las personas o hacer exaltación de prestigio social, virilidad o femineidad.

d) En el mensaje no deben participar en imágenes o sonidos, menores de dieciocho (18) años de edad.

Artículo 1388 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 90/2013 y SAGyP N° 121/2013)

[Se otorga a las empresas, a partir del 28 de marzo de 2013 un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]

Las bebidas mencionadas en el artículo 1388, que contengan además vitaminas y/o minerales que superen los valores de ingesta diaria recomendada del Capítulo V del presente Código y/o hierbas autorizadas para suplementos se rotularán con la denominación de venta: "Bebida analcohólica con cafeína y taurina suplementadas con..." (completando el espacio en blanco con las vitaminas y/o minerales que superen los valores de ingesta diaria recomendada y/o las hierbas autorizadas).

Estas bebidas además de cumplir con las exigencias del artículo 1388, deberán cumplir con los requisitos para los suplementos dietarios en lo que hace a vitaminas, minerales y hierbas establecidos en el presente Código, según corresponda.

Artículo 1389 - (Resolución Conjunta SPReI N° 261/2011 y SAGyP N° 22/2011)

Con la denominación de Probióticos, se entiende los microorganismos vivos que, administrados en cantidades adecuadas, confieren beneficios para la salud del consumidor.

Para que una cepa pueda ser utilizada como ingrediente probiótico para alimentos deberá cumplir con el siguiente protocolo de Evaluación de un Probiótico como ingrediente para Alimentos:

I. Requisitos Mínimos

1. Identificación de la cepa (Género/especie/subespecie)

Los análisis para la identificación de la cepa deberán ser llevados a cabo por laboratorios reconocidos por la Autoridad Sanitaria o internacionalmente mediante metodología validada. El método recomendado para la identificación de las cepas de probióticos por técnicas moleculares es el de la secuenciación del 16SrDNA obtenido a partir del 16SrRNA, de acuerdo con: "Sambrook, J. and D. W. Russell. 2001. Molecular Cloning: A Laboratory Manual, Third ed. Cold Spring Harbor Laboratory Press, Cold Spring Harbor, NY".

2. Caracterización "*in Vitro*" e "*in Vivo*"

- Resistencia gástrica: ensayo realizado como indicador de que la cepa podrá atravesar la barrera biológica estomacal, arribando viable al intestino. Deberá observarse supervivencia de la cepa en una solución gástrica simulada, a 37° C y en condiciones estandarizadas (tiempo y pH).
- Resistencia a bilis: ensayo realizado como indicador de resistencia de la cepa a esta barrera biológica del organismo, presente a nivel de duodeno. Deberá presentar capacidad de desarrollo en un medio de cultivo adicionado de bilis bovina al 0,3% (entendida como la concentración fisiológica), a 37° C y en condiciones estandarizadas (medio de cultivo y tiempo).
- Resistencia a lisozima (opcional): ensayo realizado como indicador de que la cepa podrá sortear esta barrera biológica presente en la boca (saliva) e intestino delgado. Deberá presentar capacidad de desarrollo en un medio de cultivo adicionado de lisozima, a 37° C y en condiciones estandarizadas (concentración de lisozima, medio de cultivo y tiempo).

3. Ensayos "*in Vivo*" e "*in Vitro*" que demuestren el(los) efecto(s) probiótico(s) adjudicado(s) debidamente documentados y respaldados en estudios efectuados por organismos nacionales y/o internacionalmente reconocidos.

4. Seguridad

La cepa probiótica no debe ser riesgosa para la salud. La bacteria no deberá presentar o promover la translocación bacteriana (pasaje de bacterias del intestino más allá de los nódulos mesentéricos) en las concentraciones en que se encuentra en el alimento. Puede ser medida sembrando en placas agarizadas muestras de sangre y de homogenizados de tejidos de nódulos linfáticos mesentéricos, bazo e hígado de animales de experimentación.

Además se realizarán las pruebas complementarias descritas en el punto II.

II. Pruebas Complementarias para Garantizar la Seguridad de la Cepa

- Resistencia a antibióticos: ensayo realizado como indicador de la presencia de cepas portadoras de genes de resistencia. Visto que la diseminación de antibiótico-resistencia puede reducir las posibilidades terapéuticas en enfermedades infecciosas, se deberá determinar la presencia de resistencia transferible en cepas que serán usadas para consumo humano. Las cepas no deberán ser portadoras de genes de resistencia a antibióticos.
- Actividad hemolítica: ensayo realizado como indicador de la presencia del factor de virulencia responsable de actividad hemolítica. Dicho factor es utilizado principalmente por ciertos microorganismos como fuente de hierro, motivo por el cual causa anemia y edema. Deberá estar ausente en bacterias probióticas.
- Producción de toxinas: las cepas probióticas no deberán producir toxinas. La toxicidad de las cepas hacia la mucosa del tracto gastrointestinal es considerada un importante aspecto de seguridad. La toxicidad aguda se determina comúnmente en ratones, durante el ensayo

en el cual se suministra a los animales una determinada dosis de bacterias (equivalente a la dosis que contendrá el alimento) se observan diariamente posibles cambios en la actividad y comportamiento de los mismos. Después del ensayo, los animales son sacrificados para detectar existencia de cambios patológicos visibles en órganos (estómago, porción distal del íleon, cecum y colon).

III. Identificación Comercial de la(s) Cepa(s)

El producto se presentará comercialmente en un envase bromatológicamente apto cuyo rótulo indique la identificación precisa de la(s) cepa(s) que lo componga(n) y la concentración de células viables de cada una de ellas (UFC/g) Con la denominación de Alimento con Probióticos, se entiende aquel alimento con una carga de células viables que deberá estar comprendida entre 10⁶ y 10⁹ UFC/g durante su período de duración mínima.

El producto se rotulará: "... con probióticos" llenando el espacio en blanco con la denominación de venta del alimento correspondiente.

Los alimentos elaborados con probióticos serán autorizados, previa evaluación satisfactoria de los ensayos "*in Vivo*" con el alimento tal cual se va a consumir, que demuestren la funcionalidad que se le atribuye a la(s) cepa(s) probiótica(s) que contiene, de una Comisión

Evaluadora integrada por profesionales especializados pertenecientes a la Autoridad Sanitaria o a los que ésta designe a ese efecto para cada caso particular.

La Comisión Evaluadora determinará si es necesario la repetición de los ensayos "*in Vivo*" para aquellos alimentos en los cuales se demuestre que una modificación en la composición del alimento, sobre el cual se llevaron a cabo los ensayos "*in Vivo*", no altera el o los efectos probióticos que se intentan demostrar.

Artículo 1390 - (Resolución Conjunta SPReI N° 229/2011 y SAGyP N° 731/2011)

Con la denominación de Prebiótico, se entiende el ingrediente alimentario o parte de él (no digerible) que posee un efecto benéfico para el organismo receptor, estimulando el crecimiento selectivo y/o actividad de una o de un número limitado de bacterias en el colon y que confiere beneficios para su salud.

Para que un compuesto pueda ser utilizado como ingrediente prebiótico para alimentos deberá cumplir con el siguiente protocolo de Evaluación de un Prebiótico como ingrediente para Alimentos:

I. Requisitos Mínimos

1. Identificación del compuesto

- Nombres químicos.
- Caracterización físico-química.
- Descripción.
- Fuente/Origen.
- Pureza.
- Contaminantes.

2. Caracterización del prebiótico

- Resistencia a la acidez gástrica: ensayo realizado como indicador de que el prebiótico no es modificado por la acidez estomacal.
- Resistencia a la hidrólisis por enzimas de mamíferos: ensayo realizado como indicador de que el prebiótico no es afectado por enzimas presentes en la saliva, así como enzimas pancreáticas e intestinales.
- Resistencia a la absorción gastrointestinal: ensayo realizado como indicador de que el prebiótico no se absorbe a nivel del epitelio intestinal.
- Fermentación por la microflora intestinal.

- Estimulación selectiva del crecimiento y/o actividad de bacterias intestinales benéficas que contribuyen a la salud y bienestar: ensayo realizado como indicador de que el prebiótico es utilizado como nutriente selectivamente por la microflora intestinal considerada benéfica. Deberá observarse crecimiento de bacterias benéficas y no deberá observarse crecimiento de otra microflora intestinal.

3. Ensayos "in Vivo" e "in Vitro" que demuestren el(los) efecto(s) fisiológico(s) adjudicado(s) al prebiótico debidamente documentados y respaldados en estudios efectuados por organismos nacionales y/o internacionalmente reconocidos.

4. Seguridad

El compuesto prebiótico no debe ser riesgoso para la salud. Deberá demostrarse mediante ensayos de toxicidad aguda, subaguda y crónica debidamente documentados y respaldados en estudios efectuados por organismos nacionales y/o internacionalmente reconocidos.

II. Identificación Comercial del o los Compuestos

El producto se presentará comercialmente en un envase bromatológicamente apto cuyo rótulo indique la identificación precisa del o los componentes que lo componga(n).

Con la denominación de Alimento con Prebióticos, se entiende aquel alimento adicionado con un prebiótico autorizado.

El producto se rotulará: "...con prebióticos" llenando el espacio en blanco con la denominación de venta del alimento correspondiente.

Los alimentos elaborados con prebióticos serán autorizados, previa evaluación satisfactoria de los ensayos "in Vivo" en el alimento tal cual se va a consumir, que demuestren la funcionalidad que se le atribuye a él o a los compuesto(s) prebiótico(s) que contiene, de una Comisión Evaluadora integrada por profesionales especializados pertenecientes a la Autoridad Sanitaria o a los que ésta designe a ese efecto para cada caso particular.

La Comisión Evaluadora determinará si es necesario la repetición de los ensayos "in Vivo" para aquellos alimentos en los cuales se demuestre que una modificación en la composición del alimento, sobre el cual se llevaron a cabo los ensayos "in Vivo", no altera el o los efectos prebióticos que se intentan demostrar.

CAPÍTULO XVIII

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Artículo 1391

Los Aditivos Alimentarios, definidos en el Artículo 6º, 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.

(ver Capítulo I del CAA RESOLUCIONES GMC N° 031/92 Y N° 018/93 Incorporadas por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95)

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 1546, 12.09.90)

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 1395 bis – (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 33/2007 y N° 61/2007)

"Todo establecimiento que elabore, fraccione o mezcle aditivos para su comercialización, deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria competente, esté capacitado para dichas funciones, quien 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.

Las obligaciones del Director Técnico a que se refiere este artículo serán las consignadas en el artículo 17 del presente Código, debiendo además, proveer asistencia técnica sobre el uso de aditivos al consumidor/usuario".

Artículo 1396 - (Res 1320, 20.07.88)

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 dióxido 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.

RESOLUCIÓN GMC N° 105/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 184 del 30.05.95

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución

PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Art 1° - Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes (incluyendo los aditivos alimentarios) sea transferido a un alimento, estará exento de la declaración en la lista de ingredientes cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- a) El aditivo esté permitido en las materias primas u otros ingredientes de acuerdo a los Reglamentos Técnicos MERCOSUR establecidos.
- b) La cantidad del aditivo en las materias primas u otros ingredientes no exceda a la cantidad máxima permitida en el alimento.
- c) El alimento al cual el aditivo es transferido, no contenga dicho aditivo en cantidad mayor que la que podría ser introducida por el uso de los ingredientes bajo adecuadas condiciones tecnológicas o buenas prácticas de manufactura.
- d) El aditivo transferido se encuentre presente en un nivel no funcional o sea a un nivel significativamente menor que el normalmente requerido para lograr una función tecnológica eficiente en el alimento.

Art 2° - Un aditivo transferido a un alimento en una concentración significativa o suficiente para ejercer una función tecnológica en ese alimento y que resulte del uso de materias primas u otros ingredientes en los cuales el aditivo ha sido utilizado, deberá ser declarado en la lista de ingredientes.

Art 3° - Cuando un Reglamento Técnico del MERCOSUR indique la obligatoriedad de declaración de un aditivo alimentario en la rotulación, los aditivos que se transfieran a un alimento también deberán declararse, aunque cumplan con lo establecido en el Artículo 1°.

Art 4° - Los Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones legislativas reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía, 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; Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV))

Brasil: Ministério de Saúde; Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária

Paraguay: Ministerio de Industria y Comercio; Instituto Nacional de Tecnología y Normalización (INTN); Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)

Art 5° - La presente Resolución entrará en vigor el 1° de enero de 1995.

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 bromo adición de aceites alimenticios.

Estabilizante.

1.1 ACETALDEHIDO o ETANAL. **(Res 1228, 28.5.75)**

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 ACETATO DE BUTILO **(Res 5210, 29.12.72)**: 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 ACETATO DE CITRONELILO. **(Res 1228, 28.5.75)**

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: $\text{C}_4\text{H}_8\text{O}_2$

Peso molecular: 88,1

Características:

Líquido incoloro transparente.

Título: 99 % mín de $\text{C}_4\text{H}_8\text{O}_2$

Punto de ebullición: 76 a 77°C .

Densidad a $25/25^{\circ}\text{C}$: 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: $\text{C}_{12}\text{H}_{20}\text{O}_2$

Peso molecular: 196,3

Características:

Líquido incoloro de olor floral.

Título: 90 % mín de ésteres totales calculados como acetato de geranilo.

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 $25/25^{\circ}\text{C}$: 0,900 a 0,914.

Aromatizante

FCC

4.1 ACETATO DE LINALINO 90 % (**Res 5210, 29.12.72**): Acetato de 3,7 dimetil-1,6 octadien-3-ilo.

Fórmula bruta: $\text{C}_{12}\text{H}_{20}\text{O}_2$

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 $25^{\circ}/25^{\circ}\text{C}$: 0.895 a 0.914. Peso específico a $20^{\circ}/20^{\circ}\text{C}$: 0.905 a 0.917.

Desviación polarimétrica a 25°C : -1° a $+1^{\circ}$.

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 5210, 29.12.72**)

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 (**Res 655, 3.5.74**): Acetato C9; Acetato de pelargonilo.

Fórmula bruta: $C_{11}H_{22}O_2$

Peso molecular: 186,30.

Características:

Líquido incoloro con olor floral

Insoluble en agua. Soluble en alcohol absoluto, éter.

Pureza, mín: 97,0% de $C_{11}H_{22}O_2$.

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 ACETATO DE LINALILO SINTETICO (**Res 5210, 29.12.72**).

Fórmula bruta: $C_{12}H_{20}O_2$.

Peso molecular: 196,29

Características:

Líquido incoloro con olor floral.

Pureza: no menos de 97% de $C_{12}H_{20}O_2$.

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 ACETATO DE CINAMILO (**Res 655, 3.5.74**).

Fórmula bruta: $C_{11}H_{12}O_2$.

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 $C_{11}H_{12}O_2$.

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 ACETOFENONA (**Res 655, 3.5.74**): Metil-fenil-cetona.

Fórmula bruta: C_8H_8O . 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 C_8H_8O .

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 ACETATO DE OCTILO: (**Res 655, 3.5.74**)

Fórmula bruta: $C_{10}H_{20}O_2$.

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 $C_{10}H_{20}O_2$

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 ACETATO DE AMILO (**Res 1228, 28.5.75**): Acetato de isoamilo.

Fórmula empírica: $C_7H_{14}O_2$. Peso molecular: 130,19

Características:

Líquido incoloro con olor frutal parecido a pera, ligeramente soluble en agua

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 $C_7H_{14}O_2$.

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: $C_6H_{10}O_3$.

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

Acidez: no más de 0,2% como ácido acético.

Aromatizante

FCC

5.1 ACETIL-METIL-CARBINOL (**Res 1228, 28.5.75**): Acetoína.

Fórmula empírica: $C_4H_8O_2$. 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 $C_4H_8O_2$.

Índice de refracción a 20°C: 1,417 a 1,420.

Peso específico: 1,005 a 1,019.

Aromatizante

FCC

5.3.1 CERA DE POLIETILENO OXIDADA (INS 914) (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPA N° 049 y N° 207 del 8.05.00):

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 Farmacopea Nacional 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; Neutralizante

FCC

8. ACIDO ALGINICO: Acido polimanurónico.

Fórmula empírica: (C₆H₈O₆)_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 (C₆H₈O₆)_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) $_{25^\circ C}$ +20,5 a +21,5.

Pérdida por desecación: no más de 0,4%, 24 h sobre ácido sulfúrico

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%

Sustancias fácilmente oxidables: no más de 0,5 ml de $KMnO_4$ 0,1N por g.

Conservador

FAO/OMS

11. (Res 716, 25.4.85) Anulado

11.1 ACIDO BUTIRICO: **(Res 5210, 29.12.72)**

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, propileneglicol.

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 ACIDO CAPROICO. **(Res 1228, 28.5.75 y 747,19.5.78)**

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. Plomo, como Pb: no más de 5 mg/kg.

Secuestrante, Dispersante, Acidulante, Saborizante

FAO/OMS

12.1 ACIDO FENIL ACETICO (**Res 1228, 28.5.75**): Acido Alfatoluico.

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 H_3PO_4 .

Título, mín: 85% de H_3PO_4 .

Cloruros, como Cl: no más de 20 mg%

Nitratos: no más de 0,5 mg por ciento, como NO_3 . Sulfatos: no más de 150 mg por ciento, como

SO_4 . 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: $C_4H_4O_4$

Peso molecular: 116,1

Características:

Polvo cristalino o granular blanco, inodoro.

Título, mín: 99,5% de $C_4H_4O_4$ sobre producto seco.

Humedad: no más de 0,5% (Karl-Fischer).

Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%. Ácido maleico: no más de 0,1%.

Acidulante

FCC

16. ACIDO GLUCONICO: Ac D-glucónico; Ac dextrónico.

Fórmula empírica: $C_6H_{12}O_7$.

Peso molecular: 196,2

Características:

Cristales blancos o incoloros.

PF: 131°C.

Poder rotatorio (α)_{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: Ácido eritórbito; Ácido D-isoascórbico.

Fórmula empírica: $C_6H_8O_6$

Peso molecular: 176,1

Características:

Sólido cristalino blanco, inodoro.

PF: 164 a 169°C, con descomposición.

Título, mín: 98% de $C_6H_8O_6$, sobre muestra desecada por 24h sobre ácido sulfúrico.

Rotación específica (α)_{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: Ácido 2-hidroxipropiónico.

Fórmula empírica: $C_3H_5O_3$, 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; Ácido 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.

Ácido fumárico: no más de 0,5%. Ácido maleico: no más de 0,05%.

Cenizas sulfatadas: no más de 0,1%.

Sustancias 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 formaldehído.

$E_{1\%1C}$: 2300 a 2400 a 255mU: 0,55 a 0,59 (etanol 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

21.1ALCOHOL DECILICO (**Res 655, 3.5.74**): (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 $C_{10}H_{22}O$.

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 ALCOHOL ETILICO (**Res 1548, 12.09.90**): Alcohol, etanol.

Fórmula empírica: C_2H_6O

Peso molecular: 46,07

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: n_{D20} : 1,3635 a 1,3645.

Punto de ebullición: alrededor de 78°C.

Tests de Pureza: Título: mín 94,9% v/v de C_2H_6O .

Metales pesados, como Pb: máx 1 mg/kg.

Residuo no volátil: máx 2 mg/100 ml.

Acidez: máx 0,005% p/v como CH_3COOH .

Alcalinidad: máx 0,003% p/v como NH_3 .

Aceite de fusel: Cumplir el ensayo.

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.

Sustancias 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:

Sustancia coloidal hidrofílica, seca, que se extrae de ciertas algas marinas (clase: Rodofíceas).

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 ACOHOL NONILICO (**Res 655, 3.5.74**): Alcohol C9; Alcohol pelargónico; Nonanol.

Fórmula bruta: $C_9H_{20}O$

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 $C_9H_{20}O$.

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 ALCOHOL ANISILICO o ALCOHOL ANISICO (Res 1228, 28.5.75):

Fórmula empírica: $C_8H_{10}O_2$.

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 $C_8H_{10}O_2$.

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 ALCOHOL FENIL PROPILICO (Res 1228, 28.5.75):

Fórmula empírica: $C_9H_{12}O$

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 $C_9H_{12}O$.

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 ALCOHOL HEXILICO (Res 1228, 28.5.75):

Fórmula empírica: $C_6H_{14}O$

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 ALCOHOL FENILETILICO (Res 1228, 28.5.75):

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 ALCOHOL LAURICO (**Res 1228, 28.5.75**):

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 $C_{29}H_{50}O_2$

$E_{1\%1C}$ (Etanol) a 292 mU: no menor de 71 ni mayor de 76

Índice de refracción a 20°C: 1,5030 a 1,5070.

Antioxidante

FAO/OMS

23.1 ALMIDONES MODIFICADOS (**Res 101, 8.8.75**)

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. CCl_4) 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 H_2SO_4

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) Oxidocloruro 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) Óxido 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) Oxidocloruro de fósforo, máx: 0,1% y óxido de propileno, máx: 10%. Residuo en el almidón modificado: 5 mg por mil de clorhidrinpropileno

7. Esterificado 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 ALUMINIO Y POTASIO SULFATO (**Res 101, 8.8.75**): 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

Sustancias 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 AMONIO BICARBONATO (**Res 206, 7.03.88**).

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%.

Alcalizante; Agente de levantamiento

F.C.C.

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 NH_3 .

Cloro, como Cl: no más de 30 mg/kg. Metales pesados, como Pb: no más de 10 mg/kg.

Compuestos de azufre, como SO_4 : 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: $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$

Peso molecular: 132,1

Características:

Gránulos o polvo cristalino blanco de sabor salino e inodoro.

Título, mín: 96% de $(\text{NH}_4)_2\text{HPO}_4$

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: NH_4OH

Peso molecular: 35,0

Características:

Solución acuosa de NH_3 , clara, incolora y de olor pungente característico.

Título: entre 27 y 30% en peso de NH_3 .

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: $(\text{NH}_4)\text{H}_2\text{PO}_4$

Peso molecular: 115,0

Características:

Gránulos o polvo cristalino blanco e inodoro.

Título, mín: 96% de $(\text{NH}_4)\text{H}_2\text{PO}_4$

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: SO_2 .

Peso molecular: 64,1

Características:

Gas incoloro, no inflamable, de olor picante y sofocante.

Título, mín: 99,5%. PF: $-72,7^\circ\text{C}$

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: $\text{C}_8\text{H}_9\text{NO}_2$

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, ASPARTAMO (**Res 2011, 19.10.84**): 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: $C_{14}H_{18}N_2O_5$.

Peso molecular: 294,3

Características:

Polvo blanco, cristalino, inodoro, de fuerte sabor dulce.

Título, mín: 98%, máx 102% de aspartamo $C_{14}H_{18}N_2O_5$ 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).

Dicetopiperacina (**Res MSyAS N° 321, 26.12.95**) (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, 26.12.95) 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 tolutanum

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: Aldehída benzoica

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 BENZOFENONAS (**Res 655, 3.5.74**): Difenil-cetona; Benzoin-bencene.

Fórmula bruta: $C_{13}H_{10}O$.

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 TER-BUTILHIDROQUINONA (**Res 715, 25.4.85**):

Estructura química: 2-(1,1-dimetiletil)-1,4-bencenodiol.

Fórmula empírica: $C_{10}H_{14}O_2$

Peso molecular: 166,22

Características:

Sólido cristalino, blanco de olor característico

Título, mín: 99,0% de $C_{10}H_{14}O_2$.

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 butilhidroxianisol (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. BUTIRATO DE BENCILO (**Res 1228, 28.5.75**):

Fórmula empírica: $C_{11}H_{14}O_2$.

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 $C_{11}H_{14}O_2$.

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. BUTIRATO DE BUTILO (**Res 1228, 28.5.75**)

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: $C_8H_{10}N_4O_2 \cdot H_2O$

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 Farmacopea Nacional 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 CALCIO ASCORBATO (**Res 846, 30.7.76**)

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%

Sustancias 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%.

Sustancias 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.

Edulcorante artificial

F.C.C.

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: $CaCl_2$ (anhidro); $CaCl_2 \cdot 2H_2O$ (cristalizado)

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 Farmacopea Nacional 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

45.1. CALCIO GLUCONATO (**Res 263, 29.1.76**)

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. CALCIO HIDROXIDO (**Res 1920, 31.10.85**)

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: Sustancias 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. CALCIO LACTATO (**Res 263, 29.1.76**)

Fórmula empírica: $C_6H_{10}O_6Ca \cdot H_2O$.

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 $C_6H_{10}O_6Ca$ (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 monocalcico, bifosfato de calcio, fosfato de calcio monobásico.

Fórmula empírica: $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$

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. CARRAGENINA, CARRAGENATO o SELOSA DE MUSGO DE IRLANDA (**Res 3147, 15.10.79**)

El término Carragenano designa como nombre genérico y también como denominación específica a los extractos de algas de las especies *Chondrus* y *Gigartina*

Las Suelosas procedentes de otras familias de algas de la clase *Rhodophyceae* 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:

Materia prima: producto de extracción de algas marinas de las familias de la clase

Rhodophyceae: *Gigartinaceae*, *Hypneaceae*, *Salieriaceae*, *Phyllophoraceae* 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 anhidrogalactosa.

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 cualitativamente 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 SO₄: 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: C₁₄H₈CaN₂O₆S₂ · 3 1/2H₂O.

Peso molecular: 467,5

Características:

Cristales blancos, inodoros o con débil olor aromático y muy dulce.

Título, mín: 95% de C₁₄H₈CaN₂O₆S₂, 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 SiO₂.

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(C₆H₇O₂)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. A

Aldehídos, máx: 0,1% en formaldehído.

Conservador

50.1. SULFATO DE CALCIO (**Res 19 del 30.01.95**)

Fórmula empírica: CaSO₄ · 2 H₂O y CaSO₄(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; Fluoruros: 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.) $10 \text{ CaO} \cdot 3\text{P}_2\text{O}_5, \text{H}_2\text{O}$

Características:

Polvo blanco inodoro, insípido y estable al aire.

Título, mín: 90% de $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ 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: $\text{C}_9\text{H}_{16}\text{O}_2$.

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 CARBOXIMETILCELULOSA SODICA (**Res 2227, 22.5.73**):

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 L-CARNITINA (**Res 199, 7.03.88**):

3-carboxi-2-hidroxi-N, N, N-trimetil-1-propanaminium hidróxido, sal interna $(\text{CH}_3)_3\text{N}-\text{CH}_2(\text{OH})-\text{CH}_2-\text{COO}$

Fórmula empírica: $\text{C}_7\text{H}_{15}\text{NO}_3$.

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 (alfa) 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 (As_2O_3): máx 1 ppm (U.S.P.).

Nutriente (Fórmulas para lactantes).

52.1.2 CARNITINA (Clorhidrato) **(Res 101, 22.02.93)**

Fórmula empírica: $C_7H_{15}NO_3 \cdot HCl$

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. CELULOSA MICROCRISTALINA **(Res 1228, 28.5.75)**: 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. CARVACROL **(Res 1228, 28.5.75)**.

Fórmula empírica: $C_{10}H_{14}O$

Peso molecular: 150,22

Características:

Líquido incoloro o amarillo pálido, con olor pungente a especias, semejante a timol

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 hirviendo, 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 CAPROATO DE ETILO o HEXANOATO DE ETILO (Res 1228, 28.5.75)

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 constituidos 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 CINAMALDEHIDO (Res 5210, 29.12.72): 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 CINAMATO DE METILO (**Res 1228, 28.5.75**).

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 CISTEÍNA (Clorhidrato) (**Res 101, 22.02.93**)

Fórmula empírica: $C_3H_7NO_2S \cdot HCl$

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: $C_{22}H_{23}O_8N_2Cl_2 \cdot ClH$

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 DECANAL (**Res 5210, 29.12.72**): Aldehído C_{10} , 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 DECALACTONA DELTA (Res 1228, 28.5.75).

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% $C_{10}H_{18}O_2$

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: $C_4H_6O_2$

Peso molecular: 86,1

Características:

Líquido amarillo claro a amarillo verdoso, con fuerte olor pungente.

Título, mín: 97% de $C_4H_6O_2$

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 cerosa (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. Ácido tártrico combinado: 17 a 20% (por saponificación)

Ácido acético combinado: 14 a 17% (por saponificación).

Acidez: 62 a 76 mg KOH/g.

Ácidos 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: $C_{12}H_{10}$

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 e 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

63. ESPERMA DE BALLENA: Sperma cetacei; Cera de cachalote

Características:

Sustancia 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

64.1. ETIL-MALTOL (**Res 5210, 28.12.72**).

Sinónimo: 3-hidroxi-2-etil-4 pirona

Fórmula empírica: $C_7H_8O_3$

Peso molecular: 140,14

Características:

Polvo blanco con aroma particular.

Soluble al 16,6% en agua a 100°C. Soluble al 10% en alcohol absoluto o de 95°.

Puntos de fusión: 89° a 93°C.

Pureza: 99,9% de C₇H₈O₃

Aromatizante

64.1 ESTERES GRASOS DE LA SACAROSA (Dec 444, 6.2.74): 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. ESTERES GLICÉRICOS PURIFICADOS DE LA COLOFONIA (Dec 444, 6.2.74): 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 GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL (Resolución Conjunta SPReI N° 26/2011 y SAGyP N° 65/2011)

Esteviósido: β-D-glucopiranosil éster del ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil) oxi] kaur-16-en-18-oico.

Rebaudósido A: β-D-glucopiranosil éster del ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil) oxi] kaur-6-en-8-oico. INS 960.

Fórmula química:

Esteviósido C₃₈H₆₀O₁₈

Rebaudósido A C₄₄H₇₀O₂₃

Peso Molecular:

Esteviósido: 804.88

Rebaudósido A: 967.03

Obtención: A partir de las hojas *Stevia rebaudiana* Bertoni. Extracción con agua caliente. El extracto acuoso se concentra en esteviol glicósidos por pasaje a través de resinas de adsorción. La resina es lavada con alcohol para liberar los glicósidos. El producto se recrystaliza en metanol o etanol/agua. Para la purificación puede usarse una resina de intercambio iónico y el producto obtenido secarse por spray.

Los componentes principales son el Esteviósido y el Rebaudósido A. Otros glicósidos asociados incluyen al rebaudósido C, dulcósido A, rubusósido, esteviolviósido y

rebaudósido B, presentes en preparaciones de esteviol glicósido en niveles menores que el esteviósido y el rebaudósido A.

Características: Polvo de color blanco a amarillo claro, inodoro, o con ligero olor característico.

Aproximadamente 200-300 veces más dulce que la sacarosa

Identificación por cromatografía.

Solubilidad: muy soluble en agua.

pH (solución 1 en 100) Entre 4,5 y 7,0

Pureza: No inferior al 95% del total de los 7 glicósidos de esteviol en peso seco. Contenido total de esteviósidos determinado por HPLC

Cenizas totales (500-550° C) Máx. 1%

Pérdida por desecación (2 h a 100-105° C) Máx. 6%

Solventes residuales:

Metanol Máx. 200 mg/kg

Etanol Máx. 5000 mg/kg

Arsénico Máx. 1 mg/kg

Plomo Máx. 1 mg/kg

Función: Edulcorante

IDA: 0-4 mg/kg peso corporal (expresado como esteviol)

JECFA.

Metodología analítica: JECFA

Restricción del uso: según usos y niveles descriptos en el Capítulo XVII del presente Código.

65. ETILVAINILLINA: 3-etoxi-4-hidroxibenzaldehído.

Fórmula empírica: $C_9H_{10}O_3$

Peso molecular: 166,2

Características:

Cristales finos blancos o ligeramente amarillentos, con fuerte olor y sabor a vainilla.

Título, mín: 99,5% de $C_9H_{10}O_3$

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. FENIL-ACETALDEHIDO (**Res 5210, 29.12.72**): Aldehído fenilacético, aldehído alfa toluico

Fórmula bruta: C_8H_8O .

Peso molecular: 120,15.

Características:

Líquido oleoso, incoloro o ligeramente amarillento que por dilución ofrece un olor que recuerda al jacinto.

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. FENIL ACETATO DE METILO (**Res 5210, 29.12.72**).

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. FORMIATO DE AMILO o FORMIATO DE ISOAMILO (Res 1228, 28.5.75).

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 FRUCTOSA (Res 180, 30.10.89): 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: $[\alpha]_{D20}^{100}(\text{alfa})/1c$: -89° a -93,5°

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. FURCELLERAN Y SUS SALES SODICAS O POTASICAS (Res 2227, 22.5.73)

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 anhidrogallactosa.

Humedad, máx: 15,0%

Sustancia 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. FORMIATO DE CINAMILO (**Res 655, 3.5.74**).

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

67. 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_{1%1C}(etanol) 218mU: 740-760; E_{1%1C}(etanol) 276mU: 315-325 (sobre muestra seca)

PF: 95-97,5°C (sustancia seca)

Antioxidante

FAO/OMS

68. 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_{1%1C}(etanol) 218mU: 935-960; E_{1%1C}(etanol) 276mU: 380-390 (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_{1%1C}(etanol) 218mU: 1240-1255; E_{1%1C}(etanol) 276mU: 500-505 (sobre muestra 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: C₃H₈O₃

Peso molecular: 92,1

Características:

Líquido siruposo, incoloro, límpido, de sabor dulce, inodoro o con olor muy suave, nunca rancio.

Título, mín: 98% de C₃H₈O₃

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

71.1. GLUCONO-DELTA-LACTONA (**Res 52, 12.1.73**)

Fórmula bruta: C₆H₁₀O₆

Peso molecular: 178,14

Características:

Polvo blanco cristalino, prácticamente libre de olor.

Soluble en agua; casi insoluble en alcohol; insoluble en éter.

Pureza: no menos de 99% de $C_6H_{10}O_6$

Sustancias 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 Acacias (Leguminosas)

Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.

Estabilizante, Espesante, Emulsificante

FNA

72.1 GOMA BREA. (**Resolución Conjunta SPReI N° 222/2013 y SAGyP N° 331/2013**)

Sinónimos: Chañar Brea o Palo Verde.

Definición: es un hidrocoloide obtenido como exudado del árbol leguminoso *Cercidium praecox* (Ruiz & Pav. Ex Hook.) Harms

Descripción:

Goma de color amarillo-dorado pálido, de consistencia semilíquida y de sabor débilmente azucarado. A medida que va solidificándose, toma coloración más oscura.

Características:

Solubilidad: soluble en agua, (superior al 40% p/v, valor que aumenta con el incremento de la temperatura), yodo, ácido sulfúrico concentrado, ácido clorhídrico, ácido tánico, hidróxido de sodio e hidróxido de potasio y leche descremada.

Insoluble en reactivos como ácido acético, glicerol, aceites, alcohol etílico y en la mayor parte de los solventes orgánicos, en presencia de sales metálicas trivalentes.

Pérdidas por desecación: no más del 15%.

Cenizas totales (550°): no más del 5%.

Materia insoluble: no más del 1%.

Metales pesados:

Arsénico: no más de 1 mg/kg.

Plomo: no más de 5 mg/kg.

Usos: Agente espesante, estabilizante, y emulsionante.

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%.

Sustancias 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. GOMA GARROFIN (**Res MSyAS 321, 26.12.95**):

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 Goma Gellan (**Res 19, 30.01.95**):

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 10^4 UFC/G. Levaduras: menor a $4 \cdot 10^2$ UFC/G. Hongos: menor a $4 \cdot 10^2$ 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%.

Sustancias insolubles en ácido: no más de 7%

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

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 $19/4^{\circ}\text{C}$.

Ámbito 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 GOMA KONJAC (**Res 305, 26.03.93**)

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.

Dispersable 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

78.2 GOMA TARA (**Res MSyA 156/05 y SAGPyA 718/05**)

Sinónimos: Goma de algarrobo peruano.

INSNº 417

Definición: es un polisacárido (galactomananos) hidrocoloidal, de alto peso molecular, constituido por unidades de galactosa y manosa, en proporción 1:3. El principal componente es una cadena lineal de unidades de (1,4)- α -D-manopiranosas con unidades de β -D-galactopiranosas a través de uniones 1,6. Se obtiene mediante la trituration del endosperma de las semillas de *Caesalpinia spinosa* (Fam. *Leguminosae*).

Descripción:

Polvo blanco a blanco amarillento, casi inodoro.

Características:

Solubilidad: soluble en agua; insoluble en etanol.

Pérdidas por desecación: no más del 15%.

Cenizas totales (550º): no más del 1,50%.

Materia insoluble en ácido: no más del 2%.

Proteínas: no más del 3,5%. (N x 5,7 determinado por el método de Kjeldahl).

Almidón: ausente

Arsénico: no más de 3 mg/kg

Metales pesados: no más de 20 mg/kg

Usos: agente espesante, estabilizante.

Restricción de uso: se limita su uso a aquellos productos en los cuales esté admitida la función espesante/estabilizante en el citado Código, con la exclusión de los alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión, a fin de evitar problemas en el tracto digestivo.

(30ª JECFA-1986, publicado en FNP 37 - 1986 y en FNP 52 - 1992).

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. HEXAISOBUTIRATO DIACETATO DE SACAROSA (**Dec 444, 6.2.74**)

Peso molecular: 832-856.

Peso específico: 1.1460.

Características:

Soluble en alcohol, metanol, propanol.

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 2-butil-ter-metoxifenol.

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. HIDROXIPROPILCELULOSA (Res 846, 30.7.76)

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: $C_{15}H_{24}O$

Peso molecular: 220,4

Características:

Sólido blanco, cristalino, con olor aromático débil característico.

PF: 69 a 70°C.

Título, mín: 99,0% de $C_{15}H_{24}O$

Cenizas sulfatadas: no más de 0,005%.

Punto de ebullición: 265°C a 760 mm.

Antioxidante

FAO/OMS

83.1. HIERRO ELECTROLITICO (Res 511, 9.4.86)

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.

Sustancias 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 HIERRO (III) AMONIO CITRATO, PARDO (Res 228, 16.03.88).

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%.

Nutriente; Suplemento nutricional.

F.C.C.

83.3 HIERRO (III) AMONIO CITRATO, VERDE (**Res 228, 16.03.88**). 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%.

Nutriente; Suplemento nutricional.

F.C.C.

83.3.1 HIERRO (II) FUMARATO. Fumarato ferroso (**Res 2498, 11.11.88**).

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%.

Nutriente

F.C.C.

83.4 HIERRO (III) PIROFOSFATO (Res 1556, 12.09.90). Pirofosfato férrico.

Fórmula empírica: $\text{Fe}_4(\text{P}_2\text{O}_7)_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$

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.

Biodisponibilidad del Fe en cada alimento a autorizar: mín 50% frente al Hierro (II) sulfato.

Nutriente; Suplemento nutricional.

F.C.C.

83.5 HIERRO (II) LACTATO (Res 101, 22.02.93)

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 GLICINATO FERRICO. (Res MSyAS 80, 13.01.94)

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.

83.5.1: GLICINATO FERROSO (procesado con ácido cítrico). (Resolución Conjunta SPReI N° 204/2008 y SAGPyA N° 570/2008)

Sinónimos: Hierro (II) Glicinato, Bisglicinato ferroso.

Fórmula empírica: $\text{Fe}(\text{COOCH}_2\text{NH}_2)_2$

Peso Molecular: 203.96

Definición: El glicinato ferroso es un quelato de hierro (II) con una relación hierro – Glicina de 1:2.

Ingesta admitida: IDA 0.8mg/kg de peso corporal (hierro)

Título: No menos de 21.6% y no más de 23% de hierro (II) en base seca.

Características: Polvo fino verde grisáceo, higroscópico y con fluidez. Soluble en agua y prácticamente insoluble en acetona y en etanol.

Pérdida por desecación: máx: 9% (105°C, 3 h)

Acido cítrico: máx 19.5% sobre producto seco.

Hierro total: entre 19 y 24% sobre producto seco.

Hierro férrico: máx 4% sobre producto seco.

Nitrógeno: Entre 11 y 12% sobre producto seco.

Plomo: máx 1 mg/Kg

Métodos de ensayo: JECFA

Observaciones: Adecuado para el uso como fuente de hierro para suplementar o fortificar, siempre que la ingesta total de hierro de todas las fuentes no excediera la ingesta diaria admitida. JECFA

Nutriente. Sólo para uso en programas con seguimiento.

83.6 HIERRO (II) SULFATO (**Res 101, 22.02.93**)

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

85.1. ISO-VALERIANATO DE AMILO (**Res 1228, 28.5.75**)

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 $C_{10}H_{20}O_2$

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. ISO-VALERIANATO DE ETILO (**Res 5210, 29.12.72**): 2-metil butirato de etilo

Fórmula bruta: $C_7H_{14}O_2$

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 $C_7H_{14}O_2$

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. I

Índice de ácido, máx: 2.

Aromatizante

FAO/OMS

85.3. LACTITOL (**Res 19, 30.01.95**)

Sinónimos: Lactit, Lactositol, Lactobiosit, 4-0- Beta-D-galactopiranosil-D-glucitol.

Formula empírica. $C_{12}H_{24}O_{11}$

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. LECITINA (**Res 1556, 12.09.90**).

Descripción:

La lecitina de uso alimentario se obtiene de los porotos de soja y otras fuentes vegetales.

Es una mezcla compleja de fosfatidos 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 hexano: máx 0,3%.

Insoluble en acetona (fosfátidos): mín 50,0%.

Índice de acidez: máx 36.

Arsénico, como As: máx 3 ppm. Metales pesados, como Pb: máx 0,004%.

Plomo: máx 10 ppm.

Índice de peróxido: máx 10,0.

Agua: máx 1,5%.

Antioxidante Emulsionante, Antisalpicante

FAO OMS- F.C.C. .

86.1. LACTATO DE ETILO (Res 5210, 29.12.72): 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.

Aromatizante

FCC - FAO/OMS

86.2. (Res 5210, 29.12.72) 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. MONOCLORHIDRATO DE L-LISINA (Res 301, 14.12.78).

Fórmula empírica: $C_6H_{14}N_2O_2 \cdot HCl$.

Peso molecular: 182,65

Características:

Polvo cristalino blanco o casi blanco, inodoro, corredizo.

P.F. (descomposición): 260°.

Título, mín: 98,0% de $C_6H_{14}N_2O_2 \cdot HCl$ 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 MALTITOL CRISTALINO (**Res MSyAS 321 del 26.12.95**): Maltitol.

Sinónimo: alfa 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. MALTOL (**Res 5210, 29.12.72**).

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 MANITOL (**Res 101, 22.02.93**)

Sinónimo: d-manitol, 1,2,3,4,5,6 hexanohesol

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 Farmacopea Nacional 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. MAGNESIO OXIDO (**Res 2011, 19.10.84**)

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).

Sustancias 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. Alkali 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%.

Edulcorante

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) □)n,

donde x = (0,80 a 1,40). □ = (2,20 a 1,60). x + □ = 3,00.

Peso molecular: polímeros inferiores (n= 200 aprox) 40.000 aprox; polímeros superiores (n= 900 aprox) hasta 180.000

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: $C_6H_8O_2$

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: $C_{12}H_{14}O_3$

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 METIL HIDROXIETILCELULOSA (**Res 305, 26.03.93**)

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: $C_{12}H_{10}O$

Peso molecular: 170,2

Características:

Sólido blanco cristalino de olor a azahares.

PF: no menor de 53°C.

Aromatizante

FCC

96.1 METIONINA (**Res 101, 22.02.93**)

Sinonimia: Ácido alfa amino butírico, gama metil tio.

Fórmula empírica: $C_5H_{11}NO_2S$

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. MONOGLICERIDOS (Res 511, 9.4.86)

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. MONO Y DIGLICERIDOS (Mezclas) (Res 511, 9.4.86)

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, pudiendoselos 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 MONOGLICERIDOS SUCCINILADOS (Res MSyAS 321, 26.12.95): 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

Ácido succínico libre: máx 3%

Índice de yodo: máx 3

Emulsionante. Estabilizante.

99.1. MONOESTEARATO DE POLIOXIETILEN (20) SORBITAN (Res 850, 8.5.75): 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%.

Ácidos 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 MONOOLEATO DE POLIOXIETILEN (20) SORBITAN (Res 850, 8.5.75): 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 sustancia seca: 65 a 69,5.

Ácido 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: $C_{12}H_{12}O$

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. NISINA (Res 1130, 12.7.85)

Fórmula empírica: aprox $C_{143}H_{228}O_{37}N_{42}S_7$

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: $4,8 \times 10^6$

Agua, a pH 5: $1,6 \times 10^6$

Metanol acidif c/ác

clorhídrico hasta pH 2,8: $3,2 \times 10^6$

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 NEOHESPERIDINA DIHIDROCHALCONA (**Resolución Conjunta SPReI N° 204/2013 y SAGyP N° 297/2013**).

[Otórgase a las empresas un plazo de noventa (90) días para su adecuación a partir del 06 de agosto de 2013]

INS 959 neohesperidina dihidrochalcona

Sinónimos: NHDC, hesperetina-dihidrochalcona-4'-beta-neohesperidósido, neohesperidina DC.

Definición:

Se obtiene por hidrogenación catalítica de la neohesperidina.

Denominación química: 2-O-alfa-L-ramnopiranosil-4'-beta-D-glucopiranosil-hesperetina dihidrochalcona.

Fórmula química: $C_{28}H_{36}O_{15}$

Peso molecular: 612,6

Análisis: Contenido no inferior al 96% en sustancia seca.

Descripción:

Polvo cristalino, blancuzco, inodoro; entre 1000 y 1800 veces más dulce que la sacarosa.

Identificación:

- Solubilidad: Fácilmente soluble en agua caliente; muy ligeramente soluble en agua fría, y prácticamente insoluble en éter y benceno.

- Máximo de absorción ultravioleta: Entre 282 y 283 nm para una solución de 2 mg en 100 ml de metanol.

- Prueba de Neu: Disolver unos 10 mg de neohesperidina dihidrochalcona en 1 ml de metanol, añadir 1 ml de una solución metanólica de 2-aminoetil-difenil-borato al 1 %; se obtiene un color amarillo brillante.

Pureza:

- Pérdida por desecación: no más del 11% (a 105°C, 3 hs).

- Cenizas sulfatadas: no más de 0,2% en peso seco.

- Arsénico: no más de 3 mg/kg en peso seco.

- Plomo: no más de 2 mg/kg en peso seco."

100.3. NATAMICINA. (**Res 19, 30.01.95**)

Sinonimia: Pimaricina

Sustancia del grupo macrólido poliénico, producido por el *Streptomyces natalensis*

Fórmula empírica: $C_{33}H_{47}NO_{13}$

Peso molecular: 665,74.

Características:

Polvo cristalino blanco a blanco cremoso, casi insípido e inodoro.

Título: mínimo 95,0 % de $C_{33}H_{47}NO_{13}$ 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: $C_9H_{16}O_2$

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, NONANAL. Sinónimo **(Res 5210, 29.12.72)**: Aldehído C9; aldehído pelargónico

Fórmula bruta: $C_9H_{18}O$

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 $C_9H_{18}O$.

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. OCTANAL. Sinónimo: Aldehído C8; Aldehído caprílico (**Res 5210, 29.12.72**)

Fórmula bruta: $C_8H_{16}O$

Peso molecular: 128,22

Características:

Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor frutal.

Pureza: no menos de 92% de $C_8H_{16}O$

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: $C_{12}H_{10}O$

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: $C_{22}H_{24}O_9N_2 \cdot ClH$

Peso molecular: 497,0

Características:

Polvo cristalino amarillo, inodoro, higroscópico y de sabor amargo.

Cumplirá los ensayos de identificación, pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina.

Conservador

FNA

103.1. p. HIDROXIBENZOATO DE ETILO (**Res 846, 30.7.76**): 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. p. HIDROXIBENZOATO DE METILO (**Res 846, 30.7.76**): 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

Inciso 103.3 – (**Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 178/2008 y N° 394/2008**)

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. PECTINA (En polvo) (**Res 1782, 3.8.83**)

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. PECTINA AMIDADA (**Res 715, 25.4.85**)

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 19, 30.01.95**)

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 POLIDEXTROSA (**Res MSyAS N° 325, 23.04.99**)

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 SOLUCION DE POLIDEXTROSA (**Res MSyAS N° 325, 23.04.99**), 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.

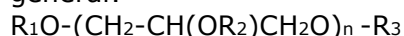
La denominación de venta de este producto será: Solución de Polidextrosa o Jarabe de Polidextrosa o Polidextrosa K.

Agente de masa, humectante y texturizante.

National Research Council, 1996. Food Chemicals Code IV, National Academy Press, Washington, p.300.

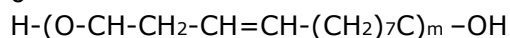
109. POLIRRICINOLEATO DE POLIGLICEROL (**Res 611, 10.5.88**): ésteres de poliglicerol con ácidos grasos policondensados de aceite de ricino.

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 (CH₂)₅-CH₃

o



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 poligliceroles: positivo.

Ensayos de pureza:

Poligliceroles: los poligliceroles estarán compuestos de no menos de 75% de di-, tri- y tetragliceroles y no contendrán más de 10% de heptaglicerol y poligliceroles más elevados.

Arsénico: máx 3 mg/kg. Metales pesados: máx 10 mg/kg.

Emulsificante

FAO, Food and Nutrition Paper N° 4 (1978)

109.1 POLIVINILPIRROLIDONA (**Res 101, 22.02.93**)

Sinónimos: Povidona, PVP, Poli 1-(-2-oxo-1-pirrolidín) etileno

Fórmula empírica: C₆H₉NO)_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%

Cenizas totales: Máx 0,02%

Arsénico (como As): Máx 1 mg/kg. 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 tableteado.

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 $(\text{KC}_6\text{H}_7\text{O}_6)_n$, 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.

Sustancias 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: $\text{KC}_7\text{H}_5\text{O}_2 \cdot 3\text{H}_2\text{O}$

Peso molecular: 214,3

Características:

Polvo blanco cristalino.

Título, mín: 74% en $\text{KC}_7\text{H}_5\text{O}_2$

Cloro orgánico, máx: 0,07%.

Sustancias 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 traslúcidos.

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: $C_6H_5O_7K_3 \cdot H_2O$

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-Estabiliante

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, lentejas, etc.

Deliquescente 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. POTASIO (DI) MONOFOSFATO (**Res 2011, 19.10.84**): 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%. Sustancias volátiles a 105°C, máx: 1,0%.

Nitritos: no más de 30 mg/kg en NaNO_2 .

Mejorador de color (Curado)

FCC

118. POTASIO NITRITO.

Fórmula: KNO_2

Peso molecular: 85,1

Características:

Gránulos o varillas delicuescentes, de color blanco o ligeramente amarillo.

Título, mín: 90% de KNO_2 , siendo el resto principalmente nitrato de potasio.

PF: 440°C.

Mejorador de color (Curado)

FCC

118.1. POTASIO POLIFOSFATO (**Res 677, 9.4.79**): Potasio metafosfato; Sal potásica de Kurrol.

Fórmula: $(\text{KPO}_3)_x$

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 P_2O_5) 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: $\text{KC}_6\text{H}_7\text{O}_2$

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: $\text{KC}_4\text{O}_6\text{H}_5$

Peso molecular: 188,1

Características:

Cristales incoloros, débilmente opacos o polvo cristalino blanco, granuloso, inodoro y de sabor ácido.

Título, mín: 99,5% de $\text{KC}_4\text{O}_6\text{H}_5$, sobre producto seco a 100°C.

Cumplirá los ensayos de identidad, pureza y valoración de la Farmacopea Nacional Argentina.

Acidulante-Buffer

FNA

121. POTASIO TARTRATO NEUTRO: d-Tartrato de potasio.

Fórmula empírica: $\text{K}_2\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6 \cdot 1/2\text{H}_2\text{O}$

Peso molecular: 235,3

Características:

Cristales blancos o polvo granulado, de sabor salino amargo.

Título, mín: 99% de $\text{K}_2\text{C}_4\text{H}_4\text{O}_6$, 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. POTASIO (TETRA) DIFOSFATO (**Res 677, 9.4.79**): Potasio pirofosfato neutro; pirofosfato tetrapotásico.

Fórmula: $\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$

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 $\text{K}_4\text{P}_2\text{O}_7$, 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: $\text{C}_{11}\text{H}_{14}\text{O}_2$

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: $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_2$

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. PROPIONATO DE ETILO (**Res 655, 3.5.74**)

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. PROPIONATO DE GERANILO (**Res 655, 3.5.74**)

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. PROPILENGLICOL ALGINATO (**Res 1662, 21.12.81**)

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%; Plomo, 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

125.1. PULLULAN, PULLULANO. (Incorporado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 85/2009 y N° 710/2009)

Definición: Es un polisacárido lineal neutro (un glucano) que consiste predominantemente de unidades de maltotriosas unidas por enlaces α -1,6-glicosídicos. Se produce por fermentación a partir de un almidón hidrolizado grado alimenticio usando una cepa productora (fungus tipo levadura ubicuo) de *Aureobasidium pullulans*. Después de terminada la fermentación, las células fúngicas se remueven por microfiltración, el filtrado es esterilizado por calor y los pigmentos y otras impurezas son removidas por adsorción y cromatografía de intercambio iónico.

Fórmula química: $(C_6H_{10}O_5)_n$, donde n corresponde a aproximadamente 1250 unidades de glucosa (en base al M_n).

Fórmula estructural: $[\alpha\text{-D-Glc}_p\text{-}(1 \rightarrow 4)\text{-} \alpha\text{-D-Glc}_p\text{-}(1 \rightarrow 4)\text{-} \alpha\text{-D-Glc}_p\text{-}(1 \rightarrow 6)]_n$

Peso Molecular: Tiene un peso molecular promedio numérico (M_n) de aproximadamente 100.000 - 200.000 daltons y un peso molecular promedio pesado (M_w) de aproximadamente 362.000 - 480.000 daltons.

Descripción: polvo blanco, inodoro.

Pureza: no menos de 90% de glucano en base seca

Solubilidad: Soluble en agua, prácticamente insoluble en etanol.

Pérdida por secado (a 90° C, presión no mayor a 50 mm Hg, 6 h) No mayor de 6.0%

Mono-, di- y oligosacáridos No más de 10%, expresados como glucosa

pH, 10% en agua 5,0 – 7,0

Viscosidad (10% p/p en agua, 30°C) 100 - 180 mm²/s

Plomo No mayor de 1 mg/kg

Hongos y levaduras No mayor de 100 UFC/g

Coliformes Negativo en 25g

Salmonella Negativo en 25g

Usos funcionales: Glaseante, Espesante.

Permitido sólo para alimentos en forma de cápsulas, tabletas y láminas; alimentos modificados, y otras categorías de alimentos en las que el presente Código permita su uso.

JECFA"

126. QUININA CLORHIDRATO.

Fórmula empírica: $C_{20}H_{24}N_2O_2 \cdot HCl \cdot 2H_2O$

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 Farmacopea Nacional Argentina.

Agente saborizante

FNA

127. QUININA SULFATO.

Fórmula empírica: $(C_{20}H_{24}N_2O_2)_2 \cdot H_2SO_4 \cdot 2H_2O$

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 Farmacopea Nacional 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), e

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. SALICILATO DE METILO (**Res 5210, 29.12.72**): Aceite de Wintergreen; Aceite de pirola; Aceite de Gaultheria; 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. SAL SODICA DEL SULFOSUCCINATO DE DIOCTILO (**Dec 444, 6.2.74**).

Fórmula bruta: $C_{20}H_{37}O_7NaS$

Peso molecular: 444,57.

Caracteres:

Sólido plástico, blando, parecido a la cera, con olor característico a alcohol octílico

Soluble en alcohol y glicerol.

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 SALES AMONICAS DE ACIDOS FOSFATIDICOS (**Res 1228, 28.5.75**): Emulsionante YN

Producto constituido esencialmente por compuestos amoniacales 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%. NH_4 , 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

129.2. SALICILATO DE ISOAMILO. **(Dec 444, 6.2.74 y Res 655, 3.5.74)**

Sinónimo: Salicilato de amilo.

Peso molecular: 208,26.

Fórmula bruta: $\text{C}_{12}\text{H}_{16}\text{O}_3$

Características:

Líquido incoloro con olor agradable característico

Prácticamente insoluble en propilenglicol, glicerol, agua. Miscible en alcohol, cloroformo, éter.

Pureza, mín: 98% de $\text{C}_{12}\text{H}_{16}\text{O}_3$.

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 silicio; 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 SiO_2 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 Na_2SO_4 : no más del 5%.

Antiaglutinante

FCC

131. SODIO ALGINATO: Polimanuronato de sodio.

Fórmula empírica: $(\text{NaC}_6\text{H}_7\text{O}_6)_n$

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% $(\text{NaC}_6\text{H}_7\text{O}_6)_n$ sobre producto seco.

Valor de pH de solución acuosa al 1%: 6,0-8,0.

Pérdida por desecación: no más de 20,0% a 105°C

Cenizas sulfatadas: 30,0 a 35,9% sobre producto seco

Sustancias 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 SODIO Y ALUMINIO FOSFATO, ácido. . **(Res 653, 3.5.74)**

Fórmula química: $\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$

Peso molecular: 949,88

Características:

Polvo blanco, sin olor, insoluble en agua; soluble en HCl.

Pureza, mín: 95% de $\text{NaAl}_3\text{H}_{14}(\text{PO}_4)_8 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$

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. SODIO Y ALUMINIO SULFATO (**Res 653, 3.5.74**)

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 H_2O . 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 $\text{NaC}_6\text{H}_7\text{O}_6$ sobre muestra secada por 24h sobre ácido sulfúrico.

Rotación específica: $(\alpha)_{\text{D}25^\circ\text{C}}$: +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%.

Sustancias fácilm. oxidables: no más de 0,5 ml por KMnO_4 0,1 N por g.

Conservador

FAO/OMS

134. SODIO BICARBONATO.

Fórmula: NaHCO_3

Peso molecular: 84,0

Características:

Polvo blanco cristalino estable al aire seco, con sabor salino.

Título, mín: 99% de NaHCO_3 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: NaHSO_3

Peso molecular: 104,1

Características:

Sólido cristalino o granular blanco con olor a anhídrido sulfuroso.

Título, mín: 95% equivalente a 60% de SO_2 .

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. SODIO CASEINATO (**Res 1035, 22.10.81**)

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. SODIO CARBONATO (**Res 1920, 31.10.85**).

Fórmula empírica: $\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot \text{H}_2\text{O}$

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 $C_6H_{12}NNaO_3S$

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 $C_6H_5O_7Na_3$; dihidrato: $C_6H_5O_7Na_3 \cdot 2H_2O$; pentahemihidrato: $C_6H_5O_7Na_3 \cdot 5y1/2H_2O$.

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 $C_6H_5O_7Na_3$ 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: $Na_2H_2P_2O_7$

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 $Na_2H_2P_2O_7$ 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 677, 9.4.79)**

Fosfatos cíclicos: no más de 2%

Estabilizador-Secuestrador

FAO/OMS

139. SODIO (di) GUANILATO **(Res 206, 7.03.88)**

(Sodio 5'-guanilato; disodio guanosina 5'-monofosfato.

Fórmula empírica: $C_{10}H_{12}N_5Na_2O_8P \cdot H_2O$

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 $256 \pm 2nm$.

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.

Exaltador de aroma

F.C.C.

139.1 SODIO HIDROXIDO (**Res 1920, 31.10.85**)

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 cm³ de agua.

Soluble en alcohol (etanol 96°).

Título: no menos de 95% de álcali total calculado como NaOH.

Sustancias 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 Na₂CO₃, máx: 3%. Plomo, como Pb, máx: 10 mg/kg. Mercurio, como Hg, máx: 0,1 mg/kg.

Alcalinizante

FCC

140. SODIO (di) INOSINATO (**Res 206, 7.03.88**):

Sodio 5'-inosinato; disodio inosina 5'-monofosfato.

Fórmula empírica: C₁₀H₁₁N₄Na₂O₈P · xH₂O

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 ± 2nm. 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 C₁₀H₁₁N₄Na₂O₈P, calculado en base seca.

Aminoácidos: Cumple el ensayo.

Sales de amonio: Cumple el ensayo.

Arsénico, como As: máx 3 ppm. Bario: máx 0,015%. Metales pesados, como Pb: No más de 0,002%. Plomo: máx 10 ppm.

Claridad y color de la solución: Cumple el ensayo.

Otros nucleótidos: Cumple el ensayo.

Valor de pH de una solución 1 en 20: Entre 7,0 y 8,5.

Agua: máx 28,5%.

Exaltador de aroma

FCC .

141. SODIO (DI) MONOFOSFATO: Monofosfato disódico

Fórmula: Anhidro, Na₂HPO₄; 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 SODIO DITIONITO (**Res 2011, 19.10.84**) : 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 SODIO ERITORBATO (**Res 846, 30.7.76**)

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 $\text{C}_6\text{H}_7\text{O}_6\text{Na} \cdot \text{H}_2\text{O}$

Valor de pH: sol 5% a 20°C: 5,5 a 8,0.

Rotación específica: $(\alpha)_{\text{D}25^\circ\text{C}} + 95,5$ a $+98,0^\circ$.

Arsénico, como As, máx: 3 ppm. Plomo, como Pb, máx: 10 ppm. Metales pesados, como Pb, máx: 30 ppm. Oxalatos, sol 10%: ausencia

Preservante-Antioxidante

FCC

142. SODIO ISOASCORBATO: d-isoascorbato sódico; eritorbato sódico.

Fórmula empírica: $\text{NaC}_6\text{H}_7\text{O}_6 \cdot \text{H}_2\text{O}$

Peso molecular: 216,1

Características:

Sólido cristalino blanco, casi inodoro

Título, mín: 96% de $\text{NaC}_6\text{H}_7\text{O}_6 \cdot \text{H}_2\text{O}$

Rotación específica $(\alpha)_{\text{D}25^\circ\text{C}}$: 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: $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$

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: $\text{C}_5\text{H}_8\text{NNaO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$

Peso molecular: 187,1

Características:

Polvo cristalino blanco, casi inodoro con ligero sabor dulce o salino.

Título, mín: 99% de $\text{C}_5\text{H}_8\text{NNaO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$

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 delicuescentes.

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%.

Sustancias 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, delicuescente.

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: $\text{C}_{12}\text{H}_9\text{ONa} \cdot 4\text{H}_2\text{O}$

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. SODIO POLIFOSFATO (**Res 677, 9.4.79**): 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 P_2O_5

Clase B:

Polifosfato de sodio amorfo (sodio tetrafosfato), con relación $\text{Na}_2\text{O}/\text{P}_2\text{O}_5$ 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 P_2O_5

Clase C:

Polifosfatos de sodio amorfos y cristalinos, con una relación $\text{Na}_2\text{O}/\text{P}_2\text{O}_5$ 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 P_2O_5

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: $\text{NaC}_3\text{H}_5\text{O}_2$

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: $C_7H_4NNaO_3S \cdot 2H_2O$

Peso molecular: 241,2

Características:

Cristales blancos, inodoros o con débil olor aromático y muy dulce.

Título, mín: 98% de $C_7H_4NNaO_3S$ 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: $NaC_6H_7O_2$

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 $Na_2SO_3 \cdot 7H_2O$

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.

Fosfatos cíclicos: no más del 2% **(Res 677, 9.4.79)**

Secuestrador-Estabilizador

FAO/OMS

155.1 SODIO (TRI) MONOFOSFATO **(Res 677, 9.4.79)**: 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.

Fosfatos cíclicos: no más del 2% **(Res 677, 9.4.79)**

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-sorbita 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, 2.08.94)

Sinónimo: Isomaltitol, Isomaltulosa hidrogenada. INS N° 953.

Fórmula: Isomalt es una mezcla aproximadamente equimolecular de: 6-O-a-D-Glucopiranosil-D-Sorbitol ($C_{12}H_{24}O_{11}$) y 6-O-a-D-Glucopiranosil-D-Manitol dihidratado ($C_{12}H_{24}O_{11} \cdot 2H_2O$).

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. I

ndice 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

160 bis SUCRALOSA (**Res. Conj. 11 y 221/03**)

Sinónimos: 4,1',6'-Triclorogalactosacarosa, TGS.

Número de INS: 955

Nombre Químico: 1,6-Dicloro-1,6-Dideoxybeta- D-fructo-furanosil-4-cloro-4-deoxy-alfa-Dgalactopiranosido.

Fórmula Química: $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$

Peso Molecular: 397,64

Características:

Polvo blanco a blanquecino, cristalino y prácticamente inodoro, de sabor dulce

Título: no menos del 98% y no más del 102% de $C_{12}H_{19}Cl_3O_8$, (sobre sustancia libre de agua y metanol) método HPLC.

Solubilidad: Soluble en agua, metanol y etanol. Ligeramente soluble en acetato de etilo.

Rotación específica a 20°C $[\alpha]_D$: + 84,0° a + 87,5° s.s.s.(solución acuosa al 10%, p/v).

Humedad: Máximo 2,0 % (Karl Fischer)

Cenizas Sulfatadas: Máximo 0,7%

Arsénico: Máximo 3 mg/kg (3 p.p.m.)

Metales Pesados (como Plomo): Máximo 10 mg/kg (10 p.p.m.)

Oxido Trifenilfosfina (método HPLC): Máximo 150 mg/kg • Metanol (Método CG, con detector de ionización de llama hidrógeno): Máximo: 0,1%.

IDA: 0 - 15 mg/kg de peso corporal/día.

EDULCORANTE FAO/OMS (JECFA SPECIFICATIONS (1993)

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 Farmacopea Nacional 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 Farmacopea Nacional Argentina.

Clarificante

FNA

162.0 TAURINA (**Res 199, 7.03.88**): Acido-2-aminoetanosulfónico $\text{H}_2\text{N}-\text{CH}_2-\text{CH}_2-\text{SO}_3\text{H}$.

Fórmula empírica: $\text{C}_2\text{H}_7\text{NO}_3\text{S}$

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 TITANIO DIOICO (**Res 2011, 19.10.84**):

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.

Sustancias solubles en agua: no más de 0,25%. Sustancias 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 Enturbiantes 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. BETA CICLODEXTRINA (**Res MSyAS 80, 13.01.94**) Oligosacárido cíclico de 7 unidades de Alfa 1-4 glucopiranosas.

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 TRIESTEARATO DE POLIOXIETILEN (20) SORBITAN (**Res 850, 8.5.75**): 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.

Ácido 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 VALERIANATO DE ETILO o ISOVALERIANATO DE ETILO (**Res 1228, 28.5.75**)

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. VALERIANATO DE FENILETILO o FENETIL-ISOVALERATO (**Res 1228, 28.5.75**)

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 Farmacopea Nacional 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; edetatodisódico 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.

Preservante, Secuestrante

FCC

169. ESTEARATO DE MAGNESIO COMPUESTO DE MAGNESIO CON PROPORCIONES VARIABLES DE ACIDOS ESTEARICO Y PALMITICO (**Res 4108, 15.12.80**)

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. ACIDO ESTEARICO: Acido octadecanoico (**Res 4108, 15.12.80**)

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 iodo: 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. GOMA XANTICA o GOMA XANTAN (**Res 170, 4.2.80**)

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 vpm 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. Plomo, como Pb: no más de 5 ppm.

Alcohol isopropílico: no más de 750 ppm.

Estabilizante, Espesante, Emulsificante

172. ESTEAROIL-LACTATO DE SODIO (**Res 334, 21.2.80**)

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%

Ácido láctico total: entre 31 y 34%.

Emulsificante, Estabilizante

173. PLASMA BOVINO EN POLVO (**Res 101, 22.02.93**)

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.

RESOLUCIÓN GMC N° 17/93

RESOLUCIÓN GMC N° 17/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

CRITERIOS DE MANTENIMIENTO DE LA LISTA GENERAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS MERCOSUR

Art 1° - Aprobar los Criterios de mantenimiento de la lista general de aditivos alimentarios, establecidos en el Anexo A.

Art 2° - Los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente.

ANEXO A

1 - INCLUSIÓN

Incluir aquellos aditivos propuestos por lo menos por un Estado Parte, siendo admitido por el Codex Alimentarius o la C.E.E., pudiendo tomarse como información suplementaria la F.D.A.

2 - EXCLUSIÓN

Para la exclusión de Aditivos Alimentarios de la lista general, deberá tratarse cada caso individualmente, correspondiendo su baja cuando el Codex Alimentarius y la C.E.E. resuelvan su eliminación.

3 - CASOS POR EXCEPCIÓN

3.1 - DEFINICIÓN DE CASOS EXCEPCIONALES

Se entiende por casos excepcionales aquellos no contemplados en los anteriormente indicados, cuando a propuesta de algún Estado Parte se solicita el pedido de inclusión o de exclusión de la lista general de Aditivos Alimentarios, presentando razones, debidamente fundamentadas y respaldadas en estudios efectuados por organismos internacionalmente reconocidos, cuya lista aparece en el numeral 3.4.

3.2 - INCLUSIÓN

Para incorporar aditivos a la lista general a propuesta de algún Estado Parte, su tratamiento se hará para cada aditivo basándose en estudios realizados por organismos reconocidos internacionalmente y su aprobación será por consenso (unanimidad).

3.3 - EXCLUSIÓN

Cuando un Estado Parte solicite la exclusión de un Aditivo Alimentario de la lista general, deberá presentar la documentación fundamentada y respaldada por algún organismo reconocido internacionalmente. En este caso la misma será aceptada sólo por consenso (unanimidad).

3.4 - ORGANISMOS RECONOCIDOS INTERNACIONALMENTE

1 - IARC - INTERNATIONAL AGENCY FOR RESEARCH ON CANCER

150 cours Albert Thomas

69372 Lyon cedex 08 - FRANCE

PHONE: 72.73.84.85 - TELEX: 380.023 - FAX: 72.73.85.75

2 - JECFA - JOINT FAO/WHO EXPERT COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

World Health Organization

1211 Geneve 27 - Switzerland

Fax: (41 22) 7888 04 01

3 - NATIONAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH AND ENVIRONMENTAL PROTECTION - RIVM - RESEARCH FOR MAN AND THE ENVIRONMENT

Antoine van Leeuwenhoeklaan 9

P.O. Box I - 3720 BA Bilthoven - The Netherlands

4 - ITIC -INTERNATIONAL TOXICOLOGY INFORMATION CENTER

Paseo Ramón María de Lili 1 # 4 dcha.

E-20002 San Sebastián - España

Teléfono (34 48) 32.04.55 - Fax: (34 48) 32.04.87

El mantenimiento de la lista general de aditivos alimentarios estará a cargo de la Comisión de Alimentos Industrializados del SGT-3 Normas Técnicas, la que resolverá en la reunión inmediata posterior a la presentación de la propuesta.

RESOLUCIÓN GMC N° 10/06

Resolución Conjunta SPyRS y SAGPA N° 37/2007 y N° 73/2007

“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS AROMATIZANTES/SABORIZANTES”

(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 46/93)

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento Técnico se aplica a los aditivos aromatizantes/saborizantes que son producidos y comercializados en los territorios de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones de extrazona.

Se excluyen de este Reglamento Técnico:

- a) Las sustancias que confieren exclusivamente sabor dulce, salado o ácido;
- b) Las sustancias y productos alimenticios con propiedades odoríferas y/o sápidas consumidas sin transformación, con o sin reconstitución.
- c) Las materias de origen vegetal o animal que posean propiedades aromatizantes/saborizantes intrínsecas, cuando no sean utilizadas exclusivamente como fuente de aromas.

2. DEFINICIONES Y CLASIFICACIÓN

2.1 Aromatizantes/saborizantes

Son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades odoríferas y/o sápidas, capaces de conferir o intensificar el aroma y/o sabor de los alimentos.

A los efectos del presente Reglamento Técnico los aromatizantes/saborizantes se clasifican en naturales o sintéticos.

Se consideran sinónimos los siguientes términos:

consideran sinónimos los siguientes términos: IDIOMA

Português	Español
Aromatizante/ Aroma	Aromatizante/Saborizante
	Aromatizante
	Sabor
	Aroma
Óleos Essenciais	Aceite Esencial
	Esencia
	Esencia Natural

2.2 Aromatizantes/saborizantes naturales

Son los obtenidos exclusivamente por métodos físicos, microbiológicos o enzimáticos, a partir de materias primas aromatizantes/saborizantes naturales. Se entiende por materias primas aromatizantes/saborizantes naturales, los productos de origen animal o vegetal aceptables para consumo humano, que contengan sustancias odoríferas y/o

sápidas, ya sea en su estado natural o después de un tratamiento adecuado como: torrefacción, cocción, fermentación, enriquecimiento, tratamiento enzimático u otros.

Los aromatizantes/saborizantes naturales comprenden:

2.2.1. Aceites Esenciales

Son los productos volátiles de origen vegetal obtenidos por procesos físicos (destilación por arrastre con vapor de agua, destilación a presión reducida u otro método adecuado).

Los aceites esenciales se pueden presentar aisladamente o mezclados entre sí, rectificados, desterpenados o concentrados. Se entiende por rectificados, los productos que fueron sometidos a un proceso de destilación fraccionada para concentrar determinados componentes; por concentrados, los que fueron parcialmente desterpenados; por desterpenados, aquellos a los cuales se les ha retirado la casi totalidad de los terpenos.

2.2.2. Extractos

Son los productos obtenidos por agotamiento en frío o caliente, a partir de productos de origen animal, vegetal o microbiano con solventes permitidos.

Deben contener los principios sápidos aromáticos volátiles y fijos correspondientes al respectivo producto natural.

Pueden presentarse como:

2.2.2.1 Extractos líquidos: obtenidos sin la eliminación del solvente o eliminado en forma parcial.

2.2.2.2 Extractos secos: obtenidos por eliminación del solvente. Son subdivididos en:

a) Concretos- cuando proceden de la extracción de vegetales frescos;

b) Resinoides- cuando proceden de la extracción de vegetales secos o de bálsamos, oleorresinas u oleogomorresinas;

c) Purificados absolutos- cuando procedan de extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior del etanol.

2.2.3 Bálsamos, oleorresinas u oleogomorresinas

Son los productos obtenidos mediante la exudación libre o provocada de determinadas especies vegetales.

2.2.4 Sustancias aromatizantes/saborizantes naturales aisladas

Son las sustancias químicamente definidas obtenidas por procesos físicos, microbiológicos o enzimáticos, a partir de materias primas aromatizantes/saborizantes naturales o de aromatizantes/saborizantes naturales. Se incluyen las sales de sustancias naturales con los siguientes cationes: H^+ (hidrógeno), Na^+ (sodio), K^+ (potasio), Ca^{++} (calcio) y Fe^{+++} (hierro), y los aniones: Cl^- (cloruro), $SO_4^{=}$ (sulfato), $CO_3^{=}$ (carbonato).

2.3 Aromatizantes/saborizantes sintéticos

Son los compuestos químicamente definidos obtenidos por procesos químicos.

Los aromatizantes/saborizantes sintéticos comprenden:

2.3.1 Aromatizantes/saborizantes idénticos al natural

Son las sustancias químicamente definidas obtenidas por síntesis y aquellas aisladas por procesos químicos a partir de materias primas de origen animal, vegetal o microbiano que presentan una estructura química idéntica a las sustancias presentes en las referidas materias primas naturales (procesadas o no). Se incluyen las sales de sustancias idénticas a las naturales con los siguientes cationes: H^+ (hidrógeno), Na^+ (sodio), K^+ (potasio), Ca^{++} (calcio) y Fe^{+++} (hierro), y los aniones: Cl^- (cloruro), $SO_4^{=}$ (sulfato), $CO_3^{=}$ (carbonato).

2.3.2 Aromatizantes/saborizantes artificiales

Son los compuestos químicos obtenidos por síntesis, aún no identificados en productos de origen animal, vegetal o microbiano, utilizados en su estado primario o preparados para el consumo humano.

2.4 Mezclas de aromatizantes/saborizantes

Los aromatizantes/saborizantes se pueden presentar mezclados entre sí, sea cual fuere el número de componentes y tipo de aromatizantes/saborizantes. El aromatizante/saborizante resultante será considerado:

- a) natural, cuando deriva de una mezcla de aromatizantes/saborizantes naturales;
- b) idéntico al natural, cuando deriva de una mezcla de aromatizantes/saborizantes idénticos a los naturales con o sin la adición de aromatizantes/saborizantes naturales;
- c) artificial, cuando deriva de una mezcla donde por lo menos uno de ellos es un aromatizante/saborizante artificial.

2.5 Aromatizantes/saborizantes de reacción/transformación

Son los productos obtenidos por calentamiento comparable con la cocción de alimentos, a partir de materias primas que son alimentos o ingredientes alimentarios o mezcla de ingredientes que pueden tener o no propiedades aromatizante/saborizante por sí mismos, debiendo al menos uno contener nitrógeno amínico y el otro ser un azúcar reductor.

2.5.1 Los aromatizantes/saborizantes de reacción/transformación son producidos a través de procesamiento conjunto de las siguientes materias primas:

a) Fuente de nitrógeno proteico:

- ☐ Alimentos que contengan nitrógeno proteico (carne, aves, huevos, productos lácteos, peces, frutos del mar, cereales, productos vegetales, frutas, levaduras) y sus derivados;
- ☐ Hidrolizados de los productos antes citados, levaduras autolisadas, péptidos, aminoácidos y/o sus sales.

b) Fuente de carbohidratos:

- ☐ Alimentos conteniendo carbohidratos (cereales, vegetales y frutas) y sus derivados;
- ☐ Mono, di y polisacáridos (azúcares, dextrinas, almidones y gomas comestibles);
- ☐ Hidrolizados de los productos antes mencionados.

2.5.2 Podrá adicionarse una o más de las siguientes sustancias:

a) Fuente de lípidos o de ácidos grasos:

- ☐ Alimentos que contengan grasas y aceites;
- ☐ Grasas y aceites comestibles de origen animal y vegetal;
- ☐ Grasas y aceites hidrogenados, transesterificados y/o fraccionados;
- ☐ Hidrolizados de los productos antes mencionados.

b) Aromatizantes/saborizantes

c) Sustancias auxiliares:

- Ácido acético y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
- Ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
- Ácido cítrico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
- Ácido clorhídrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
- Ácido fosfórico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
- Ácido fumárico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
- Ácido guanílico y sus sales de sodio, potasio y calcio
- Ácido inosínico y sus sales de sodio, potasio y calcio
- Ácido láctico y sus sales de sodio, potasio, calcio, magnesio y amonio
- Ácido málico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
- Ácido succínico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
- Ácido sulfúrico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
- Ácido tartárico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio
- Ácidos, bases y sales como reguladores del pH
- Agua
- Hierbas, especias y sus extractos
- Hidróxido de sodio, potasio, calcio y amonio
- Inositol
- Lecitina
- Polidimetilsiloxano como agente antiespumante (no interviene en la reacción)
- Sulfatos, hidrosulfatos y polisulfatos de sodio, potasio y amonio
- Tiamina y su clorhidrato

d) Otras sustancias permitidas en la elaboración de aromatizantes/saborizantes listadas en el ítem 6 de este Reglamento que solamente deberán ser adicionados a posteriori de la finalización del procesamiento.

2.5.3 Condiciones del procesamiento:

- a) La temperatura de la mezcla de reacción no debe ser superior a 180 °C;
- b) El tiempo no debe ser superior a 15 minutos a 180° C, siendo el tiempo proporcionalmente mayor a temperaturas inferiores;
- c) El valor del pH no deberá ser superior a 8.

2.5.4 Los aromatizantes/saborizantes de reacción/transformación son clasificados en:

a) natural - cuando son obtenidos exclusivamente a partir de materias primas y/o ingredientes naturales;

b) sintético - cuando son utilizados en su preparación por lo menos una materia prima y/o ingrediente sintético.

2.6 Aromatizantes/saborizantes de humo

Son preparaciones concentradas, utilizadas para conferir aroma de humo a los alimentos.

Los aromatizantes/saborizantes de humo son producidos a partir de uno o más de los siguientes procesamientos:

2.6.1 Someter maderas, cortezas y ramas no tratadas a combustión controlada; destilación seca a temperaturas comprendidas entre 300 y 800 °C; o al arrastre con vapor de agua recalentado a una temperatura entre 300 y 500 °C, de las siguientes especies:

- *Acer negundo* L.
- *Betula pendula* Roth. (variedades ssp. *B. alba* L. e *B. verrucosa* Ehrh.)
- *Betula pubescens* Ehrh.
- *Carpinus betulus* L.
- *Carya ovata* (Mill.) Koch (*C. alba* L. Nutt.)
- *Castanea sativa* Mill.
- *Eucalyptus* sp.
- *Fagus grandifolia* Ehrh.
- *Fagus sylvatica* L.
- *Fraxinus excelsior* L.
- *Juglans regia* L.
- *Malus pumila* Mill.
- *Prosopis juliflora* DC., *P. velutina*
- *Prunus avium* L.
- *Quercus alba* L.
- *Quercus ilex* L.
- *Quercus robur* L. (*Q. pedunculata* Ehrh.)
- *Rhamnus frangula* L.
- *Robinia pseudoacacia* L.
- *Ulmus fulva* Mich. *Ulmus rubra* Muhlenb.

2.6.1.1 Hierbas aromáticas y especias también pueden ser incorporadas, así como ramas, agujas y frutos del Pino.

2.6.1.2 Cualquiera sea el tratamiento, las fracciones con propiedades sávido-aromáticas deben ser separadas por condensación fraccionada.

2.6.2 Aplicar técnicas de separación de las fracciones obtenidas, luego de los procedimientos enunciados en el ítem 2.6.1, a fin de aislar los componentes aromáticos importantes.

2.6.3 Mezclar sustancias aromáticas químicamente definidas.

2.6.4 Clasificar los aromas naturales o sintéticos según la naturaleza de sus materias primas y/o procesos de elaboración, siendo aplicables, en función de esto, las definiciones y clasificaciones previstas en este Reglamento.

3. DESIGNACIÓN

3.1 Cuando se clasifica en 2.2.1, 2.2.2 y 2.2.3, el aromatizante/saborizante será designado como tal.

3.2 Cuando se clasifica en 2.2.4, 2.3.1 y 2.3.2, el aromatizante/saborizante será designado por el nombre común o nombre científico.

3.3 Cuando se clasifica en 2.4 (a) el aromatizante/saborizante será designado "aromatizante/saborizante natural de ..."

3.4 Cuando se clasifica en 2.4 (b) el aromatizante/saborizante será designado "aromatizante/saborizante idéntico al natural de ..."

3.5 Cuando se clasifica en 2.4 (c) el aromatizante/saborizante será designado "aromatizante/saborizante artificial de ..."

3.6 Cuando se clasifica en 2.5 el aromatizante/saborizante de reacción/transformación será designado "aromatizante/saborizante natural de ...", "aromatizante/saborizante idéntico al natural de ...", "aromatizante/saborizante artificial de ...", de acuerdo con los ingredientes utilizados.

3.7 Cuando se clasifica en 2.6 el aromatizante/saborizante de humo será designado "aromatizante/saborizante natural de humo", "aromatizante/saborizante idéntico al natural de humo", "aromatizante/saborizante artificial de humo", de acuerdo con los ingredientes utilizados y/o proceso de elaboración.

3.8 Cuando los aromatizantes/saborizantes contemplados en los ítem 3.3 a 3.6 tuvieran sabor de producto alimenticio o no tuvieran sabor definido, los mismos podrán ser designados por el nombre de fantasía u otra denominación determinada por el fabricante.

4. FORMAS DE PRESENTACIÓN

Los aromatizantes/saborizantes se pueden presentar en las siguientes formas:

- a) sólida (polvos, granulados, tabletas);
- b) líquida (soluciones, emulsiones);
- c) en pasta.

5. AROMATIZANTES AUTORIZADOS

5.1 Lista de Base

5.1.1 La Lista de Base o de referencia son todos los componentes aromatizantes/saborizantes con uso aprobado, como mínimo, por una de las entidades: JECFA, UE (CoE), FDA o FEMA.

5.1.2 Bibliografía reconocida

Los aromatizantes/saborizantes autorizados y las sustancias permitidas que se utilicen en su elaboración deben responder, por lo menos, a los requisitos de identidad y pureza y a las demás especificaciones que se determinen en relación a los alimentos en general y/o a los aromatizantes en particular, siendo reconocidas como fuentes bibliográficas:

CAS - "Chemical Abstracts Service", American Chemical Society, Washington, D.C.

EFSA - European Food Safety Authority.

FAO/WHO Codex Alimentarius Standards.

Farmacopea Nacional de los Estados Partes.

FCC - "Food Chemical Codex", National Academy Press, Washington, D.C.

FEMA - Flavor and Extract Manufacturers Association of America Expert Panel, Washington DC.

FENAROLI - "Handbook of Flavor Ingredients", CRC Publishing Co., Boca Raton, FL - IOFI -

International Organization of the Flavor Industry, "Code of Practice of the Flavor Industry.

JECFA, Summary of Evaluations Performed by Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives.

Steffen Arctander, "Perfume and Flavor Materials Natural Origin", 1994, Allured Publishing Co, USA.

Steffen Arctander, "Perfume and Flavor Materials Natural Origin", 1994, Allured Publishing. Co, USA.

The Merck Index

TNO - Nutrition and Food Research Institute, The Netherlands, Volatile Compounds in Food Qualitative and Quantitative-Data.

USA Code of Federal Regulation - CFR / Food and Drug Administration - FDA

5.2 Especies Botánicas de Origen Regional

5.2.1 Se consideran comprendidas en la lista de base las especies botánicas de origen regional, listadas a continuación, así como sus principios activos aromatizantes/saborizantes, con las limitaciones establecidas en los ítem 8 y 9.

a) Calafate (Michay) - *Berberis buxifolia* Lam, *Berberis heterophylla* Juss, *Berberis darwinii* Hook.

b) Canchalagua - *Centarium cachanlahuen* (Moll) Robinson

c) Carqueja - *Baccharis articulata* (Lamarck) Pers. *Baccharis crispa* Sprengel

d) Incayuyo - *Lippia integrifolia* (Griseb) Hieron

e) Lucera - *Pluchea sagittalis* (Lamarck) Cabrera

f) Maqui - *Aristotelia chilensis* (Molina) Stuntz (sinónimo: *Aristotelia macqui* L'Herit).

g) Marcela - *Achyrocline satureioides* (Lamarck) D.C.

h) Peperina - *Minthostachys mollis* (H.B.) Gris

- i) Poleo – *Lippia turbinata* Griseb
- j) Vira-vira – *Gnaphalium cheiranthifolium* Lam
- k) Zarsaparrilla - *Smilax campestris* Gris

5.2.2 Criterios de actualización de la lista de especies botánicas de origen regional.

5.2.2.1 A los efectos de este Reglamento, serán adoptadas las siguientes categorías para las especies botánicas de origen regional:

N1. Frutas y hortalizas, o partes de las mismas, consumidas como alimentos. En estos casos, no existen restricciones sobre las partes utilizadas en las condiciones habituales de consumo.

N2. Plantas y/o partes de las mismas, incluyendo hierbas, especias y condimentos comúnmente agregados a las comidas, en pequeñas cantidades, cuyo uso es considerado aceptable con una posible limitación de algún principio activo en el producto final.

N3. Plantas y/o partes de las mismas que, en vista de su larga historia de uso sin evidencia de efectos adversos agudos, son aceptadas temporariamente para su uso en ciertas bebidas y alimentos, en su forma tradicional. En estos casos, las informaciones disponibles son insuficientes para determinar adecuadamente su potencial toxicidad a largo plazo. El uso de ciertos saborizantes/aromatizantes de esta categoría puede estar limitado por la presencia de un principio activo con restricción de límite en el producto final.

N4. Plantas y/o partes de las mismas que son utilizadas actualmente como aromatizantes/saborizantes, y que no pueden clasificarse en las categorías N1, N2 o N3, debido a que la información es insuficiente.

5.2.2.2 Requisitos básicos de evaluación de las especies botánicas de origen regional:

a) N1 y N2 - son incorporadas a la lista de base, sin ningún requisito adicional.

b) N3 – son incorporadas temporariamente a la lista de base, luego de una evaluación de seguridad y aprobación por la autoridad competente del Estado Parte, además de cumplir los siguientes requisitos:

☐ deben registrar una larga historia de uso en la elaboración de bebidas y alimentos, considerando nombre (s) popular (es), parte de la planta y forma de preparación que es utilizada.

☐ identificación botánica inequívoca de la especie y de sus variedades, con depósito de ejemplares en herbarios de referencia;

☐ su uso debe estar de acuerdo con la limitación de principios activos en el producto final previsto en el ítem 8 de la presente resolución;

☐ el carácter temporal continuará hasta tanto se realicen los siguientes estudios de evaluación que comprueben su seguridad, a través de:

- estudios fármacognósticos y fitoquímicos de los principales componentes, determinación de principios activos tóxicos y metodologías de análisis;
- estudios toxicológicos de efectos agudos y estudios de corto plazo que puedan, incluso indicar la necesidad de estudios a largo plazo para la evaluación de efectos crónicos.

c) N4 – La incorporación en la lista de base será aceptada solamente cuando cumpla lo dispuesto en el ítem 5.1.1 y no será permitida su utilización hasta que sean obtenidas las informaciones sobre su identidad y calidad.

- ☐ identificación botánica inequívoca de la especie y de sus variedades, con depósito de ejemplares en herbarios de referencia;
- ☐ estudios farmacognósticos y fitoquímicos de los principales componentes, determinación de principios activos tóxicos, metodologías de análisis, estudios toxicológicos de efectos agudos y crónicos.

6. SUSTANCIAS PERMITIDAS EN LA ELABORACIÓN DE AROMATIZANTES/SABORIZANTES

6.1 Diluyentes y vehículos

Son utilizados para mantener la uniformidad y dilución necesaria para facilitar la incorporación y dispersión de los aromatizantes/saborizantes concentrados en los productos alimenticios. Algunos vehículos pueden ser utilizados para encapsular los aromatizantes/saborizantes con la finalidad de protegerlos de la evaporación y de posibles alteraciones durante su almacenamiento. –

- Ácido acético
- Ácido algínico
- Ácido láctico
- Agar-agar
- Alcohol bencílico
- Alcohol etílico
- Alcohol isopropílico
- Alginato de propilenglicol
- Alginatos de sodio, potasio, amonio y calcio
- Beta-Ciclodextrina
- Carbonato de calcio
- Carbonato de magnesio
- Celulosa microcristalina
- Cera candelilla
- Cera de abejas
- Cera de carnauba
- Citrato de trietilo
- Dextrina
- Dextrosa
- Ésteres de ácidos grasos comestibles de propilenglicol
- Ésteres de ácidos grasos comestibles de sorbitan (monestearato de sorbitan, monolaurato de sorbitan, monopalmitato de sorbitan)
- Ésteres de sacarosa de ácidos grasos saturados C6-C18
- Éter monoetílico de dietilenglicol
- Etil celulosa
- Fosfato disódico
- Fosfato tricálcico
- Fructosa

- Gelatina
- Glicerina
- Glucosa
- Goma adragante
- Goma arábica
- Goma caraya
- Goma damar
- Goma éster
- Goma guar
- Goma jataí (locusta)
- Goma xantana
- Lactato de etilo
- Lactosa
- Lecitinas
- Maltodextrina
- Manitol
- Metilcelulosa
- Mono, di y triacetatos de glicerilo
- Mono, di y triortofosfatos de calcio
- Mono, di y triésteres de glicerilo de ácidos grasos saturados C6-C18
- Pectina
- Polisorbatos 20/40/60/65/80
- Propilenglicol
- Resina elemi
- Sacarosa
- Sal sódico de carboximetilcelulosa
- Sílica (dióxido de silicio, sílica gel)
- Silicato de calcio
- Sorbitol
- Sucrogliceridos
- Tocoferoles (sintéticos y naturales)
- Tributirina
- Tripropanoato de glicerilo
- Xilitol

6.2 Antioxidantes

INS	NOMBRE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	
304	Palmitato de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo
310	Galato de propilo
314	Resina de guayaco
319	Ter butil hidroxiquinona , TBHQ
320	Butil hidroxianisol, BHA
321	Butil hidroxitolueno, BHT
338	Ácido fosfórico
384	Citrato de isopropilo (mezcla)

6.3 Antiespumantes (punto 6.3 modificado según Resolución Conjunta SPReI N° 25/2012 y SAGyP N° 19/2012, que incorpora la Fe de Erratas N° 01/07 de la Res. GMC N° 10/06

INS	NOMBRE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

900 a Dimetilpolisiloxano,
Dimetilsilicona, Polidimetil
siloxano

6.4 Secuestrantes INS NOMBRE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

334 Ácido tartárico

385 Ácido etilendiamino-
tetracético y sus sales, mono,
di y trisódicas y su sal cálcico
disódico

452i Hexametafosfato de sodio

6.5 Conservadores INS NOMBRE

Todos los autorizados como BPF en

MERCOSUR

200 Ácido sórbico

201 Sorbato de sodio

202 Sorbato de potasio

203 Sorbato de calcio

210 Ácido benzoico

211 Benzoato de sodio

212 Benzoato de potasio

213 Benzoato de calcio

216 Para-hidroxibenzoato
de propilo,
propilparabeno

218 Para-hidroxibenzoato
de metilo,
metilparabeno

220 Dióxido de azufre

221 Sulfito de sodio

222 Bisulfito de sodio

223 Metabisulfito de
sodio

224 Metabisulfito de
potasio

225 Sulfito de potasio

226 Sulfito de calcio

227 Bisulfito de calcio,
sulfito ácido de calcio

228 Bisulfito de potasio

6.6 Emulsificantes y estabilizantes

INS NOMBRE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

444 Acetato isobutirato de sacarosa

452 ii Polifosfato de potasio

452 iii Polifosfato de sodio y calcio

472 e Ésteres de ácido diacetil tartárico y
ácidos grasos con glicerol, ésteres
de ácido diacetil tartárico y mono y

480	digliceridos
493	Dioctil sulfosuccinato de sodio
494	Monolaurato de sorbitana
	Monooleato de sorbitana

6.7 Reguladores de acidez INS NOMBRE

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

261	Potasio acetato
262i	Sodio acetato
262ii	Sodio diacetato
338	Ácido fosfórico
339i	Fosfato monosódico
339ii	Fosfato disódico
340i	Fosfato monopotásico
340ii	Fosfato dipotásico

6.8 Resaltador de sabor

INS NOMBRE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

6.9 NOMBRE

Antihumectantes/anti
aglutinantes INS

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

INS NOMBRE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

341i	Fosfatos monocálcico
341ii	Fosfatos dicálcico
341iii	Fosfatos tricálcico
470i	Estearato de magnesio

6.11 Solventes de extracción y procesamiento

Se autoriza el uso de los siguientes solventes para la obtención de los extractos naturales.

La concentración de los residuos de estos solventes en el alimento listo para el consumo, no debe superar los valores indicados en la tabla siguiente:

SOLVENTE DE EXTRACCIÓN	CONCENTRACIÓN MÁXIMA DE RESIDUOS (mg/kg)
Acetato de etilo	10,0
Acetona	2,0
Butano	1,0
1-Butanol	1,0
Ciclohexano	1,0
Diclorometano	0,1
Dióxido de carbono	Límite no especificado
Éter de petróleo	1,0

Éter dibutílico	2,0
Éter dietílico	2,0
Éter metil ter-butílico	2,0
Etil metil cetona	1,0
Hexano	1,0
Isobutano	1,0
Metanol	10,0
Propano	1,0
Tolueno	1,0

6.12 Los aromatizantes/saborizantes pueden contener productos alimenticios.

7. ROTULACIÓN

Para la rotulación de los aromatizantes/saborizantes se aplican las disposiciones generales establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación de Alimentos Envasados y además las siguientes disposiciones específicas:

7.1 La denominación de los aromatizantes/saborizantes será hecha según lo establecido en el ítem 3.

7.2 La lista de ingredientes debe incluir todos los aditivos y/o los productos alimenticios empleados en la elaboración de los aromatizantes/saborizantes, siguiendo las disposiciones generales de declaración de ingredientes establecidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR. No será necesario declarar el nombre de cada sustancia que compone el aromatizante/saborizante, siendo suficiente designarlo en conjunto con la palabra "aromatizante(s)/saborizante(s)", indicando su clasificación como natural, idéntico al natural o artificial, según corresponda.

Cuando se trate de mezcla de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica aromatizante/saborizante juntamente con una indicación de la verdadera naturaleza del aromatizante/saborizante (ver párrafo 2.4).

Para productos destinados a uso industrial esta información deberá constar en los documentos comerciales o en el rótulo de los mismos.

7.3 Cuando el aromatizante/saborizante se destine para uso industrial, las instrucciones de uso y/o las cantidades de aromatizante/saborizante a utilizar podrán facilitarse a través de documentos comerciales. Cuando hubiere restricción en el límite de uso para algún componente del aromatizante/saborizante en el alimento, esta información deberá ser indicada en el rótulo.

8. RESTRICCIONES

8.1 Concentración máxima permitida de determinadas sustancias cuando estén presentes en los productos alimenticios por causa de la utilización de aromatizantes.

Concentración Máxima (mg/kg)		Bebidas	Excepciones y/o restricciones especiales
Sustancias	Alimentos		
Ácido agárico (*)	20,0	20,0	100 mg/kg en las bebidas alcohólicas y 100 mg/kg en los productos alimenticios que contengan hongos
Aloína (*)	0,1	0,1	50 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Beta Azarona (*)	0,1	0,1	1 mg/kg en las

Berberina (*)	0,1	0,1	bebidas alcohólicas 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Cumarina (*)	2,0	2,0	10 mg/kg para productos elaborados con leche o que contengan dulce de leche.
Ácido Cianhídrico (*)	1,0	1,0	10 mg/kg en las bebidas alcohólicas 50 mg/kg en turrón, nougat, mazapán y productos similares elaborados con semillas. 1 mg/% en volumen de alcohol en las bebidas alcohólicas
Hipericina (*)	0,1	0,1	5 mg/kg en las conservas de frutas con carozo 2 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Pulegona (*)	25,0	100,0	1 mg/kg en pastillas 250 mg/kg en las bebidas aromatizadas con menta 350 mg/kg en productos elaborados con menta (pastillas, caramelos y otros)
Quassina	5,0	5,0	10 mg/kg en pastillas 50 mg/kg en las bebidas alcohólicas
Safrol (*)	1,0	1,0	2 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta 25% de alcohol en volumen 5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen 15 mg/kg en los

Santonina (*)	0,1	0,1	productos alimenticios que contengan macis y nuez moscada 1 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen
Tuyona Alfa e Beta (*)	0,5	0,5	5 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan hasta 25% de alcohol en volumen 10 mg/kg en las bebidas alcohólicas que contengan más de 25% de alcohol en volumen 25 mg/kg en los productos alimenticios que contengan preparados a base de salvia 35 mg/kg en los amargos (aperitivos) 250 mg/kg en relleno de salvia
Quinina	0,1	85	40 mg/ kg en caramelos digestivos para adultos y cuajada con frutas. 300 mg/kg en las bebidas alcohólicas

*) No debe ser adicionado como tal a los productos alimenticios o a los aromatizantes/saborizantes. Puede aparecer en el producto alimenticio en estado natural, luego de la adición de aromatizantes/saborizantes preparados a partir de materias primas naturales.

8.2 Los aromatizantes/saborizantes de humo no deben transferir mas de 0,03 µg/kg de 3,4-benzopireno al alimento final. A los efectos del control analítico, este valor será determinado a partir de la concentración del 3,4-benzopireno presente en el aromatizante/saborizante de humo utilizado, y en función de la dosis (cantidad) de éste aplicada en el alimento o producto listo para el consumo.

9. PROHIBICIONES

9.1 Está prohibida la utilización de los siguientes aromatizantes/saborizantes:

9.1.1 Aceites esenciales y extractos de: haba-tonka, sasafrás y sabina;

9.1.2 Compuestos químicos aislados y de síntesis cuya utilización contradiga lo establecido en la tabla del ítem 8 – RESTRICCIONES

9.1.3 Los hidrocarburos y los compuestos de la serie pirídica (excepto los incluidos en la "Lista de Base"), los nitroderivados, nitritos orgánicos y otros que expresamente se determinen en un Reglamento Técnico MERCOSUR;

9.2 Está prohibido asociar al/los aromatizante(s)/saborizante(s) la mención de propiedad(es) medicamentosa(s) y/o terapéutica(s) intrínseca(s) de hierbas utilizadas en su elaboración.

RESOLUCIÓN GMC N° 083/93

Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95

Toda "norma específica" a que se refieren las resoluciones anexas, serán únicamente aquellas armonizadas en el ámbito del MERCOSUR.

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga a la presente Resolución.

DEFINICIONES DE FUNCIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Art 1° .- Aprobar las definiciones de funciones de Aditivos Alimentarios que figuran como Anexo a la presente Resolución.

Art 2° .- Los organismos competentes de los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente e informarán al Grupo Mercado Común los textos correspondientes a través de la Secretaría Administrativa.

ANEXO

ANTIESPUMANTE.- Son sustancias que previenen o reducen la formación de espuma.

ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE.- Son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse unas a las otras.

ANTIOXIDANTE.- Son sustancias que retardan la aparición de alteración oxidativa del alimento.

COLORANTE.- Son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento.

CONSERVADOR.- Son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas.

EDULCORANTE.- Son sustancias diferentes de los azúcares que aportan sabor dulce al alimento.

ESPESANTE.- Son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.

GELIFICANTE.- Son sustancias que dan textura a través de la formación de un gel.

ESTABILIZANTE.- Son sustancias que hacen posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento.

AROMATIZANTE/SABORIZANTE.- Son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas, sápidas o ambas, capaces de dar o reforzar el aroma, el sabor o ambos, de los alimentos.

HUMECTANTE.- Son sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso.

REGULADOR DE LA ACIDEZ.- Son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos.

ACIDULANTE.- Son sustancias que aumentan la acidez y/o dan un sabor ácido a los alimentos.

EMULSIONANTE / EMULSIFICANTE.- Son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento.

MEJORADORES DE LA HARINA.- Son sustancias que, agregadas a la harina mejoran su calidad tecnológica.

RESALTADOR DEL SABOR.- Son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento.

LEUDANTES QUIMICOS.- Son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y, de esta manera, aumentan el volumen de la masa.

GLACEANTES.- Son sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector.

AGENTE DE FIRMEZA O ENDURECEDOR O TEXTURIZANTE.- Son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes, o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel.

SECUESTRANTE.- Son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos.

ESTABILIZANTES DEL COLOR.- Son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.

ESPUMANTES.- Son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

RESOLUCIÓN GMC N° 107/94 (Incorporada por MSyAS 184/95)

AGENTE DE MASA (AGENTE DE CORPO)- Sustancias que proporcionan aumento del volumen y/o de la masa de los alimentos sin contribuir significativamente al valor energético del alimento.

RESOLUCIÓN GMC N° 11/06

Incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 38/2007 y N° 74/2007

“REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE “LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES”

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 14/93, 19/93, 45/93, 55/94, 101/94, 104/94, 28/96, 139/96, 140/96, 144/96, 37/97, 38/98, 38/01 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que debido al tiempo transcurrido desde su emisión es necesario actualizar la Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y sus Clases Funcionales.

Que los avances tecnológicos producidos hacen conveniente incorporar a la citada lista de aditivos que han sido evaluados durante dicho período y excluir aquellos cuya evaluación así lo indique.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en la Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que la actualización mencionada contribuirá a ubicar los productos de los Estados Partes en el marco de la globalización.

EL GRUPO MERCADO COMÚN

RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y sus Clases Funcionales”, que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 – Se derogan las Resoluciones GMC Nº 14/93, 19/93, 45/93, 55/94, 101/94, 104/94, 28/96, 139/96, 140/96, 144/96, 37/97 y 38/01.

Art. 3 – Los aditivos y las clases funcionales asignados a las categorías de alimentos deberán ajustarse a la presente Resolución.

Art. 4 – Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT

Instituto Nacional de Alimentos

Ministerio de Economía y Producción

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN

Ministerio de Industria y Comercio

Instituto Nacional de Tecnología y Normalización

Uruguay: Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay - LATU

Art. 5 – El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 6 – Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06

ANEXO Nº INS Codex	Nombre del Aditivo Alimentario (Español)	Nome do Aditivo	
Nº INS Codex	Nombre del Aditivo Alimentario (Español)	Nome do Aditivo Alimentar (Português)	Funciones/Funções
101 i	Riboflavina	Riboflavina	COL
101 ii	Riboflavina 5 – fosfato de sodio	Riboflavina 5´ fosfato de sódio	COL
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	COL
104	Amarillo de quinoleína	Amarelo de quinoleína	COL
110	Amarillo sunset, amarillo ocaso FCF, laca de Al	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	COL
120	Carmín, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochinilha, ácido carmínico, saís de Na, K, NH4 e Ca	COL
122	Azorrubina	Azorrubina	COL
123	Amaranto, bordeaux S, laca de Al	Amaranto, bordeaux S, laca de Al	COL

124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	COL
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	COL
128	Rojo 2G	Vermelho 2G	COL
129	Rojo 40, rojo allura AC, laca de Al	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	COL
131	Azul patente V, laca de Al	Azul patente V, laca de Al	COL
132	Indigotina, carmín de índigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	COL
133	Azul brillante FCF, laca de Al	Azul brilhante FCF, laca de Al	COL
140 i	Clorofila	Clorofila	COL
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	COL
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	COL
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	COL
143	Verde rápido FCF, verde indeleble, fast green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	COL
150a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simples	COL
150b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	COL
150c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	COL
150d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	COL
151	Negro brillante BN, negro PN	Negro brilhante BN, negro PN	COL
153	Carbón vegetal	Carvão vegetal	COL
155	Marrón HT	Marrom HT	COL
160a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	COL
160a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	COL
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	COL
160c	Paprika, capsorrubina,	Páprica	

	capsantina		
160d	Licopeno	Licopeno	COL
160e	Beta-apo-8'-carotenal	Beta-apo-8'-carotenal	COL
160f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	COL
161b	Luteína	Luteína	COL
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	COL
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	COL
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	COL
163 ii	Extracto de cáscara de uva	Extrato de casca de uva	COL
170 i	Calcio carbonato (*)	Carbonato de cálcio (*)	ANAH/EST ACREG/COL/EMU
171	Dioxido de titânio	Dióxido de titânio	COL
172 i	Oxido de hierro, negro (*)	Óxido de ferro, preto (*)	COL
172 ii	Oxido de hierro, rojo (*)	Óxido de ferro, vermelho (*)	COL
172 iii	Oxido de hierro, amarillo (*)	Óxido de ferro, amarelo (*)	COL
173	Aluminio (*)	Alumínio (*)	COL
174	Plata (*)	Prata (*)	COL
175	Oro (*)	Ouro (*)	COL
180	Litol rubina BK	Litol rubina BK	COL
(*) Son autorizados como colorantes de aplicación exclusiva sobre superficie de alimentos São autorizados como corantes de aplicação exclusiva sobre superfície de alimentos			

Nº INS Codex	Nombre del Aditivo Alimentario (Español)	Nome do Aditivo Alimentar (Português)	Funciones/Funções
216 (A)	Propil para-hidroxibenzoato, propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno	CONS
217 (A)	Sodio propil para-hidroxibenzoato, sodio propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio	CONS
218	Metil para-hidroxibenzoato, metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	CONS
219	Sodio metil para-hidroxibenzoato, sodio metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio,	CONS

		metilparabeno de sódio	
220	Azufre dióxido,	Dióxido de enxofre,	CONS/ANT/FLO/FIR
	anhídrido sulfuroso	anidrido sulfuroso	/ SEC/EST/ACREG
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	CONS/ANT/FLO/FIR
			/ SEC/EST/ACREG
222	Sodio bisulfito,	Bissulfito de sódio,	CONS/ANT/FLO/FIR
	sodio sulfito ácido	sulfito ácido de sódio	/ SEC/EST/ACREG
223	Sodio metabisulfito	Metabissulfito de sódio	CONS/ANT/FLO/FIR
			/ SEC/EST/ACREG
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	CONS/ANT/FLO/FIR
			/ SEC/EST/ACREG
225	Potasio sulfito	Sulfito de potássio	CONS/ANT/FLO/FIR
			/ SEC/EST/ACREG
226	Calcio sulfito	Sulfito de cálcio	CONS/ANT/FLO
227	Calcio bisulfito,	Bissulfito de cálcio,	CONS/ANT/FLO/
	calcio sulfito ácido	sulfito ácido de cálcio	ACREG/FIR/SEC/ES
			T
228	Potasio bisulfito	Bissulfito de potássio	CONS/ANT/FLO/
			ACREG/FIR/SEC/ES
			T
234	Nisina	Nisina	CONS
235	Pimaricina,	Pimaricina,	CONS
	natamicina	natamicina	
239	Hexametilentetramina	Hexametileno tetramina	CONS
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	CONS
249	Potasio nitrito	Nitrito de potássio	ESTCOL/CONS
250	Sodio nitrito	Nitrito de sódio	ESTCOL/CONS
251	Sodio nitrato	Nitrato de sódio	ESTCOL/CONS
252	Potasio nitrato	Nitrato de potássio	ESTCOL/CONS
260	Ácido acético	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Potasio acetato	Acetato de potássio	ACREG/CONS
262 i	Sodio acetato	Acetato de sódio	ACREG/CONS/SEC
262 ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	ACREG/CONS/ SEC
263	Calcio acetato	Acetato de cálcio	CONS/EST/ACREG/ES
			SP
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiónico	Ácido propiônico	CONS
281	Sodio propionato	Propionato de sódio	CONS
282	Calcio propionato	Propionato de cálcio	CONS
283	Potasio propionato	Propionato de potássio	CONS
290	Carbono dióxido	Dióxido de carbono	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	Ácido fumárico	ACREG/EST

300	Ácido ascórbico (L-)	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO/ESTCOL
301	Sodio ascorbato	Ascorbato de sódio	ANT
302	Calcio ascorbato	Ascorbato de cálcio	ANT
303	Potasio ascorbato	Ascorbato de potássio	ANT
304	Ascorbil palmitato	Palmitato de ascorbila	ANT
305	Ascorbil estearato	Estearato de ascorbila	ANT
306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Mistura concentrada de tocoferóis	ANT
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	ANT
310	Propil galato	Galato de propila	ANT
311	Octil galato	Galato de octila	ANT
312	Dodecil galato	Galato de duodecila	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT/ESTCOL
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	Eritorbato de sódio, isoascorbato de sódio	ANT/ESTCOL
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	ANT
320	Butilhidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	ANT
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	ANT
322	Lecitinas	Lecitinas	EMU/ANT/EST
325	Sodio lactato	Lactato de sódio	HUM/ANT/ACREG/AGC/ESP/EST/EMU
326	Potasio lactato	Lactato de potássio	ACREG/ANT
327	Calcio lactato	Lactato de cálcio	ACREG/FLO/FIR/ANT/ EMU/EST/ESP
329	Magnesio lactato (D-,L-)	Lactato de magnésio (D-,L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
331 i	Sodio (mono) citrato	Citrato m	
331 ii	Sodio (di) citrato	Citrato dissódico	ACREG/SEC/EMU/EST/ANT
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	Citrato trissódico, citrato de sódio	ACREG/SEC/EMU/EST/ANT
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	Citrato monopotássico, citrato diácido de potássio	ACREG/EST/SEC/ANT/ EMU
332 ii	Potasio (tri) citrato,	Citrato tripotássico,	ACREG/EST/SEC/ANT

333	potasio citrato	citrato de potássio	T/ EMU
334	Calcio (tri) citrato, calcio citrato Ácido tartárico (L (+)-)	Citrato tricálcico, citrato de cálcio Ácido tartárico (L(+)-)	ACREG/FIR/SEC/ ANT/ EMU ACI/ACREG/SEC/ ANT/EMU/EST/ANAH / AGC/FLO/HUM/CON S/ RAI/ESP SEC/EST/ACREG/AN T/ ACI/EMU/ANAH/AGC / FLO/HUM/CONS/RAI / ESP SEC/EST/ACREG/AN T/ ACI/EMU/ANAH/AGC / FLO/HUM/CONS/RAI / ESP SEC/EST/ACREG/AC I/ ANT/EMU/ANAH/AG C/ FLO/HUM/CONS/RAI / ESP SEC/EST/ACREG/AC I/ ANT/EMU/ANAH/AG C/ FLO/HUM/CONS/RAI / ESP SEC/EST/ACREG/AN T/ ACI/EMU/ANAH/AGC / FLO/HUM/CONS/RAI / ACI/ACREG/SEC/AN T/ ANAH/EMU/ESTCOL/ EXA/FIR/FLO/CONS/ RAI/EST/ESP/HUM ACREG/SEC/EMU/FI R/ EST/ANT/HUM/EXA/ ANAH/ESTCOL/FLO/ CONS/RAI/ESP
335 i	Sodio (mono) tartrato	Tartarato monossódico	
335 ii	Sodio (di) tartrato	Tartarato dissódico	
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato, sodio fosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de	

	monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto- fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	ACREG/SEC/EMU/FI R/ EST/ANT/HUM/EXA/ ANAH/ESTCOL/FLO/ CONS/RAI/ESP
339 iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	ACREG/SEC/EMU/FI R/ EST/ANT/HUM/EXA/ ANAH/ESTCOL/FLO/ CONS/RAI/ESP
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrogênio monofosfato monopotássico	ACREG/SEC/EMU/ES T/ANT/HUM/EXA/AN AH/ ESTCOL/FIR/FLO/ CONS/RAI/ESP
340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno orto- fosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato	SEC/ACREG/EST/ EMU/ANT/HUM/EXA/ ANAH/ESTCOL/FIR/ FLO/CONS/RAI/ESP

	secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	
340 iii		Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortof
	tribásico, potasio fosfato	de potássio tribásico, fosfato de potássio	ESTCOL/FIR/FLO/CONS/RAI/ESP
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	ACREG/FLO/FIR/RAI / ANAH/ANT/HUM/EST/ EMU/EXA/CONS/ ESTCOL/SEC/ESP
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio fosfato dibásico, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	ACREG/FLO/FIR/RAI / ANAH/ANT/HUM/EST/ EMU/EXA/CONS/ ESTCOL/SEC/ESP
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	ACREG/FLO/FIR/RAI / ANAH/ANT/HUM/EST/ EMU/EXA/CONS/ ESTCOL/SEC/ESP
342 i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário,	ACREG/FLO/RAI/ANAH/ANT/FIR/HUM/EST/ EMU/EXA/CONS/ ESTCOL/ SEC/ESP

	fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	
342 ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	ACREG/FLO/RAI/AN AH/ANT/FIR/HUM/E ST/EMU/EXA/CONS/ ESTCOL/ SEC/ESP
343 ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundario, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	ACREG/ANAH/RAI/F LO/ANT/FIR/HUM/E ST/EMU/EXA/CONS/ ESTCOL/ SEC/ESP
343 iii	Magnesio (tri) magnesio (tri) magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciario	ortofosfato, fosfato, fosfato tribásico, fosfato terciario	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário
CONS/ESTCOL/SEC/ ESP/RAI			
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	Malato ácido de sódio, malato monossódico	ACREG/HUM
350 ii	Sodio (di) malato	Malato dissódico	ACREG/HUM
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	Malato de cálcio, malato monocálcico	ACREG
353	Ácido meta-tartárico	Ácido metatartárico	ACREG
355	Ácido adípico	Ácido adípico	ACREG/RAI/FIR
365	Sodio fumarato	Fumarato de sódio	ACREG/EXA/ACI
380	Amonio (tri) citrato	Citrato triamônico	ACREG

381	Férrico amónico citrato	Citrato de ferro amoniaco	ANAH
384	Isopropil citrato (mezcla)	Citrato de isopropila (mistura)	ANT/SEC/CONS
385	Sodio (di) EDTA cálcico, calcio disodio etilendiamino tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	ANT/SEC/CONS
386	Sodio (di) EDTA, sodio (di) etilendiamina tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	ANT/SEC/CONS
400	Ácido algínico	Ácido algínico	ESP/EST/AGC/EMU/GEL
401	Sodio alginato	Alginato de sódio	ESP/EST/GEL/EMU/AGC
402	Potasio alginato	Alginato de potássio	ESP/EST/EMU/GEL
403	Amonio alginato	Alginato de amônio	ESP/EST/EMU/GEL
404	Calcio alginato	Alginato de cálcio	ESP/EST/GEL/ANES P/ EMU
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	ESP/EMU/EST/AGC
406	Agar	Ágar	ESP/EST/GEL/AGC/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	Carragena (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	ESP/EST/GEL/EMU/AGC
407a	Algas marinas Euchema procesadas	Algas marinhas Euchema processadas	ESP/EST/GEL/EMU
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	Goma garrofina, goma caroba, goma alfarroba, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	Goma guar	ESP/EST/EMU/AGC
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU/AGC
414	Goma arábica, goma acacia	Goma arábica, goma acácia	ESP/EST/EMU/AGC
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	Goma xantana	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	ESP/EST/EMU/AGC
417	Goma tara	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gellan	Goma gelana	ESP/EST/GEL

420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	Sorbitol e xarope de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/
421	Manitol	Manitol	EMU/AGC/EST/ES
			EDU/HUM/EST/ANA
			H/
422	Glicerina, glicerol	Glicerina, glicerol	AGC/EMU/ESP
			HUM/EST/ESP/EMU/
			AGC
424	Curdlan	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
425	Goma konjak	Goma konjac	ESP/EST/EMU/GEL
430	Polioxietilen (8)	Estearato de polioxietileno (8),	EMU
	estearato,	Estearato de polioxietileno (20)	
	Polioxietilen (20)	Estearato de polioxietileno (40)	EMU/EST
431	Polioxietilen (40)	Estearato de polioxietileno (40)	
	estearato	Monolaurato de polioxietileno (20)	EMU/EST/ANESP/FO
432	Polioxietilen (20)	Monolaurato de polioxietileno (20)	A/
	sorbitan	sorbitana,	FLO
	monolaurato,	polisorbato 20	
433	Polioxietilen (20)	Monooleato de polioxietileno (20)	EMU/EST/ANESP/FO
	sorbitan	sorbitana,	A/
	monooleato,	polisorbato 80	FLO
	polisorbato 80	Monopalmitato de polioxietileno (20)	EMU/EST/ANESP/FO
434	Polioxietilen (20)	sorbitana,	A/
	sorbitan	polisorbato 40	FLO
	monopalmitato,	Monoestearato de polioxietileno (20)	EMU/EST/ANESP/FO
435	Polioxietilen (20)	sorbitana,	A/
	sorbitan	polisorbato 60	FLO
	monoestearato,	Triestearato de polioxietileno (20)	EMU/EST/ANESP/FO
436	Polioxietilen (20)	sorbitana,	A/
	sorbitan	polisorbato 65	FLO
	triestearato,	Pectina, pectina	ESP/EST/GEL/EMU
440	Pectina, pectina	amidada	
	amidada	Sais de amônio do ácido fosfatídico	EMU/EST
442	Sales de amonio de ácidos fosfatídicos	Acetato isobutirato de sacarose	EMU/EST/ACREG
444	Sacarosa acetato isobutirato	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	EMU/EST/GLA/AGC/ESP
445	Ésteres glicéricos de la colofonia, éster gum, ésteres de glicerol con resina de madeira	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido		

450 ii	Sódio (tri) difosfato, sódio (tri) pirofosfato ácido, sódio (tri) monohidrógeno difosfato	pirofosfato dissódico Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EX
CONS/ESTCOL/ESP 450 iii	Sódio (tetra) difosfato, sódio (tetra) pirofosfato, sódio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	SEC/ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP
450 v	Potásio (tetra) difosfato, potásio (tetra) pirofosfato, potásio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	SEC/ACREG/FIR/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/ /CONS/ESTCOL/ESP
450 vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	ACREG/EMU/EST/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/ /FIR/EXA/CONS/ESTCOLSEC/ESP
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	ACREG/EMU/EST/RAI/SEC/ANT/HUM/ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL/ESP
451 i	Sódio (penta) trifosfato, sódio tripolifosfato, sódio trifosfato, sódio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	SEC/ACREG/FIR/EST/ /EMU/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP
451 ii	Potásio (penta) trifosfato, potásio tripolifosfato, potásio trifosfato, potásio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	SEC/ACREG/FIR/EST/ /EMU/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP
452 i	Sódio tetrapolifosfato, sódio metafosfato insolúvel, sódio hexametafosfato, sal de Graham,	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham,	EMU/EST/SEC/FIR/ACREG/RAI/ANT/HUM/ANAH/FLO/EXA/CONS/ESTCOL/ESP

	sodio polifosfato	tetrapolifosfato de sódio	
452 ii	Potasio polifosfato, potasio	Polifosfato de potássio,	EMU/EST/SEC/FI
metafosfato, potasio polimetafosfato	metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	R/ACREG/RAI/ANT/HUM/ ANAH/FLO/EXA/CONS/ ESTCOL/ESP	
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	EMU/EST/SEC/FIR/ACREG/RAI/ANT/HUM/ ANAH/FLO/EXA/CONS/ ESTCOL/ESP
452 iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio	EMU/ESP/HUM/SEC/ACREG/RAI/ANT/ ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL
452 v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio	EMU/ESP/HUM/SEC/ACREG/RAI/ANT/ ANAH/FLO/FIR/EXA/CONS/ESTCOL
459	Beta ciclodextrina	Beta ciclodextrina	ESP/EST
460 i	Celulosa microcristalina	Celulose microcristalina	EMU/EST/ANAH/ESP/AGC/FOA
460 ii	Celulosa en polvo	Celulose em pó	ANAH/EMU/ESP/AGC/EST
461	Metilcelulosa	Metilcelulose	ESP/EST/EMU/AGC
462	Etilcelulosa	Etilcelulose	EST/AGC
463	Hidroxipropilcelulosa	Hidroxipropilcelulose	ESP/EST/EMU/AGC
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	Hidroxipropilmetilcelulose	ESP/EMU/EST/AGC
465	Metiletilcelulosa	Metiletilcelulose	ESP/EMU/EST/FOA/AGC
466	Carboximetilcelulosa sódica	Carboximetilcelulose sódica	ESP/EST/EMU/AGC
467	Etilhidroxietilcelulosa	Etilhidroxietilcelulose	ESP/EMU/EST
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscaramelosa sódica	Carboximetilcelulose sódica reticulada, croscaramelose sódica	EST
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	Carboximetilcelulose sódica – hidrólise enzimática	GLA/EST/ESP
470	Sales de ácidos grasos con Al,	Sais de ácidos graxos (com base Al, Ca, Na, Mg, K e NH4)	E
Ca, Na, Mg, K y NH4			

471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU/EST/ANESP/AG C/ESP
472a	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido acético	EMU/EST/SEC
472b	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido láctico	EMU/EST/SEC
472c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido cítrico	EMU/EST/SEC/ANT/ESP/FLO
472d	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido tartárico	EMU/EST/ANT
472e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	EMU/EST/SEC
472f	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con mezcla de ácido acético y ácido tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com mistura de ácido acético e ácido tartárico	EMU/EST/SEC
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	EMU/EST/ESP
474	Esteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	EMU/EST/ESP
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácidos graxos com glicerina	EMU/EST/ESP
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico interesterificado	EMU/EST
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácidos	EMU/EST

479	grasos con propilenglicol Aceite de soja termo-oxidado con mono y diglicéridos de ácidos grasos	graxos com propileno glicol Óleo de soja termo-oxidado com mono e diglicerídeos de ácidos graxos	EMU
480	Sodio dioctil sulfosuccinato	Dioctil sulfosuccinato de sódio	EMU/EST/HUM/ESP
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	EMU/EST/ESP
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	EMU/EST/
484	Estearil citrato	Citrato de estearila	EMU/SEC/ANESP
485	Sodio estearoil fumarato	Estearoil fumarato de sódio	EMU
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	EMU/EST
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	EMU/EST
493	Sorbitan monolaurato	Monolaurato de sorbitana	EMU/EST
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	EMU/EST
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	EMU/EST
500 i	Sodio carbonato	Carbonato de sódio	ACREG/RAI/ANAH/EST
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	Bicarbonato de sódio, carbonato ácido de sódio	ACREG/RAI/ANAH/EST
500 iii	Sodio sesquicarbonato	Sesquicarbonato de sódio	ACREG/RAI/ANAH
501 i	Potasio carbonato	Carbonato de potássio	ACREG/EST
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	Bicarbonato de potássio, carbonato ácido de potássio, hidrogeno carbonato de potássio	ACREG/EST/RAI
503 i	Amonio carbonato	Carbonato de amônio	ACREG/RAI/EST
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	Bicarbonato de amônio, carbonato ácido de amônio	ACREG/RAI/EST
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	Carbonato de magnésio, carbonato básico de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL

504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	Bicarbonato de magnésio, carbonato ácido de magnésio, hidrogeno carbonato de magnésio	ACREG/ANAH/ESTCOL/FIR
507	Ácido clorhídrico	Ácido clorídrico	ACI/ACREG
508	Potasio cloruro	Cloreto de potássio	GEL/EST/ESP
509	Calcio cloruro	Cloreto de cálcio	EST/FIR/ESP
510	Amonio cloruro	Cloreto de amônio	FLO
511	Magnesio cloruro	Cloreto de magnésio	FIR/ESTCOL
512	Estanoso cloruro	Cloreto de estanho	ANT/ESTCOL/CONS/SEC
514	Sodio sulfatos	Sulfatos de sódio	ESTCOL
515	Potasio sulfatos	Sulfatos de potássio	ACREG/EXA
516	Calcio sulfato	Sulfato de cálcio	FLO/SEC/FIR/ACREG / AGC/EST/ESP
517	Amonio sulfato	Sulfato de amônio	FLO/EST
521	Aluminio y sodio sulfato	Sulfato de alumínio e sódio	ACREG/FIR
522	Aluminio y potasio sulfato, potasio alumbre	Sulfato de alumínio e potássio	ACREG/EST/FIR/RAI
523	Aluminio y amonio sulfato	Sulfato de alumínio e amônio	EST/FIR/RAI
524	Sodio hidróxido	Hidróxido de sódio	ACREG
525	Potasio hidróxido	Hidróxido de potássio	ACREG/EST/ESP
526	Calcio hidróxido	Hidróxido de cálcio	ACREG/FIR
527	Amonio hidróxido	Hidróxido de amônio	ACREG
528	Magnesio hidróxido	Hidróxido de magnésio	ACREG/ESTCOL/EST
529	Calcio óxido	Óxido de cálcio	ACREG/FLO
530	Magnesio óxido	Óxido de magnésio	ANAH/ACREG
535	Sodio ferrocianuro	Ferrocianeto de sódio	ANAH
536	Potasio ferrocianuro	Ferrocianeto de potássio	ANAH
538	Calcio ferrocianuro	Ferrocianeto de cálcio	ANAH
539	Sodio tiosulfato	Tiosulfato de sódio	ANT/SEC/CONS/ACREG/FLO/FIR/EST
541 i	Aluminio y sodio fosfato ácido, aluminio (tri) tetradecahidrógeno octafosfato de sodio tetrahidratado, aluminio (di) pentadecahidrógeno octafosfato trisodico	Fosfato ácido de sódio e alumínio, trialumínio tetradecahidrogênio octafosfato de sódio tetrahidratado, dialumínio pentadecahidrogênio octafosfato	ACREG/EMU/RAI/EST T/ESP

541 ii	Aluminio y sodio fosfato básico	trissódico Fosfato básico de sódio e alumínio	EMU/RAI/ACREG/ES P/ EST
542	Calcio fosfatos (mezcla)	Fosfatos de cálcio (mistura)	ANAH/EMU/HUM/SE C/ ACREG/ANT/ESTCOL / EXA/FIR/FLO/CONS/ RAI/EST/ESP ANAH
551	Silicio dióxido, sílice	Dióxido de silício, sílica	ANAH
552	Calcio silicato	Silicato de cálcio	ANAH
553 i	Magnesio silicato	Silicato de magnésio	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	Talco, metassilicato ácido de magnésio	ANAH/GLA/ESP
554	Aluminio y sodio silicato, sodio aluminosilicato	Silicato de sódio e alumínio, aluminossilicato de sódio	ANAH
556	Calcio y aluminio silicato	Silicato de cálcio e alumínio	ANAH
558	Bentonita	Bentonita	ANAH
559	Aluminio silicato	Silicato de alumínio	ANAH
570	Ácido esteárico, ácido octadecanoico	Ácido esteárico, ácido octadecanóico	ANESP/GLA/FOA
574	Ácido glucónico (D-)	Ácido glucônico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta- lactona	Glucono-delta- lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Sodio gluconato	Gluconato de sódio	SEC
577	Potasio gluconato	Gluconato de potássio	ANT/ACREG
578	Calcio gluconato	Gluconato d	
SP/ SEC			
580	Magnesio gluconato	Gluconato de magnésio	ACREG/FIR
586	4-Hexilresorcinol	4-Hexilresorcinol	ANT/ESTCOL
620	Ácido glutámico (L(+)-)	Ácido glutâmico (L(+)-)	EXA
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	Glutamato de sódio, Glutamato monossódico	EXA
622	Potasio (mono) glutamato	Glutamato de potássio	EXA
623	Calcio diglutamato	Diglutamato de cálcio	EXA
624	Monoamonio glutamato	Glutamato de monoamônio	EXA
625	Magnesio diglutamato	Diglutamato de magnésio	EXA
626	Ácido guanílico	Ácido guanílico	EXA

627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	5'-Guanilato dissódico, guanilato dissódico, dissódio 5' - guanilato	EXA
628	Potasio 5'-guanilato	5'-Guanilato de potássio	EXA
629	Calcio 5'-guanilato	5'-Guanilato de cálcio	EXA
630	Ácido inosínico	Ácido inosínico	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	5'-Inosinato de sódio, inosinato dissódico, dissódico 5' - inosinato	EXA
632	Potasio inosinato	Inosinato de potássio	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	5'-inosinato de cálcio	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	5'-ribonucleótido de cálcio	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	5'-ribonucleótido dissódico	EXA
636	Maltol	Maltol	EXA/EST
637	Etilmaltol	Etilmaltol	EXA/EST
900 a	Dimetilpolisiloxano, dimetilsilicona, polidimetil siloxano	Dimetilsilicone, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	ANESP/ANAH
901	Cera de abejas (blanca y amarilla)	Cera de abelha (branca e amarela)	GLA/EST/AGC
902	Cera candelilla	Cera candelilla	GLA/AGC
903	Cera carnauba	Cera de carnaúba	GLA/AGC/ANAH/AC REG
904	Goma laca, shellac	Goma laca, shellac	GLA/AGC
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	Óleo mineral de alta viscosidade	GLA
905e	Aceite mineral de media y baja viscosidad - clase I	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe I	GLA
905f	Aceite mineral de media y baja viscosidad - clase II	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe II	GLA
905g	Aceite mineral de media y baja viscosidad - clase III	Óleo mineral de média e baixa viscosidade - classe III	GLA
905c i	Cera microcristalina	Cera microcristalina	GLA/ANESP/AGC
908	Cera de cáscara de arroz	Cera de casca de arroz	GLA
3	Lanolina	Lanolina	GLA

915	Esteres de colofonia y glicerol-, metil-, o penta-eritritol	Ésteres de colofônia e glicerol- metil-, ou pentaeritritol	GLA
920	L-Cisteína y sus sales de clorhidrato de sodio y potasio	L-Cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	FLO
927a	Azodicarbonamida	Azodicarbonamida	FLO
928	Benzoilo peróxido	Peróxido de benzoíla	FLO
950	Potasio acesulfamo	Acesulfame de potássio	EDU/EXA
951	Aspartamo	Aspartame	EDU/EXA
952	Ácido ciclámico y sus sales de Na, K y Ca	Ácido ciclâmico e seus sais de Na, K e Ca	EDU/EXA
953	Isomalta (isomaltitol)	Isomalte (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AG C/ EMU
954	Sacarina y sus sales de Na, K y Ca	Sacarina e seus sais de Na, K e Ca	EDU/EXA
955	Sucralosa	Sucralose	EDU
957	Taumatina	Taumatina	EXA/EDU
958	Glicirricina	Glicirricina	EDU/FOA/EXA
959	Neohesperidina, dihidrochalcona	Neohesperidina, dihidrochalcona	EDU
960	Esteviol glicósidos	Glicosídeos de esteviol	EDU
961	Neotame	Neotame	EDU/EXA
965	Maltitol y jarabe de maltitol	Maltitol e xarope de maltitol	EDU/EST/EMU/AGC/ ESP
966	Lactitol	Lactitol	EDU/AGC/EMU/EST/ ESP
967	Xilitol	Xilitol	EDU/HUM/EST/EMU/ ESP/AGC
968	Eritritol	Eritritol	EDU/EXA/HUM
999	Quilaya extracto	Extrato de quilaia	FOA/EMU
1001 i	Colina acetato	Acetato de colina	EMU
1001 ii	Colina carbonato	Carbonato de colina	EMU
1001 iii	Colina cloruro	Cloreto de colina	EMU
1001 iv	Colina citrato	Citrato de colina	EMU
1001 v	Colina tartrato	Tartarato de colina	EMU
1001 vi	Colina lactato	Lactato de colina	EMU
1100	Amilasas	Amilases	FLO
1101 i	Proteasas	Proteases	FLO/EXA/GLA
1101 iv	Ficina	Fixina	FLO/EST/EXA
1102	Glucosa oxidasa	Glucose oxidase	ANT/CONS/EST
1103	Invertasas	Invertases	EST/ESP
1104	Lipasas	Lipases	EXA
1105	Lisozima, lisozima clorhidrato	Lisozima, cloridrato de lisozima	CONS
1200	Polidextrosas	Polidextroses	AGC/ESP/EST/HUM
1201	Polivinilpirrolidona	Polivinilpirrolidona	EST/EMU/ESP/GLA/ AGC

1202	Polivinilpirrolidona insoluble	Polivinilpirrolidona insolúvel	EST/ESTCOL
1203	Polivinil alcohol	Polivinil alcool	GLA/ESP/EST
1204	Pullulan	Pullulan	GLA/ESP
1505	Trietil citrato, citrato de trietilo	Trietilcitrato, citrato de trietila	EST/ANESP/SEC
1518	Triacetina, gliceril triacetato	Triacetina, triacetato de glicerila	HUM
1520	Propilenglicol	Propilenoglicol	HUM/EMU/ANAH/GLA/ ANESP/ESP/FLO/EST
-	Gelatina	Gelatina	T EST/EMU/ESP/GEL

Conjunta SPReI y SAGPyA N°178/2008 y N° 394/2008.

RESOLUCIÓN GMC N° 34/07

**Incorporada por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 178/2008 y N° 394/2008
REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LA EXCLUSIÓN DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 38/98, 52/98, 56/02, 09/06 y 11/06 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

La necesidad de un constante perfeccionamiento de las acciones de control sanitario en el área de alimentos con vistas a proteger la salud de la población.

Que los aditivos INS 216 Propil para-hidroxibenzoato (propilparabeno) y INS 217 Sodio propil para-hidroxibenzoato (sodio propilparabeno) constan en la Resolución GMC N° 11/06 – Reglamento Técnico MERCOSUR sobre “Lista General Armonizada de Aditivos Alimentarios y sus Clases Funcionales”, con la función de conservador.

Que según la Resolución GMC N° 09/06 el uso de estos aditivos está autorizado para la subcategoría de alimentos 16.2.2.1- Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas listas para el consumo y 16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas.

Que las evaluaciones toxicológicas del Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives — JECFA — son una referencia para la comprobación de la seguridad de uso de los aditivos alimentarios.

Que en función de los resultados de la reevaluación toxicológica del propilparabeno, el JECFA, en su 67ª reunión (20 a 29 de junio de 2006), excluyó a ese aditivo de la IDA de grupo para los parabenos utilizados en alimentos, retirando sus especificaciones.

Que en la 39ª sesión del Comité del Codex de Aditivos Alimentares — CCFA (22 a 28 de abril de 2007) — se decidió discontinuar el trabajo sobre todas las provisiones para propilparabeno en la Norma General de Aditivos Alimentarios — GSFA — y recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius— CAC — la derogación de las provisiones existentes en los Patrones de Productos (ALINORM 07/30/12).

Que en la 30ª sesión de la CAC tal recomendación fue aprobada.

Que la Directiva 2006/52/CE del Parlamento Europeo y del Consejo excluyó a los aditivos E216 y E217 de la Directiva 95/2/CE.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Artículo 1. — Prohibir el uso en alimentos de los aditivos INS 216 Propil parahidroxibenzoato (propilparabeno) y INS 217 Sodio propil para-hidroxibenzoato (sodio propilparabeno).

Art. 2. — Queda derogado lo dispuesto en cualquier otra Resolución que contradiga a lo establecido en el Art. 1.

Art. 3. — Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Ministerio de Economía y Producción

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Industria, Energía y Minería

Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4. — La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Parte, al comercio entre ellos y a las importaciones extra-zona.

Art. 5. — Los Estados Parte deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del 31/I/2008.

LXX GMC – Montevideo, 11/XII/07

RESOLUCIÓN GMC N° 55/98

Incorporada por Resolución Conjunta N° 147 y 649 del 27.9.2001

REGLAMENTO TÉCNICO “ACTUALIZACIÓN DE LA LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS MERCOSUR : GELATINA”

Art 1° - Considerar que la gelatina puede ser utilizada en los alimentos como ingrediente o aditivo, cuando no altere las características de identidad y genuidad del alimento.

Art 2° - Los Estados Partes, pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

ARGENTINA: Ministerio de Salud y Acción Social; Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; Instituto Nacional de Alimentos; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación; Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria.

BRASIL: Ministério da Saúde; Secretaria de Vigilância Sanitária; Ministério da Agricultura e do Abastecimento; Secretaria de Defesa Agropecuária.

PARAGUAY: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social.

URUGUAY: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; Laboratorio Tecnológico del Uruguay.

Art 3° - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art 4° - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución, en sus versiones en español y portugués, a sus ordenamientos jurídicos internos antes del día 7/VI/99.

VER

RES GMC N° 141/96

RES GMC N° 07/06

RES GMC N° 08/06

REGLAMENTO TÉCNICO DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS, SUS FUNCIONES Y SUS LÍMITES EN ALGUNAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS

Incluidas en los siguientes capítulos

CAPÍTULO XII – Grupo 3: Helados Comestibles; ANEXO I de la Resolución GMC N° 141/96. El Anexo I ha sido derogado, y reemplazado por la Res. GMC N° 07/06 que entró en vigencia el día 27-04-2007.

CAPÍTULO IX - Grupo 6: Cereales y Productos a base de Cereales; ANEXO II de la Resolución GMC N° 141/96

CAPÍTULO XVI – Grupo 13: Salsas, Condimentos y Aderezos; ANEXO III de la Resolución GMC N° 141/96. El Anexo III ha sido derogado, y reemplazado por la Res. GMC N° 08/06 que entró en vigencia el día 31-05-2007.

CAPÍTULO XII – Grupo 16.2.2: Bebidas Gasificadas y no Gasificadas; 16.2.3: Preparados Líquidos para la preparación de Bebidas Gasificadas (para uso industrial) y no Gasificadas; y Polvos para la preparación de Bebidas Gasificadas y no Gasificadas; ANEXO IV de la Resolución GMC N° 141/96

[El siguiente texto queda derogado por Resolución Conjunta SPReI N°199/2011 y SAGyP N° 641/2011]

RESOLUCIÓN GMC N° 86/96

Incorporada por Res MSyAS N° 587 del 1.09.97

Se deroga toda legislación del Código Alimentario Argentino que se oponga al dictado de la presente Resolución.

REGLAMENTO TÉCNICO DEL MERCOSUR SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS A SER EMPLEADOS SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (B.P.F.)

Art 1° - Aprobar el Reglamento Técnico del Mercosur sobre **GMC** Aditivos Alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (B.P.F.), que figura en el Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art 2° - Los aditivos que están incluidos en la lista que constituye el Anexo A podrán ser usados en los alimentos en general, según las Buenas Prácticas de Fabricación (B.P.F.), o sea sin limitaciones cuantitativas, siempre que cumplan las funciones determinadas y que estas funciones estén autorizadas en el alimento en cuestión. Podrán ser establecidas restricciones en el uso de aditivos B.P.F. para determinados alimentos, siempre que lo acuerden los Estados-Parte.

Art 3° - Los Estados Parte pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución y comunicar el texto de la misma al Grupo Mercado Común.

Art 4° - En función de lo establecido en la Resolución N° 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados-Parte encargadas de la implementación de la Presente Resolución serán:

Argentina Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación; Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV); Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA); Secretaría de Industria; Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV)

Brasil Ministerio da Saúde; Ministerio de Agricultura e do Abastecimento

Paraguay Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Agricultura y Ganadería

Uruguay Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca; Ministerio de Industria, Energía y Minería ; Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art 5° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir de 1.01.97.

ANEXO A

ADITIVOS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

(Ordenadas alfabéticamente por nombre del aditivo)

Número INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO generalmente utilizado	CLASE FUNCIONAL (Ver abreviaturas al pie)
260	Acido acético	ACREG/CONS
400	Acido Algínico	ESP/EST
0	Acido Ascórbico	ANT/FLO
330	Acido Cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC/AR OSAB
315	Acido Eritórbico, Acido Isoascórbico	ANT
570i	Acido Estiárico, Acido Octadecanoico	ANESP/GLA
297	Acido Fumárico	ACI/ACREG
574	Acido Glucónico	ACI/ACREG/RAI
620	Acido Glutámico	EXA
630	Acido Inosínico	EXA
270	Acido Láctico	ACI/ACREG

296	Acido Málico	ACI/ACREG
280	Acido Propiónico	CONS
406	Agar	ESP/EST/GEL
559	Aluminio Silicato	ANAH
554	Aluminio y Sodio Silicato, Sodio Aluminosilicato	ANAH
1100	Amilasa	FLO
403	Amonio Alginato	ESP/EST
503ii	Amonio Bicarbonato, Amonio Carbonato Acido	ACREG/RAI
503i	Amonio Carbonato	ACREG/RAI
527	Amonio Hidróxido	ACREG
517	Amonio Sulfato	FLO/EST
624	Amonio -(mono) Glutamato	EXA
263	Calcio Acetato	CONS/EST/ACREG
404	Calcio Alginato	ESP/EST/GEL/ANESP
302	Calcio Ascorbato	ANT
170i	Calcio Carbonato	ANAH/EST/ACREG/FIR
509	Calcio Cloruro	EST/FIR
623	Calcio Diglutamato	EXA
526	Calcio Hidróxido	ACREG/FIR
327	Calcio Lactato	ACREG/FLO/FIR
529	Calcio Oxido	ACREG/FLO
282	Calcio Propionato	CONS
552	Calcio Silicato	ANAH
516	Calcio Sulfato	FLO/SEC/FIR
333	Calcio (tri) Citrato, Calcio Citrato	ACREG/SEC/ANT/FIR/EST
290	Carbono Dióxido	CONS
466	Carboximetilcelulosa Sódica	ESP/EST/EMU
407	Carragenina (incluye Furcellarán y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	ESP/EST/GEL
460i	Celulosa Microcristalina	EST/EMU/FIR/ANAH/ESP
902	Cera Candelilla	GLA
901	Cera de Abejas, Blanca y Amarilla	GLA
1001i	Colina Acetato	EMU
1001ii	Colina Carbonato	
1001iv	Colina Citrato	EMU
1001iii	Colina Cloruro	EMU
1001vi	Colina Lactato	EMU
1001v	Colina Tartrato	EMU
472f	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Acético y Tartárico	EMU/EST/SEC
472a	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Acético	EMU/EST/SEC

472c	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Cítrico	EMU/EST/SEC/ANT
472b	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Láctico	EMU/EST/SEC
472d	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac. Tartárico	EMU/EST/SEC
471	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos	EMU/EST/AN ESP
---	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
422	Glicerina, Glicerol	HUM
575	Glucono-Delta-Lactona	ACREG/RAI/ACI
1002	Glucosa Oxidasa	ANT
414	Goma Arábica, Goma Acacia	ESP/EST/EMU
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	ESP/EST
412	Goma Guar	ESP/EST/EMU
416	Goma Karaya, Goma Sterculia, Goma Caraya	ESP/EST/EMU
---	Goma Konjac	ESP/EST/EMU/GEL
904	Goma Laca, Shellac	GLA
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	ESP/EST/EMU
463	Hidroxipropil Celulosa	ESP/EST/EMU
953	Isomalta, Isomaltitol	EDU/GLA
966	Lactitol	EDU/FIR
322	Lecitinas	EMU/ANT/EST
504i	Magnesio Carbonato, Magnesio Carbonato Básico	ACREG/ANAH/ESTCOL
625	Magnesio Glutamato, Magnesio Diglutamato	EXA
528	Magnesio Hidróxido	ANAH/ACREG/ESTCOL
530	Magnesio Óxido	ANAH
553i	Magnesio Silicato	ANAH
965	Maltitol y Jarabe de Maltitol	EDU/EST/EMU
421	Manitol	EDU/HUM/EST
461	Metilcelulosa, Metil Celulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa, Metil Etil Celulosa	ESP/EMU/EST/FOA

440	Pectina/Pectina amidada	ESP/EST/GEL
1200	Polidextrosa	AGC/ESP/EST/HUM/FIR
402	Potasio Alginato	ESP/EST
303	Potasio Ascorbato	ANT
501i	Potasio Carbonato	ACREG/EST
525	Potasio Hidróxido, Potasa Cáustica	ACREG
283	Potasio Propionato	CONS
515	Potasio Sulfato	ACREG
622	Potasio -(mono) Glutamato	EXA
332ii	Potasio -(tri) Citrato, Potasio Citrato	ACREG/SEC/EST
470	Sales de Al, Ca, Mg, K, Na y NH4 con Ac.Grasos	EMU/EST/ANAH
551	Silicio Dióxido, Sílice	ANAH
401	Sodio Alginato	ESP/EST/GEL
301	Sodio Ascorbato	ANT
500ii	Sodio Bicarbonato, Sodio Carbonato Acido	ACREG/RAI/ANAH/EST
500i	Sodio Carbonato	ACREG/RAI/ANAH
---	Sodio Caseinato	EMU/EST
316	Sodio Eritorbato	ANT/CONS
524	Sodio Hidróxido	ACREG
325	Sodio Lactato	HUM/ANT
281	Sodio Propionato	CONS
627	Sodio -(di) Guanilato, Sodio (di) 5' Guanilato	EXA
631	Sodio -(di) Inosinato, Sodio (di) 5' Inosinato	EXA
621	Sodio -(mono) Glutamato, Sodio Monoglutamato	EXA
331iii	Sodio -(tri) Citrato, Sodio Citrato	ACREG/SEC/EMU/EST
420	Sorbitol y Jarabe de Sorbitol, d-Sorbita	EDU/HUM/SEC/FIR/EM U
553iii	Talco	ANAH
967	Xilitol, Xilita	EDU/HUM/EST/EMU/ES P

ADITIVOS SEGÚN BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN

(Ordenados por número de INS) Número INS	NOMBRE DEL ADITIVO ALIMENTARIO generalmente utilizado	CLASE FUNCIONAL (Ver Abreviaturas al pie)
---	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
---	Goma Konjac	ESP/EST/EMU/GEL
---	Sodio Caseinato	EMU/EST
170i	Calcio Carbonato	ANAH/EST/ACREG/FIR
260	Acido Acético	ACREG/CONS
63	Calcio Acetato	CONS/EST/ACREG

270	Acido Láctico	ACI/ACREG
280	Acido Propiónico	CONS
281	Sodio Propionato	CONS
282	Calcio Propionato	CONS
283	Potasio Propionato	CONS
290	Carbono Dióxido	CONS
296	Acido Málico	ACI/ACREG
297	Acido Fumárico	ACI/ACREG
300	Acido Ascórbico	ANT/FLO
301	Sodio Ascorbato	ANT
302	Calcio Ascorbato	ANT
303	Potasio Ascorbato	ANT
315	Acido Eritórbico, Acido Isoascórbico	ANT
316	Sodio Eritorbato	ANT/CONS
322	Lecitinas	EMU/ANT/EST
325	Sodio Lactato	HUM/ANT
327	Calcio Lactato	ACREG/FLO/FIR
330	Acido Cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC/AR OSAB
331iii	Sodio -(tri) Citrato, Sodio Citrato	ACREG/SEC/EMU/EST
332ii	Potasio -(tri) Citrato, Potasio Citrato	ACREG/SEC/EST
333	Calcio -(tri) Citrato, Calcio Citrato	ACREG/SEC/ANT/FIR/EST
400	Acido Algínico	ESP/EST
401	Sodio Alginato	ESP/EST/GEL
402	Potasio Alginato	ESP/EST
403	Amonio Alginato	ESP/EST
404	Calcio Alginato	ESP/EST/GEL/ANESP
406	Agar	ESP/EST/GEL
407	Carragenina (incluye Furcellarán y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	ESP/EST/GEL
410	Goma Garrofín, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	ESP/EST
412	Goma Guar	ESP/EST/EMU
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma Arábica, Goma Acacia	ESP/EST/EMU
415	Goma Xántica, Goma Xantán, Goma de Xantano	ESP/EST/EMU
416	Goma Karaya, Goma Sterculia, Goma Caraya	ESP/EST/EMU
420	Sorbitol y Jarabe de Sorbitol, d-Sorbita	EDU/HUM/SEC/FIR/EMU
421	Manitol	EDU/HUM/EST

422	Glicerina, Glicerol	HUM
440	Pectina/Pectina amidada	ESP/EST/GEL
460i	Celulosa Microcristalina	EST/EMU/FIR/ANAH/ESP
1	Metilcelulosa, Metil Celulosa	ESP/EST/EMU
463	Hidroxipropil Celulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa, Metil Etil Celulosa	ESP/EMU/EST/FOA
466	Carboximetilcelulosa Sódica	ESP/EST/EMU
470	Sales de Al, Ca, Mg, K, Na y NH4 con Ac.Grasos	EMU/EST/ANAH
471	Esteres de Mono y Diglicéridos de Acidos Grasos	EMU/EST/AN ESP
472a	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac.Grasos con Ac.Acético	EMU/EST/SEC
472b	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac.Láctico	EMU/EST/SEC
472c	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac. Grasos con Ac.Cítrico	EMU/EST/SEC/ANT
472d	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac.Grasos con Ac.Tartárico	EMU/EST/SEC
472f	Esteres de Mono y Diglicéridos de Ac.Grasos con Ac.Acético y Tartárico	EMU/EST/SEC
500i	Sodio Carbonato	ACREG/RAI/ANAH
500ii	Sodio Bicarbonato, Sodio Carbonato Acido	ACREG/RAI/ANAH/EST
501i	Potasio Carbonato	ACREG/EST
503i	Amonio Carbonato	ACREG/RAI
503ii	Amonio Bicarbonato, Amonio Carbonato Acido	ACREG/RAI
504i	Magnesio Carbonato, Magnesio Carbonato Básico	ACREG/ANAH/ESTCOL
509	Calcio Cloruro	EST/FIR
515	Potasio Sulfato	ACREG
516	Calcio Sulfato	FLO/SEC/FIR
517	Amonio Sulfato	FLO/EST
524	Sodio Hidróxido	ACREG
525	Potasio Hidróxido, Potasa Cáustica	ACREG
526	Calcio Hidróxido	ACREG/FIR
527	Amonio Hidróxido	ACREG
528	Magnesio Hidróxido	ANAH/ACREG/ESTCOL
529	Calcio Oxido	ACREG/FLO
530	Magnesio Oxido	ANAH

551	Silicio Dióxido, Sílice	ANAH
552	Calcio Silicato	ANAH
553i	Magnesio Silicato	ANAH
553ii	Talco	ANAH
554	Aluminio y Sodio Silicato, Sodio Aluminosilicato	ANAH
559	Aluminio Silicato	ANAH
570i	Acido Esteárico, Acido Octadecanoico	ANESP/GLA
574	Acido Glucónico	ACI/ACREG/RAI
575	Glucono-Delta-Lactona	ACREG/RAI/ACI
620	Acido Glutámico	EXA
621	Sodio -(mono) Glutamato, Sodio Monoglutamato	EXA
622	Potasio (mono) Glutamato	EXA
623	Calcio Diglutamato	EXA
624	Amonio -(mono) Glutamato	EXA
625	Magnesio Glutamato, Magnesio Diglutamato	EXA
627	Sodio -(di) Guanilato, Sodio -(di) 5' Guanilato	EXA
630	Acido Inosínico	EXA
631	Sodio -(di) Inositato, Sodio -(di) 5' Inosinato	EXA
901	Cera de Abejas, Blanca y Amarilla	GLA
902	Cera Candelilla	GLA
904	Goma Laca, Shellac	GLA
953	Isomalta, Isomaltitol	EDU/GLA
965	Maltitol y Jarabe de Maltitol	EDU/EST/EMU
966	Lactitol	EDU/FIR
967	Xilitol, Xilita	EDU/HUM/EST/EMU/ESP
1001i	Colina Acetato	EMU
1001ii	Colina Carbonato	EMU
1001iii	Colina Cloruro	EMU
1001iv	Colina Citrato	EMU
1001v	Colina Tartrato	EMU
1001vi	Colina Lactado	EMU
1100	Amilasa	FLO
1102	Glucosa Oxidasa	ANT
1200	Polidextrosa	AGC/

ACREG = Regulador de la Acidez

ACI = Acidulante

AGC = Agente de Masa

ANAH = Antiaglutinante/Antihumectante

ANESP = Antiespumante

ANT = Antioxidante

ARO = Aromatizante/saborizante

COL = Colorante
CONS = Conservador
EDU = Edulcorante
EMU = Emulsionante/Emulsificante
ESP = Espesante
EST = Estabilizante
ESTCOL= Estabilizante del color
EXA = Resaltador de Sabor
FIR = Agente de Firmeza o Endurecedor o Texturizante

FLO = Mejorador de la Harina

FOA = Espumante

GAS = Gaseante

GEL = Gelificante

GLA = Glaseante

HUM = Humectante

RAI = Leudante Químico

SEC = Secuestrante

RESOLUCIÓN GMC N° 34/10

Incorporada por Resolución Conjunta SPReI N°199/2011 y SAGyP N° 641/2011.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF)

(DEROGACIÓN DE LA RES. GMC N° 86/96)

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 17/93, 86/96, 38/98, 52/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en la Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que es necesario actualizar la lista de aditivos alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Que los avances tecnológicos producidos hacen conveniente incorporar a la citada lista BPF, los aditivos que han sido evaluados y excluir aquellos cuya evaluación así lo indique.

Que para este Reglamento Técnico fueron consideradas solamente las funciones listadas en las especificaciones publicadas por el Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives – JECFA (Comité FAO/OMS de Especialistas en Aditivos Alimentarios), con excepción de las enzimas, el ácido ascórbico (INS 300), el alginato de calcio (INS 404), carbonato de calcio (INS 170i), carbonato de sodio (INS 500i), bicarbonato de sodio (INS 500ii), carbonato de potasio (INS 501i), cloruro de potasio (INS 508), sulfato de calcio (INS 516) y los mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471), para los cuales se incluyeron funciones establecidas en el Codex General Standard for Food Additives (GSFA).

Que esta lista no es de aplicación directa a todos los alimentos, sino que sólo podrá ser utilizada en las categorías de alimentos y en las funciones que así lo permitan los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

Que las restricciones establecidas en este Reglamento Técnico fueron elaboradas considerando las siguientes categorías de alimentos armonizadas en el MERCOSUR: Cereales y Productos de/o a base de Cereales, Productos para copetín (Snacks), Helados comestibles, Confituras, Postres, Productos de panificación y galletería, Carnes y productos cárnicos, Salsas y condimentos, Bebidas no alcohólicas, y Preparaciones industriales culinarias.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos alimentarios autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)

Brasil: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPyBS)

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)

Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 3 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Derogar la Resolución GMC Nº 86/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes, antes del 15/XII/2010.

LXXX GMC- Buenos Aires, 15/VI/10.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (BPF)

a. En la Tabla I figura la lista de los aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), los cuales tienen Ingesta Diaria Aceptada (IDA) no especificada o no limitada, establecida por el Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives- JECFA (Comité FAO/OMS de Especialistas en Aditivos Alimentarios). El uso de estos aditivos en los alimentos está autorizado con límite *quantum satis* (*q.s.*), o sea, cantidad suficiente para obtener el efecto tecnológico deseado, siempre que no alteren la identidad y la genuinidad del alimento, excepto para las categorías de alimentos listadas en la Tabla II con límite máximo numérico.

b. La lista de aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) no es de aplicación directa a todos los alimentos, sino que sólo podrá ser utilizada en las categorías de alimentos y en las funciones permitidas en los Reglamentos Técnicos MERCOSUR específicos.

c. Para las subcategorías de alimentos relativas a harinas de trigo (6.3.1 y 6.3.2), pastas alimenticias (6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3 y 6.4.2.4) y panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, leudante y sal (7.1.1 y 7.1.2) están permitidos solamente los aditivos listados en la Tabla II, con sus respectivas funciones y límites máximos, y aquellas que no constan en la lista de aditivos BPF explícitamente citados en los Reglamentos Técnicos específicos.

- d. Para los alimentos deshidratados o en polvo de las subcategorías 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 y 16.2.2.3, están permitidos los aditivos listados en la Tabla I como BPF (conforme las funciones previstas en los Reglamentos Técnicos específicos), con excepción de los antihumectantes identificados en la Tabla II, para los cuales se estableció un límite máximo numérico.
- e. Para vinagre y otros fermentados acéticos (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/ vinagres de materia(s) prima(s) de origen no vínico) (subcategoría 13.10), todos los aditivos de la Tabla I están permitidos con límite q.s. (conforme las funciones previstas en el Reglamento Técnico específico), excepto aquellos listados en la Tabla II, cuyo uso no está autorizado.
- f. Cuando los aditivos BPF fueran utilizados en alimentos en los cuales hubiera sustitución, total o parcial, o reducción de uno o más nutrientes respecto de la composición del alimento normalizado correspondiente, el producto deberá ajustarse a la reglamentación específica.
- g. Para los productos que requieren reconstitución, los límites máximos de uso indicados se refieren a los productos alimenticios listos para el consumo preparados según las instrucciones del fabricante.

TABLA I Aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), con sus respectivas clases funcionales (en orden de INS)

INS	Nombre del aditivo	Clases funcionales (*)
140 i	Clorofila	COL
150a	Caramelo I – simple	COL
162	Rojo de remolacha, betaína	COL
170 i	Calcio carbonato	ANAH
171	Dióxido de titanio	COL
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
261	Potasio acetato	ACREG/CONS
262 i	Sodio acetato	ACREG
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
280	Ácido propiónico	CONS
281	Sodio propionato	CONS
282	Calcio propionato	CONS
283	Potasio propionato	CONS
290	Carbono dióxido	CONS
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
297	Ácido fumárico	ACREG
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
301	Sodio ascorbato	ANT
302	Calcio ascorbato	ANT
303	Potasio ascorbato	ANT
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	ANT
322	Lecitinas	EMU/ANT
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC
326	Potasio lactato	ANT
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
329	Magnesio lactato (D-,L-)	ACREG/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC

331 i	Sodio (mono) citrato	ACREG/SEC
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	ACREG/SEC/EST
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	ACREG/SEC
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	ACREG/EST/SEC
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	ACREG/FIR/SEC
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	ACREG/HUM
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	ACREG
365	Sodio fumarato	ACREG/EXA/ACI
380	Amonio (tri) citrato	ACREG
400	Ácido alginico	ESP/EST/EMU/GEL
401	Sodio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
402	Potasio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
403	Amonio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
404	Calcio alginato	ESP/EST/ EMU / GEL/ANESP
406	Agar	ESP/EST/EMU
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	ESP/EST/ EMU/GEL
407a	Algas marinas Euchema procesadas	ESP/EST/ EMU/GEL
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	ESP/EST/EMU
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
414	Goma arábica, goma acacia	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	ESP/EST/EMU/FOA
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	ESP/EST/EMU
417	Goma tara	ESP/EST
418	Goma gellan	ESP/EST/GEL
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
421	Manitol	EDU/ESP/EST/HUM/AGC
422	Glicerina, glicerol	EMU/ESP/EST/HUM/AGC
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU/ESP/GEL

460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST/ANAH
460 ii	Celulosa en polvo	ANAH/EMU/ESP
461	Metilcelulosa	ESP/EST/EMU
462	Etilcelulosa	AGC
463	Hidroxipropilcelulosa	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	ESP/EST/EMU
465	Metiletilcelulosa	ESP/EST/EMU/FOA
466	Carboximetilcelulosa sódica	ESP/EST/EMU
467	Etilhidroxietilcelulosa	ESP/EST/EMU
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscarmelosa sódica	EST
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	GLA/EST/ESP
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH ₄	EMU/ANAH
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU/ANESP
472a	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU
472b	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU
472c	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	EMU/EST/ANT/FLO
500 i	Sodio carbonato	ACREG
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG/RAI
500 iii	Sodio sesquicarbonato	ACREG
501 i	Potasio carbonato	ACREG
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	ACREG/RAI
503 i	Amonio carbonato	ACREG/RAI
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	RAI
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	ANAH/ESTCOL
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	ACREG/ANAH/ ESTCOL
507	Ácido clorhídrico	ACI/ACREG
508	Potasio cloruro	GEL
509	Calcio cloruro	FIR
510	Amonio cloruro	FLO

511	Magnesio cloruro	FIR/ESTCOL
514	Sodio sulfato	ESTCOL
515	Potasio sulfato	EXA
516	Calcio sulfato	FLO/SEC/FIR
524	Sodio hidróxido	ACREG
525	Potasio hidróxido	ACREG
526	Calcio hidróxido	ACREG/FIR
527	Amonio hidróxido	ACREG
528	Magnesio hidróxido	ACREG/ESTCOL
529	Calcio óxido	ACREG/FLO
530	Magnesio óxido	ANAH
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH
552	Calcio silicato	ANAH
553 i	Magnesio silicato	ANAH
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH/GLA/ESP
574	Ácido glucónico (D-)	ACREG/RAI
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
576	Sodio gluconato	SEC
577	Potasio gluconato	ACREG
578	Calcio gluconato	ACREG/FIR/SEC
580	Magnesio gluconato	ACREG/FIR
620	Ácido glutámico (L(+)-)	EXA
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA
622	Potasio (mono) glutamato	EXA
623	Calcio diglutamato	EXA
624	Monoamonio glutamato	EXA
625	Magnesio diglutamato	EXA
626	Ácido guanílico	
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA
628	Potasio 5'-guanilato	EXA
629	Calcio 5'-guanilato	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA
632	Potasio inosinato	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	EXA
901	Cera de abeja (blanca y amarilla) (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
902	Cera candelilla (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
904	Goma laca, shelac (sólo para tratamiento de superficie)	GLA

953	Isomalta (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
957	Taumatina	EXA/EDU
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EDU/EST/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
967	Xilitol	EDU/HUM
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
1001 i	Colina acetato	EMU
1001 ii	Colina carbonato	EMU
1001 iii	Colina cloruro	EMU
1001 iv	Colina citrato	EMU
1001 v	Colina tartrato	EMU
1001 vi	Colina lactato	EMU
1100	Amilasas	FLO
1101 i	Proteasas	FLO/EXA/GLA
1102	Glucosa oxidasa	ANT/CONS/EST
1104	Lipasas	EXA
1200	Polidextrosas	AGC/ESP/EST/HUM
1202	Polivinilpirrolidona insoluble	EST/ESTCOL
1204	Pullulan	GLA/ESP
1518	Triacetina, gliceril triacetato	HUM

Aditivos autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), con sus respectivas clases funcionales (en orden alfabético)

INS	Nombre del aditivo	Clases funcionales (*)
260	Ácido acético	ACREG/CONS/ACI
400	Ácido algínico	ESP/EST/EMU/GEL
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT/FLO
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT/SEC
507	Ácido clorhídrico	ACI/ACREG
315	Ácido eritórbico, ácido isoascórbico	ANT
297	Ácido fumárico	ACREG
574	Ácido glucónico (D-)	ACREG/RAI
620	Ácido glutámico (L(+)-)	EXA
626	Ácido guanílico	EXA
630	Ácido inosínico	EXA
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC
280	Ácido propiónico	CONS
406	Agar	ESP/EST/EMU
407a	Algas marinas <i>Eucheima</i> procesadas	ESP/EST/GEL/
00	Amilasas	FLO
403	Amonio alginato	ESP/EST/EMU/GEL
503 ii	Amonio bicarbonato, amonio carbonato ácido	RAI
503 i	Amonio carbonato	ACREG/RAI
510	Amonio cloruro	FLO

527	Amonio hidróxido	ACREG
380	Amonio (tri) citrato	ACREG
624	Monoamonio glutamato	EXA
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG
404	Calcio alginato	ESP/EST/GEL/EMU/ANESP
302	Calcio ascorbato	ANT
170 i	Calcio carbonato	ANAH
509	Calcio cloruro	FIR
623	Calcio diglutamato	EXA
578	Calcio gluconato	ACREG/FIR/SEC
526	Calcio hidróxido	ACREG/FIR
327	Calcio lactato	ACREG/FLO
529	Calcio óxido	ACREG/FLO
282	Calcio propionato	CONS
552	Calcio silicato	ANAH
516	Calcio sulfato	FLO/SEC/FIR
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	ACREG
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	ACREG/FIR/SEC
629	Calcio 5'-guanilato	EXA
633	Calcio 5'-inosinato	EXA
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA
635	Sodio-(di) 5'- ribonucleótido	EXA
150a	Caramelo I – simple	COL
290	Carbono dióxido	CONS
466	Carboximetilcelulosa sódica	ESP/EST/EMU
469	Carboximetilcelulosa sódica hidrolizada enzimáticamente	GLA/EST/ESP
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada, croscarmelosa sódica	EST
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	ESP/EST/GEL/EMU
460 ii	Celulosa en polvo	ANAH/EMU/ESP
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST/ANAH
901	Cera de abeja (blanca y amarilla) (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
902	Cera candelilla (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
140 i	Clorofila	COL
1001 i	Colina acetato	EMU
1001 ii	Colina carbonato	EMU
1001 iv	Colina citrato	EMU

1001 iii	Colina cloruro	EMU
1001 vi	Colina lactato	EMU
1001 v	Colina tartrato	EMU
424	Curdlan	FIR/GEL/ESP/EST
171	Dióxido de titanio	COL
968	Eritritol	EDU/EXA/HUM
472a	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU
472c	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	EMU/EST/ANT/
Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico		EMU
462	Etilcelulosa	AGC
467	Etilhidroxietilcelulosa	ESP/EMU/EST
428	Gelatina	EST/EMU/ESP/GEL
422	Glicerina, glicerol	HUM/EST/ESP/EMU/AGC
575	Glucono-delta-lactona	ACREG/RAI/ACI/SEC
1102	Glucosa oxidasa	ANT/CONS/EST
414	Goma arábiga, goma acacia	ESP/EST/EMU
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	ESP/EST/EMU
418	Goma gellan	ESP/EST/GEL
412	Goma guar	ESP/EST/EMU
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	ESP/EST/EMU
904	Goma laca, shellac (sólo para tratamiento de superficie)	GLA
417	Goma tara	ESP/EST
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	ESP/EST/EMU
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	ESP/EST/EMU/FOA
463	Hidroxipropilcelulosa	ESP/EST/EMU
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	ESP/EMU/EST
953	Isomalta (isomaltitol)	EDU/GLA/ANAH/AGC
966	Lactitol	EDU/ESP
322	Lecitinas	EMU/ANT
1104	Lipasas	EXA
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	ANAH/ESTCOL
511	Magnesio cloruro	FIR/ESTCOL
625	Magnesio diglutamato	EXA
580	Magnesio gluconato	ACREG/
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	ACREG/EST/SEC

628	Potasio 5'-guanilato	EXA
1101 i	Proteasas	FLO/EXA/GLA
1204	Pullulan	GLA/ESP
162	Rojo de remolacha, betaína	COL
470	Sales de ácidos grasos con Ca, Na, Mg, K y NH ₄	EMU/ANAH
551	Silicio dióxido, sílice	ANAH
262 i	Sodio acetato	ACREG
401	Sodio alginato	ESP/EST/GEL/EMU
301	Sodio ascorbato	ANT
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG/RAI
500 i	Sodio carbonato	ACREG
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	ANT
365	Sodio fumarato	ACREG/EXA/ACI
576	Sodio gluconato	SEC
524	Sodio hidróxido	ACREG
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC
281	Sodio propionato	CONS
500 iii	Sodio sesquicarbonato	ACREG
514	Sodio sulfatos	ESTCOL
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG
331 i	Sodio (mono) citrato	ACREG/SEC
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	ACREG/HUM
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	ACREG/SEC/EST
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	EDU/HUM/SEC/AGC/EST
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH/GLA/ESP
957	Taumatina	EXA/EDU
1518	Triacetina, gliceril triacetato	HUM
967	Xilitol	EDU/HUM

TABLA II Categorías de alimentos en las que el uso de aditivos BPF está restringido

Para los alimentos señalados a continuación (subcategorías 6.3.1, 6.3.2, 6.4.1.1, 6.4.1.2, 6.4.1.5, 6.4.1.6, 6.4.2.1, 6.4.2.2, 6.4.2.3, 6.4.2.4, 7.1.1 y 7.1.2) están permitidos solamente los aditivos listados en esta Tabla, con sus respectivas funciones y límites máximos, y aquellos que no constan en la lista de aditivos BPF explícitamente citados en los Reglamentos Técnicos específicos

INS	Nombre del aditivo	Función (*)	Límite máximo (g/100g o 100ml)

6.3.1 Harina de trigo

300	Ácido ascórbico (L-)	FLO	0,04
516	Calcio sulfato	FLO	q.s.
1100	Amilasas	FLO	q.s.
1101 i	Proteasas	FLO	q.s.

6.3.2 Harina de trigo acondicionada (harina de trigo con adición de aditivos)

170 i	Calcio carbonato	EST/ACREG/EMU	1,0 (como calcio)
262 i	Sodio acetato	ACREG	0,6
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Calcio propionato	CONS	0,1
297	Ácido fumárico	ACREG/EST	0,2
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,04
301	Sodio ascorbato	ANT	0,03
303	Potasio ascorbato	ANT	0,03
322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5
327	Calcio lactato	ACREG/FLO	q.s.
Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.	
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	ACREG/EST	q.s.
500 i	Sodio carbonato	ACREG	q.s.
500 ii	Sodio bicarbonato, Sodio carbonato ácido	ACREG/RAI	4,5
516	Calcio sulfato	FLO	q.s.
1100	Amilasas	FLO	q.s.
1101 i	Proteasas	FLO	q.s.
1102	Glucosa oxidasa	ANT/CONS/EST	0,08

6.4.1.1 Pastas o fideos con huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros

170 i	Calcio carbonato	EST/EMU	1,0 (como calcio)
297	Ácido fumárico	EST	0,06
322	Lecitinas	EMU	0,5
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
402	Potasio alginato	EST/EMU	q.s.
403	Amonio alginato	EST/EMU	q.s.
404	Calcio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto seco magro de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con

leche

407 a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto seco magro de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con leche
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	ESP/EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	EST	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulos a sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	EST	0,3
500 ii	Sodio bicarbonato, Sodio carbonato ácido	EST	q.s.
501 i	Potasio carbonato	EST	0,3
508	Potasio cloruro	EST	q.s.
516	Calcio sulfato	EST	0,5
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA	q.s.

627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	Calcio 5'- ribonucleótido	EXA	q.s.
635	Sodio-(di) 5'- ribonucleótido	EXA	q.s.
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST	q.s.

6.4.1.2 Pastas o fideos sin huevo, con o sin vegetales verdes, tomate, morrón u otros

170 i	Calcio carbonato	EST/EMU	1,0 (como calcio)
297	Ácido fumárico	EST	0,06
322	Lecitinas	EMU	0,5
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
402	Potasio alginato	EST/EMU	q.s.
403	Amonio alginato	EST/EMU	q.s.
404	Calcio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU	(como peso del extracto seco magro de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con leche
407 a	Algas marinas <i>Eucheama</i> procesadas	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto seco magro de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con leche
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya,	EST/EMU	q.s.

	goma sterculia, goma caraya		
417	Goma tara	EST	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D- sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulos a sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	EST	0,3
500 ii	Sódio bicarbonato, Sódio carbonato ácido	EST	q.s.
501 i	Potasio carbonato	EST	0,3
508	Potasio cloruro	EST	q.s.
516	Calcio sulfato	EST	0,5
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	Calcio 5'- ribonucleótido	EXA	q.s.
635	Sodio-(di) 5'- ribonucleótido	EXA	q.s.
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST	q.s.

6.4.1.5 Pastas o fideos con huevo, con relleno

170 i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG	1,0 (como calcio)
262 i	Sodio acetato	ACREG	0,6
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Calcio propionato	CONS	0,1
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	ANT	0,02
322	Lecitinas	EMU/ANT	0,5

325	Sodio lactato	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
402	Potasio alginato	EST/EMU	q.s.
403	Amonio alginato	EST/EMU	q.s.
404	Calcio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto seco magro de la leche) Solamente para pastas o fideos elaborados con leche
407 a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas	EST/EMU	0,8 (como peso del extracto
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU	q.s.
417	Goma tara	ESP/EST	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol, D-sorbita	EST	q.s.
421	Manitol	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulos a sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	3,0
500 i	Sodio carbonato	ACREG	0,3

500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG	q.s.
501 i	Potasio carbonato	ACREG	0,3
508	Potasio cloruro	EST	q.s.
516	Calcio sulfato	EST	0,5
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	EXA	q.s.
627	Sodio (di) guanilato, sodio(di) 5'-guanilato	EXA	q.s.
631	Sodio (di) inosinato, sodio (di) 5'-inosinato	EXA	q.s.
634	Calcio 5'-ribonucleótido	EXA	q.s.
635	Sodio-(di) 5'-ribonucleótido	EXA	q.s.
965	Maltitol y jarabe de maltitol	EST	q.s.

6.4.2.1 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no

170 i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG	1,0 (como calcio)
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio),	EST/EMU	q.s.
musgo irlandés			
407 a	Algas marinas <i>Euchema</i> procesadas	EST/EMU	q.s.
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	EST/EMU	q.s.

412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulos a sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	q.s.
500 i	Sodio carbonato	ACREG	q.s.
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG	q.s.
501 i	Potasio carbonato	ACREG	q.s.
575	Glucono-delta- lactona	ACREG/ACI	q.s.

6.4.2.2 Pastas frescas de corta duración (hasta 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no

170 i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG	1,0 (como calcio)
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG	q.s.
400	Ácido alginico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU	q.s.
407 a	Algas marinas	EST/EMU	q.s.

	<i>Euchema</i>		
	procesadas		
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EMU/EST	q.s.
466	Carboximetilcelulos a sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	q.s.
500 i	Sodio carbonato	ACREG	q.s.
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG	q.s.
501 i	Potasio carbonato	ACREG	q.s.
575	Glucono-delta- lactona	ACREG/ACI	q.s.

6.4.2.3 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) con huevo, con o sin vegetales, rellenas o no

170 i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG	1,0 (como calcio)
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Calcio propionato	CONS	0,1
290	Carbono dióxido	CONS	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG	q.s.

400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU	q.s.
407 a	Algas marinas	EST/EMU	q.s.
	Euchema procesadas		
410	Goma garrofin, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulos a sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	q.s.
500 i	Sodio carbonato	ACREG	q.s.
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG	q.s.
501 i	Potasio carbonato	ACREG	q.s.
575	Glucono-delta- lactona	ACREG/ACI	q.s.

6.4.2.4 Pastas frescas de larga duración (mayor que 48hs) sin huevo, con o sin vegetales, rellenas o no

170 i	Calcio carbonato	EST/EMU/ACREG	1,0 (como calcio)
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
270	Acido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
282	Calcio propionato	CONS	0,1

290	Carbono dióxido	CONS	q.s.
297	Ácido fumárico	ACREG	0,06
300	Ácido ascórbico (L-)	ANT	0,02
301	Sodio ascorbato	ANT	0,02
302	Calcio ascorbato	ANT	0,02
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	ANT	0,2
330	Ácido cítrico	ACI/ACREG/ANT	q.s.
350 ii	Sodio (di) malato	ACREG	q.s.
400	Ácido algínico	EST/EMU	q.s.
401	Sodio alginato	EST/EMU	q.s.
406	Agar	EST/EMU	q.s.
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	EST/EMU	q.s.
407 a	Algas marinas	EST/EMU	q.s.
	Euchema procesadas		
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	EST/EMU	q.s.
412	Goma guar	EST/EMU	q.s.
413	Goma tragacanto, tragacanto, goma adragante	EST/EMU	q.s.
414	Goma arábica, goma acacia	EST/EMU	q.s.
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	EST/EMU	1,0
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	EST/EMU	q.s.
418	Goma gellan	EST	q.s.
422	Glicerina, glicerol	EST/EMU	q.s.
424	Curdlan	EST	q.s.
440	Pectina, pectina amidada	EST/EMU	q.s.
460 i	Celulosa microcristalina	EST/EMU	q.s.
466	Carboximetilcelulos a sódica	EST/EMU	5,0
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	q.s.
500 i	Sodio carbonato	ACREG	q.s.
500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	ACREG	q.s.
501 i	Potasio carbonato	ACREG	q.s.

575	Glucono-delta-lactona	ACREG/ACI	q.s.

7.1.1 Panes con levadura (Solamente para panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, levadura y sal)

260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS	q.s.
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO	q.s.
301	Sodio ascorbato	ANT	q.s.
302	Calcio ascorbato	ANT	q.s.
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC	q.s.
326	Potasio lactato	ANT	q.s.
327	Calcio lactato	ACREG/FLO	q.s.
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	q.s.
472 a	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU	q.s.
472 b	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU	q.s.

7.1.2 Panes con leudante químico (Solamente para panes elaborados exclusivamente con harina de trigo, agua, leudante químico y sal)

260	Acido acético	ACREG/ACI/CONS	q.s.
262 i	Sodio acetato	ACREG	q.s.
263	Calcio acetato	CONS/EST/ACREG	q.s.
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	ACI/ACREG	q.s.
300	Acido ascórbico (L)	ANT/FLO	q.s.
301	Sodio ascorbato	ANT	q.s.
302	Calcio ascorbato	ANT	q.s.
322	Lecitina	EMU/ANT	q.s.
325	Sodio lactato	HUM/ANT/AGC	q.s.
326	Potasio lactato	ANT	q.s.
327	Calcio lactato	ACREG/FLO	q.s.
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	EMU	q.s.
472 a	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido acético	EMU	q.s.
472 b	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido láctico	EMU	q.s.

Para las subcategorías de alimentos 12.3, 13.7, 13.8, 13.9 y 16.2.2.3, están permitidos los aditivos listados en la Tabla I como BPF (conforme a las

funciones previstas en los Reglamentos Técnicos específicos), con excepción de los antihumectantes siguientes, para los cuales existe límite máximo numérico.

12.3 Sopas y caldos deshidratados

551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	3,0

13.7 Salsas deshidratadas

551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	3,0

13.8 Condimentos preparados

551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	3,0
552	Calcio silicato	ANAH	3,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	3,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	3,0

13.9 Sal y sales adicionadas (solamente para sales adicionadas)

551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	1,0

16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas

551	Silicio dióxido, sílice	ANAH	1,0
552	Calcio silicato	ANAH	1,0
553 i	Magnesio silicato	ANAH	1,0
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	ANAH	1,0

Para la siguiente subcategoría de alimentos (13.10), todos los aditivos de la Tabla I están permitidos con límite q.s. (conforme a las funciones previstas en el Reglamento Técnico específico), excepto aquellos listados en esta Tabla, cuyo uso no está autorizado.

13.10 Vinagre y otros fermentados acéticos (vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de materia(s) prima(s) de origen no vínico)

260	Ácido Acético y sus sales	ACREG	No autorizado
296	Ácido málico (D-,L-)	ACREG/SEC	No autorizado
297	Ácido fumárico	ACREG	No autorizado
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	ACREG	No autorizado

RESOLUCIÓN GMC N° 35/10

Incorporada por Resolución Conjunta SPReI N° 176/2011 y SAGyP N° 589/2011.

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DE LA LISTA DE "ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGÚN LAS BUENAS

PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN"

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones Nº 17/93, 38/98, 52/98, 56/02 y 34/10 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en las Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que se hace necesario actualizar la Lista de Aditivos Alimentarios a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).

Que los avances tecnológicos producidos hicieron conveniente incorporar a la citada lista de aditivos los que han sido evaluados y excluir aquellos cuya evaluación así lo indicó.

Que se hace necesario establecer límites máximos para aditivos excluidos de la lista de aditivos BPF, como resultado de la revisión y actualización del "Reglamento Técnico MERCOSUR sobre aditivos a ser empleados según las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)".

Que tal como consta en el informe de la 67th Reunión del Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives - JECFA (junio 2006), se redujo la PTWI (Provisional Tolerable Weekly Intake) para el aluminio de 7 a 1mg/kg de peso corporal, aplicable a todos los compuestos de aluminio en los alimentos, incluyendo los aditivos.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 — Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Límites Máximos para Aditivos excluidos de la Lista de "Aditivos Alimentarios Autorizados para ser utilizados según las Buenas Prácticas de Fabricación", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 — Con respecto a las aprobaciones del uso de las sales de aluminio (INS 554 y 559) contempladas en este Reglamento Técnico, las mismas serán revisadas cuando hubiese nuevas informaciones en la materia por parte de cualquiera de las referencias internacionalmente reconocidas: Codex Alimentarius, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) y Unión Europea.

Art. 3 — Los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud

Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP)

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGyP)

Brasil: Ministério da Saúde

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA)

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social (MSPy BS)

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN)

Uruguay: Ministerio de Salud Pública (MSP)

Ministerio de Industria, Energía y Minería (MIEM)

Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU)

Art. 4 — La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Parte, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 — Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Parte, antes del 15/XII/2010.

LXXX GMC - Buenos Aires, 15/VI/10.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE LÍMITES MÁXIMOS PARA ADITIVOS EXCLUÍDOS DE LA LISTA DE “ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS PARA SER UTILIZADOS SEGÚN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN”

INS	Aditivo	Categoría de alimento	Función (1)	Límite máximo (g/100g o 100ml) (2)
425	Goma konjak (excepto para los alimentos en que el uso del aditivo es prohibido en un Reglamento Técnico específico)	5.1.1 Caramelos	ESP/EST/EMU/ GEL	1,0
5.1.2	Pastillas	ESP/EST/EMU/ GEL	1,0	
5.1.3	Confites	ESP/EST/EMU/ GEL	1,0	
5.2	Goma de mascar o chicle	ESP/EST/EMU/ GEL	1,0	
472d	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido tartárico	6.2.1 Cereales para desayuno, merienda u otros, alimentos a base de cereales, fríos o calientes	EST	0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
7.1.1	Panes con levadura	EMU/EST		0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
7.1.2	Panes con leudante químico	EMU/EST		0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)

7.2.1 Bizcochos, galletitas y similares con o sin relleno, con o sin cobertura	EMU/EST			0,5 (solo o en combinación con ác. tartárico y sus sales)
472f	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con mezcla de ácido acético y ácido tartárico	5.1.1 Caramelos	EMU	0,1
5.1.2 Pastillas	EMU			0,1
5.1.3 Confites	EMU			0,1
5.1.4 Caramelos de goma y caramelos de gelatina	EMU			0,1
5.2 Goma de mascar o chicle	EMU			0,5
7.1.1 Panes con levadura	EMU/EST			0,6
7.1.2 Panes con leudante químico	EMU/EST			0,6
7.2.1 Bizcochos, galletitas y similares con o sin relleno, con o sin cobertura	EMU/EST			0,6
16.2.2.3 Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas	EST			0,5
554	Aluminio y sodio silicato, sodio aluminosilicato	5.1.2 Pastillas	ANAH	<i>quantum satis</i> (solamente para tratamiento de superficie)
12.3 Sopas y caldos deshidratados	ANAH			1,0
13.7 Salsas deshidratadas	ANAH			1,0
13.8 Condimentos preparados	ANAH			2,5
21.2 Preparaciones culinarias industriales deshidratadas	ANAH			1,0
559	Alumínio Silicato	5.1.2 Pastillas	ANAH	<i>quantum satis</i> (solamente para tratamiento de superficie)
ACI: acidulante	ARO: aromatizante y/o saborizante	ESTCOL: estabilizante de color		GEL: gelificante
ACREG: regulador de acidez	COL: colorante	EST: estabilizante		GLA: glaseante
AGC: agente de masa	CONS: conservador	EXA: exaltador o resaltador de sabor		HUM: humectante

ANAH: antiaglutinante, antihumectante	EDU: edulcorante	FIR: agente de firmeza	RAI: leudante químico
ANESP: antiespumante	EMU: emulsificante o emulsionante	FLO: mejorador de harina	SEC: secuestrante
ANT: antioxidante	ESP: espesante	FOA: espumante	

RESOLUCIÓN GMC N° 02/08

Incorporada al CAA por Resolución Conjunta SPReI N° 203/2008 y SAGPyA N°568/2008

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE “ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 18. PRODUCTOS PARA COPETIN (SNACKS), SUBCATEGORIAS 18.1 APERITIVOS A BASE DE PAPAS, CEREALES, HARINA O ALMIDON (DERIVADOS DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS) Y 18.2 SEMILLAS OLEAGINOSAS Y FRUTAS SECAS PROCESADAS, CUBIERTAS O NO”

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 18. Productos para copetín (Snacks).

Que la armonización de Reglamentos Técnicos tenderá a eliminar los obstáculos que se generan por diferencias en la Reglamentaciones Nacionales vigentes, dando cumplimiento a lo establecido en el Tratado de Asunción.

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Parte.

EL GRUPO MERCADO COMUN

RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 18. Productos para copetín (Snacks), subcategorías 18.1 Aperitivos a base de papas, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) y 18.2 Semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, cubiertas o no", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud; Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos; Ministerio de Economía y Producción; Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos.

Brasil: Ministério da Saúde; Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición; Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Salud Pública; Ministerio de Industria, Energía y Minería; Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 3 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Parte, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 4 - Los Estados Parte deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos internos antes del 01/XI/08.

LXXI GMC – Buenos Aires, 16/IV/08

ANEXO ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

CATEGORÍA 18. PRODUCTOS PARA COPETÍN (SNACKS)

SUBCATEGORÍA 18.1 APERITIVOS A BASE DE PAPAS, CEREALES, HARINA O ALMIDÓN (DERIVADOS DE RAÍCES Y TUBÉRCULOS, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS)

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

CATEGORIA 18. PETISCOS (SNACKS)

SUBCATEGORIA 18.1 APERITIVOS A BASE DE BATATAS, CEREAIS, FARINHA OU AMIDO (DERIVADOS DE RAÍZES E TUBÉRCULOS, LEGUMES E LEGUMINOSAS)

18.1 Aperitivos a base de papas, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)

Comprende a todos los productos para aperitivos, saborizados o no, a base de papa, cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas) excluyéndose las semillas oleaginosas procesadas, recubiertas o no; las galletitas dulces y las galletitas "crackers", excepto las galletitas "crackers" saborizadas.

Incluye, por ejemplo: papas fritas; palomitas de maíz saladas; pretzels; galletitas "crackers" con sabor a queso, jamón, tocino u otros; aperitivos elaborados a base de mezclas de harinas, maíz, papas, sal, frutos secos, especias, colorantes, aromatizantes y antioxidantes; y aperitivos elaborados a base de harina de arroz, o de harina de porotos negros o blancos, con la adición de sal y especias.

18.1 Aperitivos a base de batatas, cereais, farinha ou amido (derivado de raíces e tubérculos, legumes e leguminosas)

Comprende todos os produtos para aperitivo, aromatizados, ou não, a base de batata, cereais, farinha ou amido (derivados de raízes e tubérculos, legumes e leguminosas), excluindo as sementes oleaginosas processadas, cobertas ou não; biscoitos doces e biscoitos "crackers", exceto os biscoitos "crackers" aromatizados.

Inclui, por exemplo: batatas fritas; pipoca; pretzels; biscoitos "crackers" com sabor de queijo;

presunto, bacon ou outros; aperitivos elaborados a base de mistura de farinhas, milho, batatas, sal, frutas secas, especiarias, corantes, aromas e antioxidantes; e aperitivos elaborados a base de farinha de arroz, ou de farinha de feijão preto ou branco, com adição de sal e especiarias.

FUNCIÓN/ FUNÇÃO

INS	NOMBRE DEL ADITIVO (ESPAÑOL)	NOME DO ADITIVO (PORTUGUÊS)	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LÍMITE MÁXIMO g/100g ou g/100mL(*)
ACIDULANTE			
	Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR	<i>quantum satis</i>	
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,2
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P2O5)
REGULADOR DE ACIDEZ			
	Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR	<i>quantum satis</i>	
	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL		
262 ii	Sodio diacetato, sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, diacetato ácido de sódio	0,05
335 i	Sodio (mono) tartrato	Tartarato monossódico	0,2 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio (di) tartrato	Tartarato dissódico	0,2 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotásico, tartarato ácido de potássio	0,2 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotásico, tartarato de potássio	0,2 (como ác. tartárico)
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,2 (como ác. tartárico)
339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) ortofosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato	0,5 (como P2O5)

	bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno ortofosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrogeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrigênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P2O5)
340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno ortofosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P2O5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
355	Ácido adípico	Acido adípico	0,2

ANTIUMECTANTE/ ANTIHUMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el
MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL
341i

Calcio (mono) fosfato,
calcio fosfato
monobásico, calcio

Fosfato monocálcico,
fosfato monobásico de
cálcio, ortofosfato

0,5 (como P2O5)

341ii	(mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
ANTIOXIDANTE			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR		<i>quantum satis</i>	
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,005 (como SO2)
222	Sodio bisulfito, sodio sulfito ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,005 (como SO2)
223	Sodio metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO2)
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO2)
226	Calcio sulfito	Sulfito de cálcio	0,005 (como SO2)
227	Cálcio bisulfito, cálcio sulfito ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO2)
228	Potasio bisulfito	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO2)
304	Ascorbil palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02 sobre la materia grasa como ascorbil estearato/ sobre o teor de gordura como estearato de ascorbila
305	Ascorbil estearato	Estearato de ascorbila	0,02 sobre la materia
306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Mistura concentrada de tocoferóis	0,02 sobre la materia grasa / sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,02 sobre la materia grasa / sobre o teor de gordura
310	Propil galato	Galato de propila	0,02 (solos o en combinación/sozinhos ou em combinação) expresados sobre materia grasa/ expreso sobre teor de

gordura

319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ,	Butil hidroquinona terciária,
320	butilhidroquinona terciaria	TBHQ, terc-butil hidroquinona
	Butilhidroxianisol, BHA,	Butil hidroxianisol, BHA
	hidroxianisol butilado	
321	Butilhidroxitolueno, BHT,	Butil hidroxitolueno, BHT
	hidroxitolueno butilado	

AROMATIZANTE

Todos los autorizados en el MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados no MERCOSUL

COLORANTE/CORANTE

100 i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,02 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	0,1
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	0,1
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,02
104	Amarillo de quinoleína	Amarelo de quinoleína	0,02
110	Amarillo sunset, amarillo ocaso FCF, laca de Al	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,02
120	Carmín, cochonilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	0,02
122	Azorrubina	Azorrubina	0,02
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
129	Rojos 40, rojo allura AC, laca de Al	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,02
132	Indigotina, carmín de índigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,02
133	Azul brillante FCF, laca de Al	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,02
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I - simple	Caramelo I - simples	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II - proceso sulfito caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	1,0
150 c	Caramelo III - proceso amonio	Caramelo III - processo amônia	1,0
150 d	Caramelo IV - proceso sulfito-amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônio	1,0
151	Negro brillante BN, negro PN	Negro brilhante BN, negro PN	0,02
155	Marrón HT	Marrom HT	0,02
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	0,02
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,0025
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato, sais de Na e K	0,002 (como bixina)

160 c	Páprica/capsorubina/ capsantina	Páprica/capsorubina/ capsantina	quantum satis
160d	Licopeno	Licopeno	0,02
160 e	Beta-apo-8'-carotenal	Beta-apo-8'-carotenal	0,02
160 f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'- carotenoico	Éster metílico ou etílico do ácido beta- apo-8'-carotenóico	0,02
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
CONSERVADOR			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR		quantum satis	
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			
200	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1
			0,1 (solos o en combinación/sozi nhos ou em combinação) La suma de los INS 214, 215, 218 y 219 en ningún caso deberá superar 0,03/ A soma dos INS 214, 215, 218 e 219 em nenhum caso deverá superar 0,03
201	Sodio sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ac. sórbico)
202	Potasio sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ac. sórbico)
203	Calcio sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ac. sórbico)
214	Etil para- hidroxibenzoato, etil parabeno	Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno	0,03 (como ác. p- hidroxibenzóico)
215	Sodio Etil para- Hidroxibenzoato, Na Etilparabeno	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio	0,03 (como ác. p- hidroxibenzóico)
218	Metil para- hidroxibenzoato, metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03 (como ác. p- hidroxibenzóico)
219	Sódio Metil para- Hidroxibenzoato, Na Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03 (como ác. p- hidroxibenzóico)
EMULSIFICANTE			
Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR		quantum satis	
Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,3
425	Goma konjak	Goma Konjac	1,0
472e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	2,0
475	Esteres de ácidos	Ésteres de ácidos	1,0

poliglicerol	grasos con	graxos com	
		poliglicerol, ésteres de ácidos graxos com glicerina	
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ác. ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ác. ricinoléico interesterificado	0,1
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) ortofosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P2O5)
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno ortofosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrogeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
339 iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) ortofosfato, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico,	0,5 (como P2O5)

	tribásico, sodio fosfato	fosfato de sódio	
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrigênio monofosfato monopotássico	0,5 (como P2O5)
340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno ortofosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P2O5)
405	Propilenglicol alginato	Alginato de propileno glicol	0,3
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	Goma caraia, goma sterculia	0,5
425	Goma konjak	Goma konjac	1,0
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono)	Dihidrogênio difosfato	0,5 (como P2O5)

451 i	dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	0,5 (como P2O5)
451 ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P2O5)
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	2,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,5
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,5
491	Sorbitan monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,5
492	Sorbitan triestearato	Triestearato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan monooleato	Monooleato de sorbitana	0,5
495	Sorbitan monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,5
GLASEANTE/ GLACEANTE			
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
902	Cera candelilla	Cera candelilla	<i>quantum satis</i>
903	Cera carnauba	Cera de carnaúba	0,02
904	Goma laca, shellac	Goma laca, shellac	<i>quantum satis</i>
1204	Pullulan	Pullulan	<i>quantum satis</i>

MEJORADOR DE HARINA/MELHORADOR DE FARINHA

Todos los autorizados como BPF en el
MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,005 (como SO ₂)
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio bisulfito, sodio sulfito ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio sulfito	Sulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
227	Cálcio bisulfito, cálcio sulfito ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio bisulfito	Bissulfito de potássio	0,005 (como SO ₂)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P ₂ O ₅)
342 i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primario, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,5 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,5 (como P ₂ O ₅)

tetraoxofosfato

920	L-cisteína y sus sales de clorhidrato de sodio y potasio	L-cisteína e seus sais de cloridrato de sódio e potássio	0,009

HUMECTANTE/UMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

452 iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
1520	Propilenglicol	Propilenoglicol	0,03

LEUDANTE QUÍMICO/FERMENTO QUÍMICO

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido,	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio,	0,5 (como P2O5)

calcio dihidrógeno fosfato

341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	dihidrogênio fosfato de cálcio Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)

341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)

450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)

450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P2O5)

450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido,	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de	0,5 (como P2O5)

calcio (mono)	cálcio, dihidrogênio
dihidrógeno	pirofosfato
pirofosfato	monocálcico

RESALTADOR DE SABOR/ REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior à quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior à quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior

ASIGNACIÓN DE ADITIVOS

CATEGORÍA 18. PRODUCTOS PARA COPETÍN (SNACKS)

SUBCATEGORÍA 18.2 SEMILLAS OLEAGINOSAS Y FRUTAS SECAS PROCESADAS, CUBIERTAS O NO

ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS

CATEGORIA 18. PETISCOS (SNACKS)

SUBCATEGORIA 18.2 SEMENTES OLEAGINOSAS E NOZES PROCESSADAS, COM COBERTURA OU NÃO

18.2 Semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, cubiertas o no

Comprende todos los tipos de semillas oleaginosas y frutas secas procesadas, por ejemplo, secadas, tostadas, fritas o cocidas, con o sin cáscara, saladas o no. Se excluyen los productos clasificados como confituras (categoría 5) y las frutas deshidratadas o desecadas.

18.2 Sementes oleaginosas e nozes processadas, com cobertura ou não

Compreende todos os tipos de sementes oleaginosas e nozes processadas, por exemplo, por secagem, torragem, fritura ou cozimento, com ou sem casca, salgadas ou não. Excluem-se os produtos classificados como confeitos (categoria 5) e as frutas desidratadas ou dessecadas.

FUNCIÓN / FUNÇÃO

INS	NOMBRE DEL ADITIVO (ESPAÑOL)	NOME DO ADITIVO (PORTUGUÊS)	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ Limite máximo g/100g ou g/100mL (*)

ACIDULANTE

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,2
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P2O5)

ANTIOXIDANTE

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

304	Ascorbil palmitato	Palmitato de ascorbila	0,02
305	Ascorbil estearato	Estearato de ascorbila	0,02
306	Tocoferoles: mezcla concentrada	Mistura concentrada de tocoferóis	0,15
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,15
310	Propil galato	Galato de propila	0,02 (solos o en combinación/ sozinhos ou em combinação) expresado sobre materia grasa/ expreso sobre teor de gordura
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ,	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	
320	butilhidroquinona terciaria	Butilhidroxianisol, BHA,	
	hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	
321	Butilhidroxitolueno, BHT, hidroxitolueno butilado	Butil hidroxitolueno, BHT	

AROMATIZANTE

Todos los autorizados en el MERCOSUR *quantum satis*

Todos os autorizados no MERCOSUL

CONSERVADOR

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR *quantum satis*

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

00	Ácido sórbico	Ácido sórbico	0,1 0,1 (solos o en combinación/sozinhos ou em combinação) La suma de los INS 214, 215, 218 y 219 en ningún caso deberá superar 0,03/ A soma dos INS 214, 215, 218 e 219 em nenhum caso deverá superar 0,03
201	Sodio sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ácido sórbico)
202	Potasio sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ácido sórbico)
203	Calcio sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ácido sórbico)
214	Etil para-hidroxibenzoato, etil parabeno	Para-hidroxibenzoato de etila, etilparabeno	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)
215	Sodio etil para-hidroxibenzoato, sodio etilparabeno	Para-hidroxibenzoato de etila de sódio, etilparabeno de sódio.	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)
218	Metil para-hidroxibenzoato, metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)

219	Sodio metil para-hidroxibenzoato, sodio metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio.	0,03 (como ác. p-hidroxibenzóico)
COLORANTE/ CORANTE			
100 i	Cúrcuma, curcumina	Cúrcuma, curcumina	0,01
101 i	Riboflavina	Riboflavina	0,1
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	0,1
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de quinoleína	Amarelo de quinoleína	0,01
110	Amarillo sunset, amarillo ocase FCF, laca de Al	Amarelo sunset, amarelo crepúsculo FCF, laca de Al	0,01
120	Carmín, cochonilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH4 y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,01
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,01
129	Rojo 40, rojo allura AC, laca de Al	Vermelho 40, vermelho allura AC, laca de Al	0,01
132	Indigotina, carmín de índigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índigo, laca de Al	0,01
133	Azul brillante FCF, laca de Al	Azul brilhante FCF, laca de Al	0,01
141i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	0,01
141ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	0,01
150 b	Caramelo II – proceso sulfito caustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	1,0
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	1,0
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	1,0
151	Negro brillante BN, negro PN	Negro brilhante BN, negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,01
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	0,01
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	2,0
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato, sais de Na e K	0,03 (como bixina)
160 e	Beta-apo-8'-carotenal	Beta-apo-8'-carotenal	0,01
160 f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	Éster metílico ou etílico do ácido beta-apo-8'-carotenóico	0,01
163 ii	Extracto de cáscara de uva	Extrato de casca de uva	1,0
172 i	Óxido de hierro, negro (*)	Óxido de ferro, preto (*)	0,04
172 ii	Óxido de hierro, rojo (*)	Óxido de ferro, vermelho (*)	0,04

172 iii	Óxido de hierro, amarillo (*)	Óxido de ferro, amarelo (*)	0,04

(*) Son autorizados como colorantes de aplicación exclusiva sobre superficie de alimentos

(*) São autorizados como corantes de aplicação exclusiva sobre superfície de alimentos

ESTABILIZANTE DE COLOR/ ESTABILIZANTE DE COR

338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P2O5)

ESTABILIZANTE

Todos los autorizados como BPF en el
MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

339 i	Sodio (mono) dihidrógeno monofosfato, sodio (mono) ortofosfato, sodio fosfato monobásico, sodio fosfato ácido, sodio bifosfato, sodio dihidrógeno fosfato, sodio (mono) dihidrógeno ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, dihidrogênio fosfato de sódio, dihidrogênio ortofosfato monossódico, dihidrogênio monofosfato monossódico	0,5 (como P2O5)
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno ortofosfato, sodio fosfato dibásico, sodio (di) fosfato ácido, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrogeno fosfato	Fosfato dissódico, fosfato de sódio dibásico, fosfato ácido dissódico, fosfato de sódio secundário, hidrogênio fosfato dissódico, hidrogênio ortofosfato dissódico, hidrogênio monofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
339 iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) ortofosfato, sodio fosfato tribásico, sodio fosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, fosfato de sódio tribásico, fosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
340 i	Potasio (mono) dihidrógeno monofosfato, potasio fosfato ácido, potasio fosfato monobásico, potasio (mono) monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato ácido de potássio, fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, bifosfato de potássio, dihidrogênio fosfato de potássio, dihidrigênio	0,5 (como P2O5)

monofosfato
monopotássico

340 ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) hidrógeno ortofosfato, potasio fosfato dibásico, potasio (di) fosfato ácido, potasio secundario fosfato, potasio (di) hidrógeno fosfato, potasio (di) hidrógeno monofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, fosfato de potássio dibásico, fosfato ácido dipotássico, fosfato de potássio secundário, hidrogênio fosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, hidrogênio monofosfato dipotássico	0,5 (como P2O5)
340 iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato, potasio fosfato tribásico, potasio fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, fosfato de potássio tribásico, fosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio hidrógeno ortofosfato, calcio secundario fosfato, calcio hidrógeno fosfato, calcio hidrógeno monofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)

341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
42 i	Amonio (mono) fosfato, amonio fosfato monobásico, amonio (mono) monofosfato, amonio fosfato ácido, amonio fosfato primário, amonio dihidrógeno fosfato, amonio dihidrógeno tetraoxofosfato, amonio dihidrógeno ortofosfato	Fosfato monoamônico, fosfato monobásico de amônio, fosfato de amônio monobásico, fosfato ácido de amônio, fosfato de amônio primário, dihidrogênio fosfato de amônio, dihidrogênio tetraoxofosfato de amônio, monofosfato monoamônico, dihidrogênio ortofosfato de amônio	0,5 (como P2O5)
342 ii	Amonio (di) fosfato, amonio fosfato dibásico, amonio (di) hidrógeno ortofosfato, amonio (di) hidrógeno fosfato, amonio (di) hidrógeno tetraoxofosfato	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, hidrogênio fosfato diamônico, hidrogênio tetraoxofosfato diamônico, hidrogênio ortofosfato diamônico	0,5 (como P2O5)
343 ii	Magnesio hidrógeno ortofosfato trihidratado, magnesio (di) fosfato, magnesio fosfato dibásico, magnesio fosfato secundário, sal de magnesio del ácido fosfórico, magnesio hidrógeno fosfato	Fosfato dimagnésico, fosfato de magnésio dibásico, fosfato de magnésio secundário, hidrogênio ortofosfato de magnésio trihidratado, sal de magnésio do ácido fosfórico, hidrogênio fosfato de magnésio	0,5 (como P2O5)
343 iii	Magnesio (tri) ortofosfato, magnesio (tri) fosfato, magnesio fosfato tribásico, magnesio fosfato terciário	Fosfato trimagnésico, ortofosfato trimagnésico, fosfato de magnésio tribásico, fosfato de magnésio terciário	0,5 (como P2O5)

425	Goma konjak	Goma konjac	1,0
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Pirofosfato ácido de sódio, dihidrogênio difosfato dissódico, dihidrogênio pirofosfato dissódico, pirofosfato dissódico	0,5 (como P2O5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, monohidrogênio difosfato trissódico	0,5 (como P2O5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, pirofosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
450 vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, pirofosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, calcio pirofosfato ácido, calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio difosfato monocálcico, pirofosfato ácido de cálcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	0,5 (como P2O5)
451 i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato, sodio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, tripolifosfato pentassódico	0,5 (como P2O5)

451 ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametafosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,5 (como P2O5)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, polimetafosfato de potássio	0,5 (como P2O5)
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P2O5)
452 iv	Calcio polifosfato	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P2O5)
452 v	Amonio polifosfato	Polifosfato de amônio	0,5 (como P2O5)
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	Ésteres de ácidos graxos com poliglicerol, ésteres de ácido graxo com glicerina	1,0

476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ác. ricinoleico interesterificado	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol com ác. ricinoléico interesterificado	0,1
542	Calcio fosfatos (mezcla)	Fosfatos de cálcio (mistura)	0,5 (como P2O5)
1203	Polivinil alcohol	Polivinil álcool	1,5
1520	Propilenglicol	Propilenoglicol	5,0

GLASEANTE/ GLACEANTE

Todos los autorizados como BPF en
MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

901	Cera de abejas, blanca y amarilla	Cera de abelha (branca e amarela)	<i>quantum satis</i>
902	Cera candelilla	Cera candelilla	<i>quantum satis</i>
903	Cera carnauba	Cera de carnaúba	0,02
1203	Polivinil alcohol	Polivinil álcool	1,5
1520	Propilenglicol	Propilenoglicol	5,0

REGULADOR DE ACIDEZ

Todos los autorizados como BPF en el
MERCOSUR

quantum satis

Todos os autorizados como BPF no
MERCOSUL

335 i	Sodio (mono) tartrato	Tartarato monossódico	0,2 (como ácido tartárico)
335 ii	Sodio (di) tartrato	Tartarato dissódico	0,2 (como ácido tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,2 (como ácido tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,2 (como ácido tartárico)
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato de sódio e potássio	0,2 (como ácido tartárico)

RESALTADOR DE SABOR/ REALÇADOR DE SABOR

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR *quantum satis*

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

SECUESTRANTE/ SEQUESTRANTE

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR *quantum satis*

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0

HUMECTANTE/ UMECTANTE

Todos los autorizados como BPF en el MERCOSUR *quantum satis*

Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL

1520	Propilenglicol	Propilenoglicol

(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

DESINFESTACIÓN 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 1401bis - (Res 1549, 12.09.90)

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 207bis 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.

CAPÍTULO XIX

HARINAS, CONCENTRADOS, AISLADOS Y DERIVADOS PROTEÍNICOS

Artículo 1407 - (Res 126, 29.1.80)

"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) Merrill.

Los diversos tipos de harina de soja que se consideran responderán a las siguientes

Con toda la grasa		características: Harina de soja Con bajo contenido de grasa		desgrasada
Por ciento				
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) máx	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:

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:

Recuento bacteriano total, máx 20.000/g
 Termofílicas (Est. Am.Nat.Ass.), máx 1.500/g
 Esporas, máx 10/10/g
 Levaduras y Mohos, máx 50/g
 Coliformes, negativo
 Agentes patógenos entéricos:
 Aflatoxinas, inferior a 0,03 µg/g
 Clostridium perfringens, máx 100/g
 Paracolons, negativo/50/g
 Salmonella, negativo/50/g
 Staphylococcus, negativo/g
 Streptococcus faecalis, negativo/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".

Artículo 1407 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 86/2009 y SAGPyA N° 711/2009)

"Con la denominación de Harina de Chía, se entiende el producto proveniente de la molienda de la semilla de chía (*Salvia hispana L.*) debiendo presentar esta última, características de semillas sanas, limpias y bien conservadas, que han sido sometidas a prensado para la remoción parcial o prácticamente total del aceite que contienen.

Los diversos tipos de Harina de Chía que se consideran responderán a las siguientes características:

características: Harina de Chía			
Parcialmente Desgrasada	Por ciento		Desgrasada
Humedad (100 -105º C) máx.	9		5
Proteína (N x 6.25) mín.	20		29
Grasa (extracto etéreo) máx.	18		7
Fibra Total máx.	35		52
Cenizas (500 - 550º C) máx.	5		6

Granulometría: 0.5 - 1 mm.
 Color: marrón grisáceo.
 Sabor y aroma: suave, agradable, propio de la semilla.
 Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.

Criterios microbiológicos:	100 UFC/g
Coliformes Totales, máx.	
Coliformes Fecales (E. coli)	Ausencia en 1g
Salmonella sp.	Ausencia en 25g
Clostridium, sp. (Sulfito reductores)	Ausencia en 1g
Staphilococcus sp.	Ausencia en 1g
Recuento total de hongos y levaduras, máx.	100 UFC/g
Aflatoxinas máx.	0,03 µg/kg

La denominación de venta será Harina de Chía Desgrasada o Harina de Chía Parcialmente Desgrasada, según corresponda.”
Artículo 1408 - (Res 126, 29.1.80)

"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".

Artículo 1409 - (Res 126, 29.1.80)

"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".

Artículo 1410 - (Res 126, 29.1.80)

"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".

Artículo 1411 -(Res 126, 29.1.80)

"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.

Artículo 1412 - (Res 126, 29.1.80)

"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".

CAPÍTULO XX

METODOLOGÍA ANALÍTICA OFICIAL

Artículo 1413 - (Res 315, 5.03.85)

A los efectos establecidos en el Artículo 6º de la Ley Nº 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 1414. Los protocolos analíticos deberán consignar el método y/o técnicas aplicadas en cada determinación.

Artículo 1414 – (Resolución Conjunta SPRyRS Nº 13/05 y SAGPyA Nº 85/05)

“(Nómina de Documentos citados en el Artículo 1413)

- A.O.A.C.: Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists (última Edición).
- A.O.A.C.: Official and Tentative Methods of the American Oil Chemists Society (última edición).
- American Public Health Association: Recommended Methods for the Microbiological Examination of Foods, N.Y., 1966.
- American Public Health Association: Standard Methods for the Examination of Dairy Products - Microbiological and Chemical. Washington, 1972.
- D.N.Q. Dirección Nacional de Química: Leyes, Decretos y Resoluciones (vinos, vinagres, bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas).
- F.N.A.: Farmacopea Nacional Argentina.
- FAO-OMS: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación - Organización Mundial de la Salud: Normas de Identidad y de Pureza para los Aditivos Alimentarios.
- FAO: Food and Nutrition Paper. Manuals of Food Quality Control.
- IRAM: Instituto Argentino de Normalización: Normas para aceites vegetales y aceites esenciales.
- J. A. Gautier y P. Malangeau: Mises au Point de Chimie Analytique. Ed. Masson y Cie., Paris, 1964.
- K. H. Lewis y R. Angelotti: Examination of Foods for Enteropathogenic and Indicator Bacteria. U.S. Department of Health, Education and Welfare, Washington, 1946.
- Manuel Suisse des Denrées Alimentaires.
- National Academy of Sciences, National Research Council. Food Chemical Codex y Suplementos. Washington.
- O.S.N.: Obras Sanitarias de la Nación: Método para el examen de las aguas y de los líquidos cloacales.
- The Association of Vitamin Chemists Inc: Methods of Vitamin Assay. Interscience Publishers, N. York, 1966.

- U. Hordh: Las Materias Colorantes en los Productos Alimenticios. Ed. El Ateneo, Bs. As. 1941.
- AOAC Peer - Verified Method, AOAC International, 1995, PVM 4: Método para la determinación de olestra en aceites y alimentos.
- Tallmadge DH and Lin PYT; Jour. AOAC Intern 1993; 76: 1396 - 1400: Método para la determinación de olestra en aceites y alimentos."

- Huang A.S., Robinson L.R., Pelluso R.A., Gursky L.G., Pidel A., Manz A., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods Containing Salatrim and Other Fats Having Medium and Long Chain Fatty Acid J. Agric. Food Chem. 1997,45, 1770-1778
- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Profita R. and Sabidong C.G. Identification and Quantification of Salatrim 23CA in Foods by the Combination of Supercritical Fluid Extraction, Particle Beam LCMass Spectrometry, and HPLC with Light-Scattering Detector J. Agric. Food Chem. 1994,42, 468-473
- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Pidel A., Delano G., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods by the Combination of Nontraditional Crude Fat Extraction and Short Nonpolar Column High-Temperature Capillary Gas Chromatography. J. Agric. Food Chem. 1995,43, 1834-1844."

Artículo 1414 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 181/2008 y SAGPyA N° 479/2008)

(Incorporación de la RESOLUCIÓN GMC N° 32/99)

METODOLOGÍAS ANALÍTICAS DE REFERENCIA PARA CONTROL DE ENVASES Y EQUIPAMIENTOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS.

Plásticos:

Determinación de acetato de vinilo en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N63.

Determinación de ácido maleico/anhídrido maleico en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N114.

Determinación de ácido metacrílico en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/WG 5/TG 2:54/91.

Determinación de ácido tereftálico en simulantes de alimentos: se utilizará el Documento CEN/TC 194/WG 5/TG 2:54/91 (ácido metacrílico).

Determinación de acrilonitrilo en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/WG5/TG2: 59/9.

Determinación de aminas primarias aromáticas no sulfonadas en pigmentos y colorantes solubles en solvente: Norma DIN 55610 o ETAD 212.

Determinación de Bisfenol A en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SC 1/WG 2:N70.

Determinación de 2,2-bis(4-hidroxifenil)propano- bis-2,3-epoxipropil)éter (BADGE) en simulantes de alimentos. Método A: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N107.

Determinación de 2,2-bis(4-hidroxifenil)propano-bis-2,3-epoxipropil) éter (BADGE) en simulantes de alimentos. Método B: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N115.

Determinación de caprolactama en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N59.

Determinación de la migración del cloruro de vinilideno monómero (CVDm) de objetos a base de poli cloruro de vinilideno y sus copolímeros:

Decreto Ministeriale del 18 de junio de 1979 – Gaceta Ufficiale Della Repubblica N° 180 (ITALIA).

Determinación de formaldehído en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N42.

Determinación de 1-octeno en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N63.

Determinación de 1,1,1-trimetilolpropano en simulantes de alimentos: Documento CEN/TC 194/SCI/WG2:N115.

Celulósicos:

Preparación de un extracto en agua fría: Norma EN 645 (CEN).

Preparación de un extracto en agua caliente: Norma EN 647 (CEN).

Determinación de la solidez del color de papeles y cartones coloreados: Norma EN 646 (CEN).

Determinación de la solidez de papeles y cartones tratados con blanqueadores fluorescentes: Norma EN 648 (CEN).

Determinación de formaldehído en un extracto acuoso: Norma EN 1541 (CEN).

Determinación de mercurio en un extracto acuoso: Norma ENV 12497 (CEN).

Determinación de siete bifenilos policlorados (PCB) especificados: Norma ENV 1798 (CEN).

Elastoméricos:

Se tomarán como Metodologías de Referencia para las determinaciones de migraciones específicas de monómeros y para las concentraciones de monómeros residuales, las mismas utilizadas para plásticos.

Ditiocarbamatos, tiouramos y xantogenatos; Peróxidos; Aminas primarias aromáticas:

Para estas tres determinaciones se tomarán como Metodologías de Referencia las del Decreto Ministeriale del 21 de marzo de 1973 – Gaceta Ufficiale Nº 104 – Sezione 3 – Rivelazione della migrazione di traze di coadiuvanti tecnologici.

NOTA

La descripción de la metodología analítica oficial no se muestra en esta página

CAPÍTULO XXI

Procedimientos

Artículo 1415 – (Resolución Conjunta SPReI Nº 200/2008 y SAGPyA Nº567/2008)

Las Autoridades Sanitarias competentes aplicarán las disposiciones para el Retiro de Alimentos del Mercado, que figuran como Anexo del presente artículo.

ANEXO

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA EL RETIRO DE ALIMENTOS DEL MERCADO - AUTORIDAD SANITARIA

1 - OBJETIVOS Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

1.1 - OBJETIVOS:

Armonizar criterios, estandarizar procedimientos y definir responsabilidades durante un incidente alimentario que determine el retiro de un alimento del mercado a fin de:

- lograr la máxima reducción de riesgos asociados al consumo de alimentos,
- fortalecer la coordinación entre los integrantes del Sistema Nacional de Control de Alimentos durante un incidente alimentario y
- obtener una respuesta rápida y equivalente desde todos los niveles.

1.2 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente MANUAL es la herramienta guía para la gestión de la inocuidad de los alimentos que se elaboran, industrializan, fraccionan, distribuyen, importan y comercializan en el país. Especifica las responsabilidades durante el desarrollo del procedimiento de retiro.

1.3 - DEFINICIONES

A los efectos del presente Código se define:

1.3.1 - Incidente alimentario: Se entiende por incidente alimentario:

- Un evento que posee consecuencias potencialmente dañinas a la población como resultante del consumo de determinado alimento.
- La identificación de productos alimenticios contaminados, falsificados, adulterados, alterados o que se encuentran en infracción respecto de las normas vigentes.
- La identificación de enfermedad humana que puede ser relacionada con el consumo de alimentos.
- La identificación de malas prácticas en el establecimiento alimentario.

1.3.2 - Retiro de alimentos del mercado: Se entiende por retiro de alimentos del mercado una acción correctiva que realiza la empresa elaboradora de un producto que, a criterio de la autoridad sanitaria, está incumpliendo la normativa vigente.

2 - PRINCIPIOS GENERALES

Los sectores público y privado comparten la responsabilidad de asegurar la inocuidad de los alimentos. En este contexto, durante la ejecución de un retiro de alimentos del mercado, resulta esencial el trabajo coordinado entre la empresa alimentaria (EA) y la Autoridad Sanitaria (AS) Nacional, Provincial y/o Municipal y, para ello, se definen los roles, responsabilidades y plazos máximos de cumplimiento.

Un retiro de alimentos es el procedimiento para gestionar un riesgo detectado a partir de:

- denuncias provenientes de distintos sectores de la comunidad (consumidores, organismos gubernamentales y no gubernamentales, agentes de salud, empresas alimentarias, etc.).
- actuaciones iniciadas por la Autoridad Sanitaria Nacional, la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional o Municipal.
- información de un incidente a nivel internacional donde están involucrados algún/os país/es que exporta/n alimentos a la Argentina.
- un resultado adverso de una muestra oficial (Autoridad Sanitaria Nacional, comunicación de la Jurisdicción o Municipio, otras instituciones oficiales) recolectada en inspección de rutina.

La decisión de retirar un alimento del mercado tendrá como objetivo:

- Inmovilizar los alimentos implicados para impedir que lleguen al consumidor.
- Recuperar del mercado efectiva y eficientemente la mayor cantidad posible del producto de riesgo del mercado, incluso aquellos que se encuentren en poder de los consumidores si se considerase necesario.

En consecuencia, el inicio y la finalización del retiro deberán ejecutarse en el menor tiempo posible para minimizar la exposición de los consumidores a productos que puedan representar un riesgo para su salud.

El procedimiento secuenciado y documentado en el manual/plan de retiro de la EA se pondrá en práctica toda vez que se detecte un problema con algún alimento distribuido en el mercado de acuerdo con lo establecido en el artículo 18 tris del presente Código.

Se excluye de dicha obligación los locales de venta minorista y establecimientos que elaboren comidas para la venta directa al público, salvo que realicen actividades de elaboración y distribución o importación de productos.

3 - MECANISMO DE GESTIÓN DE UN RETIRO

3.1 - HERRAMIENTAS PARA LA GESTIÓN DEL RETIRO

Para cada caso particular se determinará el nivel dentro de la cadena de distribución hasta el que se hará extensiva la acción del retiro, conforme al grado de riesgo que pueda significar el producto involucrado, los canales de distribución que hayan sido utilizados y la extensión de la distribución del mismo.

3.1.1 - ESTRATEGIA DEL RETIRO

Es el curso de acción planificado que permite llevar adelante las acciones para el recupero específico de un producto considerado de riesgo. La misma contempla los siguientes tópicos:

3.1.1.1 - PROFUNDIDAD DEL RETIRO:

a) Indica de acuerdo con la distribución alcanzada el nivel al que se debe extender el retiro.

- Nivel distribución mayorista.
- Nivel distribución minorista.
- Nivel consumidor.

b) La distribución geográfica del alimento:

- Limitada: cuando el alimento fue distribuido en un área geográfica que se encuentra bajo la jurisdicción de una sola Autoridad Jurisdiccional, sin tránsito federal.
- Amplia: cuando el alimento fue distribuido en un área geográfica que corresponde a más de una Jurisdicción Bromatológica con tránsito federal.

3.1.1.2 - ADVERTENCIA A LOS CONSUMIDORES/COMUNICACIÓN CON EL PÚBLICO:

Según el incidente específico puede ser necesaria o no. En caso de considerarse necesaria, se dispondrá la extensión y rapidez de emisión en función del riesgo evaluado y el nivel de distribución.

La comunicación al público deberá ser realizada en todos los retiros Clase I (según la clasificación del retiro que se establece en el punto 3.1.1.6) y de acuerdo con el Anexo II. Deberá valorarse y decidirse la publicación en medios de comunicación masiva o la comunicación con determinados segmentos de la población (asociaciones de profesionales, hospitales, asociaciones de consumidores, etc.).

En el caso de los retiros Clase II la comunicación al público estará sujeta a la evaluación de las consecuencias en cada caso.

3.1.1.3 - VERIFICACIÓN DE LA EFECTIVIDAD

Es el procedimiento que deberá aplicar la empresa para medir la marcha de la ejecución del retiro y sus resultados en lo referente a la inmovilización de los alimentos implicados, su recuperación y su puesta a disposición de la autoridad sanitaria. La AS ejercerá la auditoría sobre la verificación de efectividad de acuerdo a lo establecido en el Anexo II.

3.1.1.4 - DISPOSICIÓN Y DESTINO DE LOS PRODUCTOS RECUPERADOS

La segregación se realizará identificando debidamente a cada producto y en un área separada de los otros alimentos, de acuerdo con lo establecido en el presente Código. El destino de los productos recuperados deberá ser evaluado y autorizado por la AS competente.

3.1.1.5 - EVALUACIÓN DEL RIESGO

Para establecer la estrategia de retiro, deberá realizarse la evaluación del riesgo a través de un modelo científicamente aceptado señalando el tipo de consecuencias para la salud y el perfil y tamaño de la población en riesgo, de acuerdo con la Guía que figura en el Anexo I.

3.1.1.6 - CLASIFICACIÓN DEL RETIRO

En base a la evaluación de riesgo y, con el objeto de orientar la estrategia a seguir, el retiro se clasificará:

- Clase I: cuando el incidente alimentario implica situaciones en las cuales existe una probabilidad razonable de que el consumo de un producto, provocará consecuencias adversas graves para la salud o la muerte. En este caso el producto no deberá consumirse en ningún lugar, deberán recuperarse incluso las unidades que se encuentren en poder de los consumidores.
- Clase II: en el caso de aquellos incidentes en los que existe una probabilidad razonable de consecuencias adversas temporarias y/o reversibles en la salud de las personas que consuman el alimento.
- Clase III: el motivo del retiro presenta una baja probabilidad de consecuencias adversas para la salud de los consumidores pero constituye una infracción.

3.1.1.7 - ESTRATEGIA INTERINA

De acuerdo con el cuadro que figura en el Anexo II, que relaciona el riesgo detectado con la estrategia de retiro, deberá definirse la estrategia a seguir, analizando cada caso particular.

En los casos en los que no se conocen desde el inicio del incidente todos los datos necesarios para poder determinar el riesgo o la distribución del producto, corresponde implementar en forma preventiva las medidas que se consideren adecuadas para proteger la salud de la población. Con ese fin, se elaborará una estrategia interina para cubrir el tiempo entre la notificación del incidente y el desarrollo de la estrategia formal definitiva.

3.2 - RESPONSABILIDADES DURANTE LA GESTIÓN DEL RETIRO

3.2.1 - DE LA AUTORIDAD SANITARIA

La Autoridad Sanitaria Nacional o Jurisdiccional (ASN o ASJ) tendrá la responsabilidad de:

- Informar a la Empresa Alimentaria (EA) que debe iniciar el retiro.
- Auditar la actividad que la Empresa Alimentaria (EA) realice para retirar el producto del mercado.
- Excepcionalmente, cuando no se logre identificar a la EA, ejecutar el retiro de acuerdo con los Procedimientos de gestión del retiro que figuran en la sección 4.1.2.
- Aplicar las sanciones que pudieran corresponder a la EA.

3.2.1.1 - DE AUTORIDADES SANITARIAS JURISDICCIONALES (ASJ)

Las ASJ como primer punto de contacto en la gestión del incidente alimentario realizarán la investigación y desarrollo del mismo en su jurisdicción, de acuerdo con la siguiente secuencia:

- Notificarán a la ASN, y por su intermedio, al Sistema Nacional de Vigilancia Alimentaria toda vez que detecte un incidente que involucre un producto con tránsito federal en su jurisdicción.
- Notificarán a las Autoridades Sanitarias Municipales (ASM) ubicadas en el ámbito de su jurisdicción y coordinarán con ellas el retiro en la jurisdicción.
- Informarán periódicamente a la ASN sobre el progreso del retiro en su jurisdicción.
- Comunicarán, cuando sea necesario, a otras autoridades, organismos y consumidores locales/ jurisdiccionales.
- Actuarán como referente científico-técnico en la gestión del incidente en su jurisdicción y brindarán asistencia a las ASM.
- Supervisarán la disposición de los productos recuperados en su jurisdicción.
- Realizarán la evaluación y revisión final del retiro de alimentos para determinar si el mismo se da por finalizado o si es necesario intensificar / modificar las acciones realizadas en su jurisdicción.
- Confeccionarán el informe final de lo actuado en la jurisdicción.

La ASJ en cuya jurisdicción se encuentre registrado el establecimiento elaborador del producto implicado en el incidente alimentario:

- Asistirá técnicamente a la EA cuando ésta lo solicite.
- Realizará inspecciones al establecimiento de considerarse necesarias.

Estas acciones podrán ser realizadas individualmente o en colaboración con la Autoridad Sanitaria Nacional.

3.2.1.2 - LA AUTORIDAD SANITARIA NACIONAL (ASN):

- Notificará a las Autoridades Sanitarias Jurisdiccionales (ASJ) y coordinará con ellas el retiro en todo el territorio del país.
- Asignará el Número Identificador Único del Retiro (NIUR)
- Informará a las ASJ sobre las novedades del retiro en el país
- Comunicará, cuando sea necesario, a otras autoridades, organismos nacionales e internacionales, como así también, a consumidores y publicará el listado de retiros que se realicen en el país.
- Actuará como referente científico-técnico nacional en la gestión del incidente y brindará asistencia tanto a las ASJ como a la EA.
- Supervisará la disposición y el destino de los productos importados recuperados en el país.
- Realizará la evaluación y revisión final del retiro de alimentos para determinar si el mismo se da por finalizado en el país o si es necesario intensificar / modificar las acciones realizadas en alguna jurisdicción.
- Realizará el informe final de lo actuado en el país.

Además, según el caso:

- Evaluará el riesgo.

- Clasificará el retiro.
- Revisará y emitirá una recomendación sobre la Estrategia de retiro presentada por la EA.
- Monitoreará la acción de la EA: En caso de ser necesaria realizará inspecciones al establecimiento.

3.2.2 - DE LA EMPRESA (EA)

Las obligaciones de las EA en cuanto al retiro de productos del mercado se establecen en el artículo 18 tris del presente Código.

3.3 - PLANIFICACIÓN Y COORDINACIÓN

Las ASJ y las ASN deberán armonizar sus procedimientos de gestión de incidentes alimentarios a fin de proceder al retiro de alimentos de riesgo del mercado de forma coordinada. Las ASJ coordinarán sus acciones con los municipios de su jurisdicción.

3.4 - NOTIFICACIONES

La ASJ que detecte un incidente alimentario y/o que resuelva el retiro del producto implicado deberá informarlo a la ASN en un plazo no mayor de 48hs.

Las EA también deberán informar la realización de un retiro en un plazo no mayor de 24 horas de acuerdo con lo establecido en el artículo 18 tris del presente Código.

4 – PROCEDIMIENTO DE GESTION DEL RETIRO

El retiro de alimentos del mercado comprende las siguientes etapas: Inicio del retiro, Clasificación y Estrategia del retiro, Notificación y Alerta, Monitoreo y Auditoría, y Finalización.

4.1 - INICIO DEL RETIRO

Esta etapa incluye la detección del incidente, la evaluación del riesgo, la toma de decisión sobre el retiro y la notificación a AS/ EA/ consumidores.

Las tareas de la AS en un retiro de alimentos del mercado deben contemplar tres situaciones:

- a) el incidente es detectado por la EA quien voluntariamente procede al retiro y notifica a la AS.
- b) el incidente es detectado por la AS, quien solicita el retiro por parte de la empresa y ésta accede.
- c) el incidente es detectado por la AS, quien no puede identificar a la EA.

Esto determinará que el retiro sea ejecutado por la EA (situaciones a y b) o que la ejecución del mismo se encuentre a cargo de la AS (situación c).

4.1.1 - RETIRO REALIZADO POR LA EMPRESA ALIMENTARIA

Situación a) Toda vez que una EA sospeche que pudo haber elaborado o distribuido un alimento que incumple las reglamentaciones vigentes de acuerdo con lo establecido en el presente Código.

Situación b) La AS que detecte un incidente notificará a la EA detallando la violación a la normativa e identificando claramente (citando los artículos y la norma) el producto implicado: con denominación de venta, denominación de fantasía, nombre de la Empresa Elaboradora, N° de Registro del

Establecimiento Elaborador, N° de Registro del Producto Alimenticio, N° de lote /s, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase), etc. Solicitará a la empresa el retiro del producto del mercado, asignando un plazo para la respuesta de la EA que dependerá del riesgo y no podrá ser superior a las 48 hs.

En las situaciones a) y b) para realizar el retiro de un producto del mercado la EA propondrá la estrategia de retiro para ese caso particular. Enviará la información a la AS, quien la

evaluará y, cuando lo considere necesario, indicará cambios y solicitará a la EA que comunique al consumidor a través de la prensa.

La AS realizará el seguimiento de la acción monitoreando la efectividad de la notificación, la cantidad de producto recuperado, verificará el destino del producto, dará a conocer el retiro a través de la base online y dará por finalizado el retiro.

Para ello, la AS realizará la Evaluación del Riesgo (ER) y, por escrito, formulará las observaciones que considere pertinentes a la EA (Recomendaciones sobre el Retiro).

4.1.1.1 - COMUNICACIÓN SOBRE RETIRO DE ALIMENTOS DEL MERCADO

La ASJ que recibe la notificación de la EA sobre el inicio o la planificación de acciones para retirar un producto del mercado deberá, en un plazo de 48 horas de recibida la notificación, informar a la ASN, con una copia de la notificación de la EA sobre el retiro y cualquier otra información que considere relevante, tal como, comunicados de prensa, si los hubiera.

La AS controlará que la notificación que realice la EA sea tan amplia como haya sido la distribución del producto y que detalle los métodos para detener la distribución y comercialización del mismo e indique la forma de almacenarlo / aislarlo.

Durante un retiro de la EA:

- Si el incidente fuera detectado por una de las ASJ, ésta notificará a la ASN y por su intermedio a todos los integrantes del SNCA.
- Cada ASJ enviará alertas a las AS Municipales de su jurisdicción.
- Todas las AS realizarán el seguimiento y la recopilación de información sobre el recupero en su jurisdicción.
- La ASN podrá indicar/solicitar, si lo considera necesario, la realización de inspecciones al establecimiento de la EA (por ejemplo para recolectar muestras del producto implicado y/o de otros sospechados).
- La ASN y ASJ en cuya jurisdicción se encuentre registrado el establecimiento elaborador brindarán asistencia técnica a la EA.
- Cuando así lo consideren, las ASJ darán por finalizado los retiros en su jurisdicción. La ASN dará por finalizado el retiro a nivel país.
- Cuando exista riesgo severo a la salud, la ASJ podrá realizar un comunicado de prensa a través de los medios masivos de comunicación y/o la notificación a los clientes.

4.1.1.2 - EVALUACIÓN DE LA ESTRATEGIA DE RETIRO - INFORMACIÓN REQUERIDA

La ASN en un plazo no mayor de 5 días dará respuesta a la EA acerca de la Evaluación de la Estrategia de Retiro propuesta con su correspondiente Recomendación y remitirá una copia a las ASJ con la siguiente información:

- 1) Detalles del rótulo incluyendo denominación de venta, denominación de fantasía, nombre de la empresa elaboradora, N° de Registro del Establecimiento Elaborador (RNE), N° de Registro del Producto Alimenticio (RNPA), N° de lote/s, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase). Cuando el incidente involucre más de un producto deberá detallarse para cada producto.
- 2) Copia del rótulo completo incluyendo rótulo complementario, sobre-rótulo, etc. Cuando el incidente involucre más de un producto deberá detallarse para cada producto.
- 3) Datos sobre la EA: incluirán dirección, tipo de firma (elaboradora, importadora, distribuidora, fraccionadora, envasadora, etc.), responsable/s del retiro (nombre/s, dirección, teléfono laboral, teléfono particular, correo electrónico).
- 4) Motivos del retiro: deberá proveer información completa y detallada sobre los motivos del incidente, indicará la violación a la normativa vigente (CAA u otras normas vigentes) e incluirá cuando corresponda: resultados de exámenes microbiológicos y/o químicos del producto indicando el laboratorio que lo realizó, detalles de la recolección de la muestra analizada, detalles de la inspección al establecimiento (BPM) u otra evidencia cuando corresponda, registros de control de calidad de la EA, y lista de reclamos registrados.

5) Cantidad de producto en el mercado: se detallará la cantidad de producto elaborado, importado o fraccionado indicando qué proporción del mismo ha sido distribuido.

6) Detalles de la distribución: zona de distribución del producto en el país y en el extranjero y si ha sido entregado/distribuido a través de programas sociales, instituciones oficiales, donaciones.

7) Plan de Monitoreo: Incluye verificación de la eficacia de la notificación, realización de inspecciones a establecimientos, recolección de muestras, etc.

Junto con la estrategia de Retiro podrá remitirse una muestra del producto a retirar o, en su defecto, copia del acta de inspección que documente las deficiencias en la aplicación de las BPM o evidencia epidemiológica de daños asociados al potencial peligro. Este material se enviará priorizando la vía más rápida posible.

4.1.1.3 - INSPECCIONES AL ESTABLECIMIENTO

La ASN contactará a la EA para obtener información sobre el incidente pudiendo decidir realizar una inspección al establecimiento, a fin de:

- verificar el cumplimiento de las BPM,
- obtener la estrategia de retiro propuesta por la EA, en el caso de no contar con la misma,
- recolectar muestras del rótulo del producto,
- obtener una muestra oficial del lote del producto a retirar o de otros lotes si la investigación lo amerita,
- evaluar las causas del incidente. Indagar acerca de las acciones correctivas que la empresa implementó o implementará,
- obtener registros de distribución / comercialización del producto,
- si se considerase necesario, podrán solicitarse copias de las notificaciones del retiro a clientes efectuadas o planeadas,
- asesorar a la empresa acerca de cómo disponer los alimentos recuperados.

La AS concurrirá convocada por la EA, para la verificación presencial del reacondicionamiento o la destrucción de los productos retirados (realizar toma de muestras de considerarlo necesario) y dejará constancia en un acta.

En los casos en que la ubicación del establecimiento elaborador se encuentre en una Jurisdicción y el titular del producto en otra, la ASN gestionará la inspección en la jurisdicción donde se encuentre la mencionada firma. La ASJ que hubiera sido requerida para la inspección, informará los resultados de su investigación a la ASN.

En los casos en los que la empresa no efectúe un retiro rápido y efectivo, el curso de acción adecuado será ejecutado por la AS independientemente de las sanciones que pudieran corresponder.

4.1.1.4 - MUESTRA OFICIAL

La AS determinará la necesidad de contar con una muestra oficial del producto.

La muestra deberá tomarse de acuerdo a lo establecido en el presente Código y definirse en función del tipo de producto y del peligro que se sospecha está presente en el mismo, seleccionando el plan de muestreo y la técnica analítica que se utilizará.

4.1.2 - RETIRO DE PRODUCTOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA

Los procedimientos para la situación c) del punto 4.1, es decir, los retiros en los que la AS gestionará (sin la participación de la EA) deberán desarrollarse de la siguiente manera:

La ASN notificará a la ASJ la violación a la normativa que se ha detectado (citando los artículos y la norma correspondiente) describiendo claramente el producto implicado (denominación de venta, denominación de fantasía, nombre de la Empresa Elaboradora, Nº de Registro del Establecimiento Elaborador, Nº de Registro del Producto Alimenticio, Nº de lote/s, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase), etc.), solicitando la acción de la ASJ de acuerdo al riesgo.

El retiro del producto del mercado será realizado por todas las ASJ a través de las ASM siguiendo la estrategia de retiro diseñada por la ASN.

4.1.2.1 - COMUNICADOS O ALERTAS SOBRE RETIRO DE ALIMENTOS DEL MERCADO - PRODUCTOS CON TRANSITO FEDERAL.

La ASJ notificará, en un plazo de 48 horas, a la AS Nacional acerca de la iniciación del procedimiento.

La ASN notificará a la cadena de clientes de la EA para que retiren el producto de la comercialización y notificará a las restantes jurisdicciones bromatológicas y, por su intermedio, a las municipales (ASM) remitiendo copias de la información recibida inmediatamente.

La notificación llevará un título que destaque la importancia del contenido de la comunicación para que las acciones sean ejecutadas inmediatamente.

Cuando se realizan notificaciones sobre el retiro de un producto del mercado se deberá:

- Especificar la vía de notificación.
- Confirmar la recepción de la misma.
- Realizar el seguimiento de las acciones desarrolladas.
- Remitir la Nota de aprobación del plan de retiro lo antes posible.

La notificación a la cadena de comercialización deberá ser tan amplia como haya sido la distribución del producto y detallará los métodos para detener la distribución y comercialización del mismo e indicarán la forma de almacenarlo / aislarlo.

En todos los casos, la notificación incluirá todos los datos detallados en el punto 4.1.1.2.

La ASN podrá asistir, de ser necesario, a las ASJ en la elaboración del texto de notificación a las ASM sobre el retiro de alimentos del mercado. En ella podrán detallarse los métodos para detener la distribución y venta de alimentos, indicando la forma de almacenar los productos recuperados, de aislarlos y el destino de los mismos. Deberá evaluarse, en función del riesgo y el nivel de distribución del producto, la extensión y rapidez que se le atribuya a la emisión de la notificación.

En los casos en que la EA no efectúa el retiro la ASN realizará la evaluación del riesgo y clasificará el retiro.

Si la información recopilada no es suficiente para realizar la evaluación de riesgo y decidir la estrategia del retiro se procederá según se indica a continuación:

- La ASJ enviará alertas a las ASM de su jurisdicción,
- Todas las AS realizarán el seguimiento y la recopilación de información sobre el recupero en su jurisdicción,
- La ASN y/o la ASJ en cuya jurisdicción se encuentre registrado el establecimiento elaborador del producto implicado podrán decidir la realización de inspecciones al establecimiento de la EA y, de considerarse necesario, la recolección de muestras del producto implicado y/o de otros sospechados,
- Las ASJ ofrecerán asistencia técnica a los municipios,
- Las ASJ darán por finalizado los retiros en su jurisdicción,
- La ASN dará por finalizado el retiro a nivel país.

4.1.2.2 - INFORMACIÓN RELACIONADA Y EVALUACIÓN DE LA ESTRATEGIA DEL RETIRO

Las ASJ enviarán a la Autoridad Sanitaria Nacional la notificación con toda la información que disponga (muestra del producto a retirar o, en su defecto, copia del acta de inspección que documente las deficiencias en la aplicación de las BPM o evidencia epidemiológica que sustente el riesgo detectado), priorizando la vía más rápida posible.

La ASN y las ASJ —a nivel nacional y jurisdiccional respectivamente— realizarán el seguimiento de la acción monitoreando la efectividad de la notificación, la cantidad de producto recuperado, verificarán la inexistencia del producto en el mercado y, cuando lo consideren oportuno, darán por finalizado el retiro (a nivel jurisdicción o país según se trate de ASJ o ASN respectivamente).

4.1.2.3 - INSPECCIONES AL ESTABLECIMIENTO

La ASN y/o ASJ en cuya jurisdicción se encuentre registrado el establecimiento realizará la inspección en el establecimiento de la EA para obtener información sobre el incidente, en la cual:

- se recolectarán muestras del rótulo del producto,
- se obtendrán muestra/s oficial/es del lote del producto a retirar o de otros lotes si la investigación lo amerita,
- se evaluarán las causas del incidente, se indagará acerca de las acciones correctivas que la empresa implementó o implementará,
- se obtendrán registros de distribución / comercialización del producto,
- se obtendrán registros de actividades de control de calidad,
- se obtendrán registros de consultas, reclamos, quejas,
- se indagará si poseen muestras testigos del lote del/los productos involucrado/s.

4.1.2.4 - MUESTRA OFICIAL

Se procederá de acuerdo con lo establecido en el punto 4.1.1.4.

4.2 - CLASIFICACIÓN Y ESTRATEGIA DE RETIRO

La AS realizará una evaluación de riesgo, clasificará el retiro y diseñará y/o evaluará la estrategia de retiro

4.2.1 - EVALUACIÓN DE RIESGO Y CLASIFICACIÓN DEL RETIRO

La AS que detecte el incidente realizará una Evaluación del Riesgo (ER) para cada retiro en particular.

Cuando se detecte o reciba notificación de un incidente que determine el retiro de un alimento del mercado, podrá utilizarse la base de datos de riesgos evaluados, en caso de existir alguno que se ajuste a la situación actual. De no ser así, será evaluado según la información recolectada para el incidente particular. La ER podrá ser realizada por un equipo interdisciplinario o Comité de ER/Comité de Crisis. Este Comité deberá evaluar la información recolectada para el incidente particular y toda la que posea la AS acerca del incidente. Para ello, se auxiliará con la Guía para la Evaluación del Riesgo de un Incidente Alimentario que figura en el Anexo I.

Una vez que el Comité de ER/Crisis se haya expedido, se clasificará el retiro y se comunicará.

4.2.2 - ESTRATEGIA DE RETIRO

En los casos de productos con tránsito federal, la AS evaluará la estrategia presentada por la empresa cuando se trate de un retiro ejecutado por la misma y elaborará una estrategia cuando deba llevarlo a cabo.

4.3 - NOTIFICACIÓN Y ALERTA

A cada retiro iniciado, la ASN le asignará un número identificador. El mismo constará de 6 dígitos, los cuatro primeros corresponderán a números consecutivos y los dos últimos dígitos (separados por un guión) identificarán el año. Esto permitirá la identificación del incidente por todas las jurisdicciones y facilitará la ubicación de los registros correspondientes a la ASN.

La ASJ será la encargada de actualizar la información sobre el estado del retiro en su jurisdicción como: "activo", "completo" o "cerrado". Esta información será enviada a la ASN para la actualización de la base online nacional.

Para algunos retiros de clase I y/o de clase II, la ASN podrá requerir, en la fase de monitoreo/seguimiento/auditoría, que las ASJ realicen un informe periódico del progreso del mismo.

4.3.1 - COMUNICACIÓN CON LA EMPRESA ALIMENTARIA

La notificación formal a la empresa detallará el número de identificación del retiro, la clasificación del mismo, los comentarios de la AS sobre la estrategia elaborada por la EA (si existieran) y la publicación del retiro. Indicará, además, los procedimientos de verificación que la AS realizará respecto de la mercadería retirada y formulará la obligación de notificar, previo al inicio de las tareas de destrucción o reacondicionamiento a fin de que las mismas se lleven a cabo en presencia de un representante de la AS. La comunicación deberá alentar la adopción de medidas correctivas y requerir el reporte periódico de la EA sobre el estado del retiro.

La AS podrá, previo al envío de la notificación por escrito, informar telefónicamente indicando la clasificación del retiro y su publicación. Deberá incluir los datos de contacto con el agente de la AS que llevará a cabo la gestión del incidente y advertirá sobre las sanciones que pudieran corresponder en caso de no llevarse adelante el retiro efectivo.

La ASN, será la encargada de proveer información a otros organismos nacionales, a todas las jurisdicciones bromatológicas y, en caso de ser necesario, a agencias extranjeras.

4.3.2 - COMUNICACIÓN AL PÚBLICO

La comunicación será realizada por la EA y por la AS. La ASN deberá elaborar un comunicado a la población —el que también se girará a las autoridades jurisdiccionales— con el objeto de unificar criterios en todo el país y evitar errores de información según lo establecido en el punto 3.1.1.2.

La ASN publicará todos los retiros. Allí constarán los datos (clasificación, productos, motivo) de todos los retiros que se están ejecutando en el país. La base será actualizada a medida que se disponga de mayor información sobre el incidente o la cantidad de producto recuperado.

Con el fin de alertar a determinados grupos susceptibles sobre incidentes graves relacionados con productos alimentarios, podrán también emitirse comunicados sobre el retiro, destinados a profesionales de la salud, asociaciones, etc.

4.4 - MONITOREO Y AUDITORÍA

El monitoreo del progreso del retiro de un alimento del mercado es responsabilidad primaria de la EA de acuerdo con lo establecido en el artículo 18 tris del presente Código. La misma deberá realizar verificación de efectividad en el marco de su estrategia de retiro. Las verificaciones de efectividad realizadas de acuerdo al punto 3.1.1.3 deberán responder al nivel del riesgo detectado de acuerdo con el Anexo II.

La AS desarrollará e implementará el programa de auditoría del recupero para asegurar que el mismo se esté realizando de manera adecuada.

4.4.1 - AUDITORÍA LLEVADA A CABO POR LAS AUTORIDADES SANITARIAS

Se realizarán verificaciones para evaluar la adecuación y efectividad de las medidas establecidas en la estrategia del retiro.

Las AS, como parte de su responsabilidad de auditoría, llevarán adelante verificaciones de auditoría de manera simultánea a las verificaciones de efectividad realizadas por la EA.

Cada ASJ realizará las verificaciones de auditoría en su jurisdicción a través del programa de auditoría implementado en su jurisdicción.

La ASJ desarrollará las verificaciones de auditoría en caso de haber detectado el incidente y completará las verificaciones de auditoría asignadas a su jurisdicción para aquellos productos que tengan tránsito federal. Además, notificará a la ASN la evolución del recupero advirtiéndola en los casos en que el mismo no se esté desarrollando de manera adecuada.

La AS asegurará que los informes de estado del retiro enviados por la EA sean evaluados en tiempo y forma y monitoreará / verificará las condiciones de almacenamiento y disponibilidad de los productos recuperados. Si la ASJ detectara retrasos injustificados por

parte de la EA, deberá iniciar las acciones administrativas y/o legales correspondientes e informar a la ASN.

4.4.2 - INICIO DE LAS VERIFICACIONES DE AUDITORÍA

Aproximadamente a la semana o 10 días de la primera comunicación sobre el retiro que la EA realizara deberán iniciarse las verificaciones de auditoría. Este esquema se alterará cuando se trate de situaciones en las que resulte crítico el progreso del retiro, por ejemplo, riesgo clase I o cuando el recupero involucre al consumidor. En estos casos, la auditoría comenzará a partir de las 24/48 horas de la comunicación de la EA.

4.4.3 - CONDUCCIÓN DE VERIFICACIONES DE AUDITORÍA

Las ASJ que reciban asignaciones de verificación de auditoría para realizar en su jurisdicción, deberán considerarlos de alta prioridad y ejecutarlos de inmediato. Si por alguna circunstancia se viera demorado el informe, deberán notificarlo a la ASN.

Los informes de esas verificaciones se enviarán a la ASN. Si la información enviada resultara insuficiente, la ASN podrá asignar nuevas tareas de auditoría para completar el reporte.

4.4.4 - MÉTODOS DE REALIZACIÓN

La cantidad de clientes a contactar, el tipo de información a recolectar y el método elegido para las verificaciones de auditoría dependerán de varios factores, entre ellos, el alcance y clasificación del retiro y el tipo de acción solicitada a los clientes.

En el caso de retiros clase I, deberán realizarse visitas a aquéllos que debieron haber sido notificados; lo mismo es aplicable para los de clase II. Si no pudieran llevarse a cabo, podrán remplazarse por llamadas telefónicas. Si este medio no resultara efectivo, deberá planearse una visita para constatar que el recupero se está llevando a cabo de manera efectiva. Para los retiros clase III no será necesaria la verificación de auditoría.

Al realizar las verificaciones de auditoría se verificará:

- Modo y fecha de notificación al cliente acerca del retiro del producto por la EA. En aquellos casos en los que el cliente no hubiera recibido la notificación, se procederá a entregar una copia para que pueda cumplimentar las acciones adecuadas.
- Si el cliente ha seguido las instrucciones enviadas. En caso de no haberlas cumplido, y que el producto siga a la venta/en uso, se requerirá el inmediato cumplimiento de lo indicado independientemente de la aplicación de las medidas correspondientes.
- Si el cliente informó a sus subclientes acerca del retiro del producto y las acciones a tomar. Se indagará acerca de los subclientes notificados, la cantidad de producto involucrado y cualquier otra información concerniente a este subretiro.

Si en algún momento, durante la conducción de la auditoría resultara evidente que los esfuerzos de la EA son insuficientes / inefectivos, la ASJ deberá comunicarlo inmediatamente a la EA y la ASN.

Deberá consignar los plazos del requerimiento (dentro de los: dos (2) días para Clase I, cinco (5) días para Clase II y diez (10) días para Clase III). La EA deberá responder qué acciones correctivas implementará para mejorar el desenvolvimiento del recupero y si, aún después de esta comunicación, la EA es reticente a extender o modificar el retiro que está ejecutando, la ASN recomendará las acciones adecuadas. Estas podrán incluir el retiro por las AS, alerta a la población, decomisos, etc.

4.5 - FINALIZACIÓN

Una vez que las investigaciones acerca del incidente se hayan completado y que todas las acciones posibles para asegurar el retiro de los alimentos del mercado se hayan agotado, se notificará a todas las partes involucradas la finalización del incidente.

La ASJ cuando considere que la empresa ha completado todas las actividades que involucra el retiro, incluyendo el monitoreo y la disposición final de los productos recuperados en su jurisdicción, lo comunicará a la ASN.

La ASN dará por finalizado el retiro cuando considere que se han tomado todas las medidas necesarias para evitar la comercialización o consumo del producto y que los productos recuperados han sido correctamente identificados y dispuestos en todas las jurisdicciones. Le comunicará a la EA la finalización del retiro y se dejará constancia mediante la publicación.

La notificación acerca de la finalización del retiro incluirá un resumen de lo actuado, detalles de las cantidades recuperadas, destino de los productos, etc.

4.6 - EVALUACIÓN DEL RETIRO

Las AS deberán:

- Ensayar en forma anticipada el método que se aplicará ante un eventual retiro a través de simulaciones de retiro.
- Evaluar una vez finalizado, cada retiro en particular, a fin de determinar su efectividad.
- Elaborar un informe que permita revisar lo actuado a fin de detectar, si las hubiera, "fallas" en la gestión y coordinación del retiro.

La incorporación del Artículo 1416 al Código Alimentario Argentino entrará en vigencia el 22 de julio de 2010.

Se otorga a las Autoridades competentes un plazo de 180 días para su implementación.

Artículo 1416 – (Resolución Conjunta SPReI N° 27/2010 y SAGPyA N° 344/2010)

Las Autoridades Sanitarias Competentes aplicarán para el muestreo las disposiciones que figuran en el Anexo del presente artículo:

ANEXO

OBJETIVO

Establecer un conjunto de instrucciones de muestreo con reglas para su aplicación.

ALCANCE

Todos aquellos alimentos acondicionados para su venta incluidos en el Código Alimentario Argentino.

Quedan exceptuados todos aquellos productos a los cuales se les haya definido un plan de muestreo específico en la legislación vigente.

INTRODUCCIÓN

La mayoría de los procedimientos de muestreo comprenden la selección de una o varias muestras de un lote, la inspección o el análisis de las muestras y la clasificación del lote (como "aceptable" o "no aceptable") a partir del resultado de la inspección o el análisis de la muestra.

Un plan de muestreo de aceptación es un conjunto de normas con arreglo a las cuales se inspecciona y clasifica un lote. El plan estipulará el número de elementos, que habrán de ser seleccionados de forma aleatoria en el lote objeto de inspección, que constituirán la muestra.

Un procedimiento de muestreo que incluya el "cambio" de plan de muestreo se denomina "esquema de muestreo".

Un conjunto de planes y esquemas de muestreo constituye un "sistema de muestreo".

Cada *Sistema de Muestreo* busca una estrategia típica de ensayo:

- *Mantener en principio baja la probabilidad de aceptación de lotes malos (riesgo del consumidor)*
- *Mantener en principio baja la probabilidad de rechazo de lotes buenos (riesgo del proveedor)*
- *Acotar a un valor máximo el desliz o sea el número de unidades defectuosas no detectadas*
- *Utilizar la información previa generada durante el ensayo de lotes.*

DEFINICIONES:

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.

Muestra: es una porción de elementos tomada aleatoriamente de un lote con el propósito de evaluar sus características.

Contramuestra oficial o Muestra duplicado: es una porción adicional de la muestra recolectada en condiciones idénticas a la original. Esta muestra será reservada por la Autoridad Sanitaria Competente para una eventual pericia de control (pericia de control/contraverificación). En caso de requerirse el nuevo análisis debe verificarse que el producto se encuentre dentro de su vida útil. La cantidad debe ser igual a la muestra tomada para el primer análisis.

Contramuestra para el interesado o Muestra triplicado: es una porción adicional de la muestra recolectada en condiciones idénticas a la original. Esta muestra quedará en poder del interesado para que se analice conjuntamente con el duplicado en la pericia de control. La cantidad debe ser igual a la muestra tomada para el análisis en el laboratorio oficial.

Muestreo: Todas las actividades relacionadas a la toma de muestras que pertenecen a una misma población.

Muestra aleatoria: Aquella que es tomada sin ninguna clase de preferencia o influencia.

Muestra representativa: se entiende por muestra representativa una muestra en la que se mantienen las características del lote del que procede. En concreto, es en la que todos los elementos o porciones del lote tienen la misma probabilidad de integrar la muestra.

Plan de muestreo: Procedimiento en el que se estipulan los tamaños de muestras, los niveles de inspección, los números de aceptación y/o recusación, de forma que pueda tomarse una decisión respecto a si se debe aceptar o rechazar un lote, basándose en los resultados de la inspección y en el ensayo de la muestra.

Inspección: es el proceso de medición, examen, prueba o de alguna otra forma de comparación de la unidad de producto bajo consideración, con respecto a las especificaciones establecidas.

Nivel de inspección NI: es aquel que define la relación entre el tamaño del lote o partida y el tamaño de la muestra. Se clasifica de la siguiente manera:

- Inspección Normal: es la inspección que se usa cuando no existe una certeza que la calidad de un producto es muy buena o muy mala comparada con el Nivel de Calidad Aceptable especificado.
- Inspección rigurosa o Reforzada: es la inspección que debe aplicarse cuando, al utilizar el plan de inspección normal se encuentra que la calidad es claramente peor que la establecida.

- Inspección reducida: es la inspección que puede aplicarse cuando se encuentra que la calidad es claramente mejor que la establecida.

Nivel de Calidad Aceptable (NCA o AQL): Es el porcentaje máximo de unidades defectuosas que puede considerarse como calidad de fabricación aceptable para el ensayo por muestreo.

Esquema de Muestreo: Es un procedimiento de muestreo que incluye cambios en su aplicación, en lo referente al nivel de inspección.

Sistema de Muestreo: Es un conjunto de instrucciones de muestreo con reglas para su aplicación. Un sistema de muestreo incluye el conjunto de planes y esquemas de muestreo.

Variable: Es todo aquello que puede asumir diferentes valores, desde el punto de vista cuantitativo o cualitativo.

Variable discreta: Se consideran variables discretas a aquellas características que pueden expresarse mediante dos posibilidades excluyentes: apto / no apto; si / no; deteriorado / no deteriorado.

Variable continua: Se consideran variables continuas a aquellas características de composición determinadas en forma analítica.

Los alimentos podrán clasificarse según el riesgo que representan para la salud del consumidor en:

ALIMENTOS CLASE I: Son aquellos destinados a poblaciones de riesgo, y los que en caso de detectarse en ellos defectos, podrían representar un riesgo grave para la salud de los consumidores, con evidencias documentadas de muerte o consecuencias adversas severas en la salud.

ALIMENTOS CLASE II: Se aplica a aquellos alimentos en los que existe una probabilidad razonable de contaminación con consecuencias adversas temporarias y / o reversibles en la salud de las personas al consumirlos.

ALIMENTOS CLASE III: Son aquellos alimentos que no representan un riesgo apreciable para la salud de los consumidores, pero un defecto podría constituir una infracción.

ABREVIATURAS

Prom. estim.: Promedio estimado de las determinaciones

s: Desviación estándar de las determinaciones individuales de la muestra.

NCA: Nivel de calidad aceptable ó AQL: (acceptable quality level).

N: Tamaño del lote

n: Tamaño de la muestra

c: Número de aceptación

x: Unidades defectuosas
k: factor de aceptación
PLANES DE MUESTREO PARA ELABORADORES, FRACCIONADORES, DISTRIBUIDORES E IMPORTADORES

El esquema de muestreo no es aplicable en bocas de expendio.
Planes de muestreo para la inspección por atributos:
Este plan de muestreo será aplicable para evaluar variables discretas. La calidad de un lote clasificará cada porción del muestreo como una característica o atributo conforme/no conforme, apto/no apto, deteriorado/no deteriorado (ANEXOS 1 y 2).

Aceptación/Rechazo de un lote
Si: $x \leq c$, aceptar el lote
Si: $x > c$, rechazar el lote
En el caso de encontrar no conformidades consideradas de máxima importancia en cuanto a la calidad y/o inocuidad del producto se rechazará el lote sin tener en cuenta el criterio de aceptación establecido por el plan de muestreo.
Para facilitar la toma rápida de decisiones, las variables continuas analizadas en la muestra podrán ser discretizadas en función de los promedios estadísticos estimados.
Planes de muestreo para la inspección por variables:
Este tipo de plan de muestreo será aplicable para evaluar las características que pueden expresarse mediante variables continuas, conociendo la distribución de probabilidad la cual es generalmente normal (ANEXOS 3 y 4).

Aceptación/rechazo de un lote	Inspección de un valor máximo (M)		Inspección de una escala de valores comprendidos entre m y M
Inspección de un valor mínimo (m)	Prom estim ≤ M		
Prom estim ≥ m	m ≤ Prom estim ≤ M		
Lote Aceptado	Prom estim ≥ m + ks	Prom estim ≤ M - ks	m + ks ≤ Prom estim ≤ M - ks
Lote Rechazado	Prom estim < m + ks	Prom estim > M - ks	Prom estim < m + ks ó Prom estim > M - ks

Nivel de Calidad Aceptable (NCA)
La selección de un valor para el NCA depende de la variable específica examinada y su relevancia.
Las variables o características que pueden relacionarse con defectos críticos (por ejemplo, los riesgos sanitarios) se asociarán a un NCA bajo, así a los alimentos clase I les corresponderá un NCA de 0,1%, a los alimentos clase II les corresponderá 0,65%, mientras que en los alimentos clase III que no representan un riesgo apreciable para la salud de los consumidores, pero un defecto podría constituir una infracción como podrían ser las

características de composición (contenido de grasa o de humedad), se asociarán a un NCA mayor de 2,5 %.

ESQUEMA DE MUESTREO
Cuando se aplica un plan de muestreo, se establece un nivel de inspección dentro de los tres niveles posibles: Reducido (S-1), Normal (S-2), o Reforzado (S-3), según corresponda. Sin embargo, existen situaciones en las cuales es necesario o posible, realizar un cambio de un plan de muestreo a otro con un nivel de inspección distinto. Al principio del control se realizará la inspección normal, que seguirá aplicándose hasta que se requiera una inspección reforzada o, por el contrario, esté justificada una inspección reducida.

Los cambios pueden ser:
1. Normal a Reducido
2. Normal a Reforzado

Los casos en los que se recurre a un cambio de nivel de inspección normal a reducido son:

- Cuando se hayan aceptado al menos diez lotes sucesivos.
- Cuando el historial del producto y la empresa demuestran ser confiables.

Se abandona inmediatamente la inspección reducida cuando:

- No se acepta un lote
- Ante irregularidades de producción
- Cambios en la composición o cantidad de ingredientes, entre otros.

Los casos en los que se recurre a un cambio de nivel de inspección normal a reforzado o riguroso son:

- Cuando no se acepten dos lotes de cinco lotes sucesivos analizados bajo nivel de inspección normal.

La inspección rigurosa se abandona cuando se hayan aceptado cinco lotes sucesivos.

Interrupción de la Inspección

Cuando se está realizando una inspección reforzada, los procedimientos de aceptación deben interrumpirse cuando no se acepten cinco o más lotes, y se deberán rechazar todos los productos de la fuente correspondiente.

La inspección no se reanudará hasta que se tenga la certeza de que el elaborador ha adoptado las medidas necesarias para mejorar la calidad del producto. Una vez logrado esto último, se reanudarán las inspecciones con nivel de inspección III (reforzado o riguroso).

PLAN DE MUESTREO EN BOCAS DE EXPENDIO

Número de envases que deben tomarse para formar una muestra

Número de envases o unidades del lote	Número de envases o unidades que deben tomarse
de 1 a 25	1 envase o unidad
de 26 a 100	2 envases o
> 100	5 envases o unidades

Aceptación/Rechazo

La decisión de Aceptación/Rechazo se hará sobre el total del lote que se encuentre en la boca de expendio.

En el caso de encontrar no conformidades del producto se rechazará el lote.

INFORME DE MUESTREO

Al término de la toma de muestra deberá elaborarse un informe de muestreo que además del Acta de Toma de Muestra deberá incluir los siguientes datos:

- Tamaño del lote
- Tamaño de la muestra
- Identificación del domicilio del fabricante, representante y/o distribuidor
- Indicar nombre genérico y/o específico del producto así como marca comercial y cualquier otra información que se considere importante
- Lote
- Observaciones en donde se señalen las condiciones sanitarias en las que se encontraban los productos antes de efectuar la toma de muestras o algún otro dato que sea significativo para determinar los análisis que sean necesarios.

DIAGRAMA GENERAL PARA DEFINIR Y DOCUMENTAR UN SISTEMA DE MUESTREO

Aceptación/Rechazo

La decisión de Aceptación/Rechazo se hará sobre el total del lote que se encuentre en la boca de expendio.

En el caso de encontrar no conformidades del producto se rechazará el lote.

INFORME DE MUESTREO

Al término de la toma de muestra deberá elaborarse un informe de muestreo que además del Acta de Toma de Muestra deberá incluir los siguientes datos:

- Tamaño del lote
- Tamaño de la muestra
- Identificación del domicilio del fabricante, representante y/o distribuidor
- Indicar nombre genérico y/o específico del producto así como marca comercial y cualquier otra información que se considere importante
- Lote
- Observaciones en donde se señalen las condiciones sanitarias en las que se encontraban los productos antes de efectuar la toma de muestras o algún otro dato que sea significativo para determinar los análisis que sean necesarios.

DIAGRAMA GENERAL PARA DEFINIR Y DOCUMENTAR UN ¿Qué tipo de alimento se va a

SISTEMA DE MUESTREO Definir el objeto de muestreo	muestrear?	
Definir la razón para efectuar el muestreo	¿Para qué se realizó el muestreo? Es un proceso de:	
	✓ Vigilancia ✓ Inspección de materia prima ✓ Inspección de producto final	
Defina las características a evaluar	1) ¿Qué deseo medir? ¿Se van a evaluar características de calidad inocuidad o ambas? Existencia o no de documentos de referencia nacionales y/o internacionales sobre muestreo de los productos en cuestión. En caso de no existir este tipo de documentación definir si el muestreo será por atributos o variables.	
Ubique el punto de muestreo	Entre otros:	✓ Puntos críticos en el proceso de elaboración ✓ Producto final en línea o transporte ✓ Depósitos ✓ Producto final en punto de venta
Defina el número de muestras (Plan de muestreo estadístico)	Dependiendo de la razón para lo cual se va a llevar a cabo el muestreo, definir:	
✓ Tipo de muestreo a realizar ✓ Número de muestras o unidades a tomar dependiendo del tamaño del lote ✓ Cantidad de muestra necesaria para el análisis		
Definir la conservación de la muestra	Definir el tipo de conservación física y/o química que requiere la muestra	
Definir el informe de muestreo	Definir que información deberá incluirse en el informe de muestreo	
Definir el transporte de la muestra al laboratorio	Definir la forma de transporte de las muestras al laboratorio	
Definir el tipo de análisis que se le realizará a la muestra	Decidir bajo que metodología va a ser analizado el producto, considerando la sensibilidad requerida así como los límites establecidos	
Definir el desecho de la muestra	Definir la forma de desecho dependiendo el tipo de muestra, tipo de contaminación, etc.	
ANEXO 1: Tabla para determinar el tamaño apropiado de muestra para planes de muestreo por atributo Tamaño del Lote (N)	Nivel de Inspección	
Reducido (S-1)	Normal (S-2)	Reforzado (S-3)
2 a 8	A	A
9 a 15	A	A
16 a 25	A	B
26 a 50	A	B
51 a 90	B	C
91 a 150	B	C
151 a 280	B	D
281 a 500	B	D

501 a 1200	C	C	E
1201 a 3200	C	D	E
3201 a 10000	C	D	F
10001 a 35000	C	D	F
35001 a 150000	D	E	G
150001 a 500000	D	E	G
>500000	D	E	H

Ref. ISO 2859-1 Sampling procedures for inspection by attribute Part 1. Sampling plans indexed by acceptable quality level (AQL) for lot by lot inspection

ANEXO 2: Plan de Muestreo por Atributos Código de Letra	Tamaño de la Muestra (n)	Clase de alimento	NCA	Aceptación (c)	Rechazo (r)
A	2	I	0,1	0	1
II		0,65	0	1	
III		2,5	0	1	
B	3	I	0,1	0	1
II		0,65	0	1	
III		2,5	0	1	
C	5	I	0,1	0	1
II		0,65	0	1	
III		2,5	0	1	
D	8	I	0,1	0	1
II		0,65	0	1	
III		2,5	0	1	
E	13	I	0,1	0	1
II		0,65	0	1	
III		2,5	1	2	
F	20	I	0,1	0	1
II		0,65	1	2	
III		2,5	0	1	
G	32	I	0,1	0	1
II		0,65	0	1	
III		2,5	2	3	
H	50	I	0,1	0	1
II		0,65	1	2	
III		2,5		3	
26 a 50	B		B	B	
51 a 90	B		B	C	
91 a 150	B		B	C	
151 a 280	B		C	D	
281 a 500	B		C	D	
501 a 1200	C		C	E	
1201 a 3200	C		D	E	
3201 a 10000	C		D	F	
10001 a 35000	C		D	F	
35001 a 150000	D		E	G	
150001 a 500000	D		E	G	
>500000	D		E	H	

ISO 3951-1 Sampling procedures for inspection by variables Part 1. Specification for single sampling plans indexed by acceptance quality limit (AQL) for lot-by-lot inspection for a single quality characteristic and a single AQL.

ANEXO 4: Tamaño de la Clase de NCA
 Tabla PLAN DE Muestra alimento
 MUESTREO
 POR

VARIABLES
CON
DESVIACIÓN
TÍPICA
DESCONOCID
A (s) Código
de Letra

ANEXO 4: Tabla PLAN DE MUESTREO POR VARIABLES CON DESVIACIÓN TÍPICA DESCONOCI DA (s) Código de Letra	Tamaño de la Muestra	Clase de alimento	NCA	k
B	3	I	0,1	2,569
II		0,65	1,830	
III		2,5	1,163	
C	4	I	0,1	2,569
II		0,65	1,830	
III		2,5	1,163	
D	6	I	0,1	2,569
II		0,65	1,830	
III		2,5	1,275	
E	9	I	0,1	2,569
II		0,65	1,830	
III		2,5	1,338	
F	13	I	0,1	2,569
II		0,65	1,830	
III		2,5	1,405	
G	18	I	0,1	2,569
II		0,65	1,910	
III		2,5	1,429	
H	25	I	0,1	2,569
II		0,65	1,969	
III		2,5	1,457	

ISO3951-1 Sampling procedures for inspection by variables Part 1. Specification for single sampling plans indexed by acceptance quality limit (AQL) for lot-by-lot inspection for a single quality characteristic and a single AQL.

REFERENCIAS

CAC/GL 50-2004 Directrices Generales sobre Muestreo.

ISO 2859-1 Sampling procedures for inspection by attribute Part 1. Sampling plans indexed by acceptable quality level (AQL) for lot by lot inspection.

ISO 3951-1 Sampling procedures for inspection by variables Part 1. Specification for single sampling plans indexed by acceptance quality limit (AQL) for lot-by-lot inspection for a single quality characteristic and a single AQL.

CAPÍTULO XXII

Misceláneos

Artículo 1417 – (Resolución Conjunta SPReI N° 45/2013 y SAGyP N° 76/2013)

Los ingredientes/productos que a continuación se listan deberán responder a las características que se establecen en cada caso:

1. ISOMALTO OLIGOSACÁRIDOS - (Resolución Conjunta SPReI N° 205/2013 y SAGyP N° 298/2013) [Otórgase a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación a partir del 05 de agosto de 2013]

"Con la denominación de Jarabe de isomalto-oligosacáridos o IMO jarabe, se entiende el producto obtenido mediante hidrólisis enzimática controlada del almidón de maíz, y que consiste principalmente de oligómeros de isomaltosa, panosa, isomaltotriosa, e isomaltotetraosa conectados por uniones alfa 1-6 glicosídicas no digeribles.

Características: Líquido claro, viscoso y ligeramente dulce.

Extracto seco, mín.: 78% p/p

Azúcares (mono y disacáridos): máx. 46% p/p (sobre sustancia seca)

Oligosacáridos de 3 a 6 unidades: mín. 30% p/p (sobre sustancia seca)

Oligosacáridos de más de 7 unidades: mín. 20% p/p (sobre sustancia seca)

Cenizas (sobre sustancia seca), máx.: 0,2% p/p

Dióxido de azufre 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 isomalto-oligosacáridos".

Con la denominación de jarabe de isomalto-oligosacáridos deshidratado o jarabe de IMO deshidratado, se entiende el producto obtenido mediante hidrólisis enzimática controlada del almidón de maíz, y que consiste principalmente de oligómeros de isomaltosa, panosa, isomaltotriosa, e isomaltotetraosa conectados por uniones alfa 1-6 glicosídicas no digeribles", del que se ha separado la casi totalidad del agua.

Características: Polvo blanco, higroscópico, soluble en agua.

Humedad, máx.: 5% p/p

Azúcares (mono y disacáridos): máx. 46% p/p (sobre sustancia seca)

Oligosacáridos de 3 a 6 unidades: mín. 30% p/p (sobre sustancia seca)

Oligosacáridos de más de 7 unidades: mín. 20% p/p (sobre sustancia seca)

Cenizas (sobre sustancia seca), máx.: 0,2% p/p

Dióxido de azufre 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 isomalto-oligosacáridos deshidratado o jarabe de IMO deshidratado."

2. TREHALOSA

Sinónimos: alfa, alfa -trehalosa

Definición: Disacárido no reductor consistente en dos moléculas de glucosa unidas por un puente alfa -1,1-glucosídico. Se obtiene del almidón mediante un proceso enzimático en varios pasos.

Se presenta como dihidrato.

Nombre químico: alfa -D-glucopiranosila -D-glucopiranosido, dihidrato

Número CAS: 6138-23-4 (dihidrato)

Fórmula química: $C_{12}H_{22}O_{11} \cdot 2H_2O$ (dihidrato)

Peso molecular: 378,33 (dihidrato)

Descripción: Casi inodoro, cristales blancos o casi blancos de sabor dulce.

Características

Solubilidad: Soluble en agua, apenas soluble en etanol.

Rotación específica: $[\alpha]_{D20} + 199^\circ$ (solución acuosa al 5%).

Punto de fusión: 97°C (dihidrato)

Pureza: No menos del 98% de materia seca.

Pérdida por desecación: No Más del 1,5% (60° C, 5 h).

Cenizas totales: No más del 0,05%.

Plomo: No más de 1 mg/kg.

Método de determinación: Contenido en el Anexo de la Decisión de la Comisión de las Comunidades Europeas Nº 721, de fecha 25 de septiembre de 2001.

Uso: en productos en los que se sustituyen los ingredientes tipificados en el presente código.

Leyendas:

“La trehalosa en una fuente de glucosa”

“El consumo de más de 50 g de trehalosa produce efecto laxante. Una porción de este producto contiene... g de trehalosa”.

REGLAMENTO (DECRETO 4238/68) ACTUALIZADO

INDICE POR CAPITULOS

CONTENIDO

por Temas

Nota: La información consignada en **tinta roja** hace mención de la norma que introdujo la modificación vigente, sea cambiando el texto, incorporándolo o derogándolo.

CAPITULO I:

Definiciones generales

CAPITULO II:

Régimen de Habilitaciones

Tasas por servicios de inspección

Garantías

Establecimiento Tipos B, C y Matadero Rural

CAPITULO III:

Construcción e Ingeniería Sanitaria Establecimientos

Normas higiénico-sanitarias

Bañadero

Digestor

Rampa

Playa de faena

Condiciones características de equipos

Exigencias operativas

Mataderos tipo B

Sala de oreo

Sala para sacrificios de urgencia

Sala de necropsias

CAPITULO IV:

Evacuación aguas servidas

Obras sanitarias

Desagües de establecimientos faenadores

Régimen de afluentes

CAPITULO V:

Cámaras frigoríficas

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios
Acondicionamiento de prod cárneos y derivados
Contralor ambiental
Limpieza y desinfección
Técnicas de refrigeración para distintos productos
CAPITULO VI:
Dependencias Auxiliares de establecimientos
Normas de higiene
CAPITULO VII:
Laboratorio Oficial
Laboratorio del Establecimiento
CAPITULO VIII:
Personal oficial (Inspectores)
Personal de la empresa
CAPITULO IX:
De los Establecimientos, Obligaciones
CAPITULO X:
Inspección ante-mortem, Normas
Presencia de enfermos en corrales
Animales muertos y caídos
Playa para sacrificios de urgencia
CAPITULO XI:
Examen post-mortem
Generalidades
Técnica de inspección
Destino de reses inspeccionadas
Destino reses inspeccionadas según lesiones
Marcado de reses y acondic vísceras uso farmacéutico
Enfermedades varias
Inspección sanitaria de equinos
CAPITULO XII:
Mondonguería
Establecimientos elaboradores de tripas
Menudencias
CAPITULO XIII:
Despostadero, definición
Requisitos higiénico sanitarios de los establecimientos
CAPITULO XIV:
Graserías, definición
Requisitos higiénico sanitarios de las graserías
Definiciones de productos elaborados en graserías
Requisitos de elaboración
Margarinas
Envases
Transporte
CAPITULO XV:
Salazones, definición
Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios
Productos comprendidos en las salazones
CAPITULO XVI:
Chacinados, definición
Requisitos de construcción e higiénico sanitarios
Elementos laborales
Requisitos de las materias primas y otros elementos
Embutidos frescos
Embutidos secos
Embutidos cocidos
CAPITULO XVII:
Conservas, definiciones
Fábricas de conservas y requisitos higiénico sanitarios
Envases, continentes y rotulado
Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria
Controles de conservación
Diferentes tipos de conservas
Diferentes tipos de semiconservas
Diferentes tipos de productos comestibles conservados
CAPITULO XVIII:
Aditivos, definición

Aditivos permitidos
Antioxidantes
Conservadores de color
Saborizantes
Antisalpícanes
Gelatinizantes
Espesantes
Edulcorantes
Antiaglutinantes
Vehículos de otros aditivos
Enzimáticos
Colorantes
CAPITULO XIX:
Otros Establecimientos elaboradores de productos comestibles o depósito
Caza mayor
Caza menor
Mataderos de conejos y/o nutrias
Cámaras frigoríficas con Trozado anexo
Cámaras frigoríficas para Productos Avícolas
Cámaras frigoríficas para productos de Consumo Interno
Establecimientos elaboradores de Carnes destinadas a Conserva
Elaboración de Lenguas sancochadas
Elaboración de Cuajo
Glándulas y otros productos de uso farmacéutico
Sala para extracción epitelio lingual
Gelatina comestible
Plasma
Salsas, Aderezos y Aliños
Local para remate y/o venta de carne
CAPITULO XX:
Mataderos de aves, ubicación
Requisitos de construcción e higiénico sanitarios
Equipos, utensilios, instalaciones
Tecnología operativa
Inspección sanitaria
CAPITULO XXI:
Aves, clasificación y tecnología sanitaria
CAPITULO XXII:
Huevos
Condiciones particulares de dependencias de Establecimientos
Requisitos para lavado
Clasificación sanitaria de huevo fresco
Clasificación sanitaria huevo c/cáscara conservado por refrigeración
Clasificación huevo deshidratado
Huevo para exportación
Huevo de importación
Embalaje
Prohibición de volver a congelar
Huevo no comestible, uso industrial
Huevo incomedible
Desnaturalización
Huevo inepto para todo uso
CAPITULO XXIII:
Productos de la pesca, definición y nomenclatura
Productos de la pesca conservados por frío
Productos de la pesca salados
Productos de la pesca desecados
Preparados varios
Semiconservas
Conservas de pescados
Distintos tipos de conservas
Supproductos no comestibles
Embarcaciones que industrialicen prod de la pesca
Locales para manipuleo de prod de la pesca
CAPITULO XXIV:
Establec elaboradores Productos Incomedibles, o depósitos
CAPITULO XXV:
Sebos

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

CAPITULO XXVI:

Embalaje y Rotulado

CAPITULO XXVII:

Certificados

CAPITULO XXVIII:

Transportes

CAPITULO XXIX:

Del Asesoramiento

CAPITULO XXX:

Penalidades

CAPITULO XXXI

Buenas Prácticas de Fabricación.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento.

CAPITULO I

1. DEFINICIONES GENERALES

Definición de Reglamento 1. 1 (**Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83**).

Se entiende por Reglamento de Inspección al conjunto de normas a que se ajustarán los establecimientos con habilitación nacional, dedicados a elaborar productos, subproductos y derivados de origen animal.

Ambito de aplicación 1. 1. 1 Este Reglamento tiene vigencia en todo el territorio de la República Argentina y su aplicación se hará de acuerdo con el **artículo 10 de la Ley 3959**.

Inspección - Funcionarios 1. 1. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (**Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95**).

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL

ejerce el control de Productos, Subproductos y Derivados de

Origen Animal en todas sus etapas mediante el Inspector

Veterinario y/o el Veterinario de Registro.

Veterinario de Registro. Definición 1.1.2.1 (**Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95**) .

Se entiende por Veterinario de Registro al profesional veterinario contratado por la empresa, seleccionado de un Registro que a tal efecto llevará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Dicho profesional deberá cumplir con las obligaciones previstas en el **numeral 8.3** de este Reglamento.

Ayudante de Veterinario 1. 1. 3 (**Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95**).

Se entiende por Ayudante de Veterinario al empleado estatal idóneo que secunda en sus tareas al Inspector Veterinario o al Veterinario de Registro.

Condiciones o requisitos 1. 1. 4 (**Res. S.A.G.P. y A N° 333 del 16/06/2006**)

Se entiende por condiciones o requisitos a las exigencias a que deben ajustarse los establecimientos y los vehículos para ser habilitados.

Estas exigencias serán consideradas como requisitos mínimos para la habilitación a que se refiere el Capítulo II y serán fiscalizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION.

Condiciones o requisitos

para exportación. 1.1.4.1 (**Res. S.A.G.P. y A N° 333 del 16/06/2006**)

Cuando se trate de exportaciones, los productos y los establecimientos que los elaboren responderán en sus condiciones y requisitos a las exigencias del país de destino o guardarán equivalencia con ellas.

Aprobación incondicional

Aprobación incondicional 1. 1. 5 (**Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83**).

Se entiende por aprobación incondicional de un producto, subproducto o derivado de origen animal, su aceptación para el consumo humano sin restricción alguna.

Comiso o decomiso 1. 1. 6 Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de los productos elaborados y sus primeras materias. Inclúyese en esta definición a los animales en pie. El producto comisado tendrá uno de los siguientes destinos: carnicería interna del establecimiento, consumo dentro del país,

chacinado, conserva o digestor.

Retenido, detenido o intervenido 1. 1. 7 Se entiende por retenido, detenido o intervenido, el producto que será reservado para ulterior examen hasta que recaiga decisión sobre las causas que motivaron el procedimiento.

Rechazado 1. 1. 8 Se entiende por rechazado, el producto, subproducto, envase o vehículo que, por sus condiciones, no estuviera de acuerdo con lo establecido por este Reglamento, sin dar lugar a comiso.

Alimento 1. 1. 9 Se entiende por alimento, cualquier sustancia o mezcla de sustancias nutritivas destinadas al consumo del hombre o de los animales. Todos los alimentos deben responder en su composición química y caracteres organolépticos a su nomenclatura y a las denominaciones legales y reglamentarias establecidas, pudiendo incorporarse a los mismos únicamente aditivos autorizados por este Reglamento.

Alimento enriquecido 1. 1. 10 Se entiende por alimento enriquecido, aquel al cual se le han agregado aminoácidos esenciales, vitaminas, sales minerales, ácidos grasos indispensables u otras sustancias nutritivas en forma pura o como componentes de otros alimentos, con el propósito de aumentar la proporción de los componentes propios, ya existentes en el alimento a agregar valores ausentes en el alimento que se desea enriquecer.

Alimentos alterados,

adulterados o falsificados 1. 1. 11 Se entiende por alimentos alterados, adulterados o falsificados, aquellos que responden a las definiciones respectivas de los textos legales en vigencia.

Animal 1. 1. 12 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)

Se entiende por animal, para este Reglamento, la unidad viva de especies zoológicas de faena permitida en establecimientos habilitados a tal efecto.

Animales de faena permitida. 1.1.12.1 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)

Se consideran animales cuya faena para el consumo humano está permitida, a los indicados a continuación:

- ☐ Vacunos
- ☐ Bubalinos
- ☐ Equinos
- ☐ Porcinos
- ☐ Ovinos
- ☐ Caprinos
- ☐ Llamas (*Lama glama*)
- ☐ Conejos domésticos.
- ☐ Nutrias de criadero.
- ☐ Pollos, pollas, gallos y gallinas (género *Gallus*)
- ☐ Pavitos, pavitas, pavos y pavas (género *Meleagris*)
- ☐ Patos domésticos.
- ☐ Gansos domésticos
- ☐ Codornices

Los animales mencionados, serán faenados en establecimientos que cumplan con los requisitos de este Reglamento para cada especie en él expresamente mencionada, y en su defecto, en aquellos en los que las instalaciones se adaptan para tal fin.

Animales silvestres de caza 1.1.12.2 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)

Se consideran animales silvestres de caza, aptos para consumo humano, a los mamíferos terrestres, a las aves, a los reptiles y batracios, cuyas carnes se obtienen luego de cazarlos por métodos autorizados, ajustándose a las regulaciones de protección de la fauna que correspondan a cada jurisdicción.

a) Se consideran animales de caza mayor, a los mamíferos terrestres silvestres del orden de los ungulados.

b) Se consideran animales de caza menor, a los mamíferos terrestres silvestres no considerados en el inciso a), a las aves, reptiles y batracios silvestres.

Animales silvestres

criados en cautividad 1.1.12.3 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)

Se consideran animales silvestres criados en cautividad, a

los indicados en el numeral anterior, nacidos, criados y sacrificados en cautiverio, como animales domésticos. Aquellos animales que vivan en un territorio delimitado, pero en condiciones de libertad, semejantes a las de la vida silvestre, se considerarán como incluidos en el numeral 1.1.12.2 de este numeral.

Faena 1. 1. 13 Se entiende por faena el trabajo ejecutado desde el sacrificio de los animales, hasta su entrada a cámaras frigoríficas o su expendio con destino al consumo o industrialización de las reses, medias reses o cuartos. Por extensión se incluyen en el vocablo los animales que pueden ingresar muertos, para su posterior elaboración.

Res 1. 1. 14 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Se entiende por res (carcasa o canal) para este Reglamento, el animal mamífero de elaboración permitida en establecimientos habilitados, después de sacrificado, sangrado, desollado, extirpada la cabeza, extremidades a nivel del carpo y tarso, cola y mamas y eviscerado. Se exceptúa el porcino en lo que respecta a desollado y extirpado de la cabeza y patas.

Media res 1. 1. 15 Se entiende por media res, cada una de las dos partes en que se divide una res, mediante un corte longitudinal que pasa por el centro de las vértebras.

Carne 1. 1. 16 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003) (Res. S.A.G.P.yA N° 28 del 08/08/2007)

Se entiende por carne a la parte muscular y tejidos blandos que rodean el esqueleto de la res faenada, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de faena, con excepción de la piel en la especie porcina.

Además, se considera carne al diafragma, no así a los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Por extensión se incluyen las aves de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies aptas para el consumo humano. No son alcanzadas por esta definición las Carnes Separadas Mecánicamente.

Productos y subproductos

Productos cárneos 1. 1. 17 Se entiende por productos cárneos los preparados sobre la base de carne.

Productos de origen animal 1. 1. 18 Los productos de origen animal se denominarán, según su procedencia:

a) Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo, para este Reglamento, las especies domésticas o silvestres (carne).

b) Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos).

c) Productos de la pesca: cuando conformen a la definición del **apartado 23.1**.

Subproductos de origen animal 1. 1. 19 Se entiende por subproductos de origen animal todo el que no se halle comprendido en la definición de carne, incluyendo los que proceden de animales muertos por enfermedad o naturalmente.

División de subproductos

elaborados y no elaborados 1. 1. 20 Los subproductos de origen animal pueden ser: elaborados (harina de carne, grasa, sebo, sangre) o sin elaborar (cuero, cerda, pluma, hígado).

División comestibles e incomedibles 1. 1. 21 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Los subproductos de origen animal, independientemente de la clasificación del apartado 1.1.20, se dividen en:

comestibles para la especie humana (grasa, albúmina de sangre, hígado, corazón) e incomedibles para la especie humana (sebo, cuero —a excepción del cuero de cerdo—, pluma, alimento para consumo de los animales, hueso).

Corte 1. 1. 22 Se entiende por corte, la parte de la res de fácil identificación anatómica.

Trozo, pedazo o recorte 1. 1. 23 Se entiende por trozo, pedazo o recorte, la parte de la res que no conforma a la definición de corte.

Vísceras 1. 1. 24 Se entiende por vísceras, cada uno de los órganos contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los

animales.

Achuras 1. 1. 25 Se entiende por achuras, el conjunto de vísceras o entrañas de los animales mamíferos.

Menudos 1. 1. 26 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83),

Se entiende por menudos, el conjunto integrado por tráquea, pulmones, corazón e hígado de los animales mamíferos y por menudos de aves, al conjunto integrado por hígado, corazón y estómago muscular desprovisto de la mucosa.

Elaboración 1. 1. 27 Se entiende por elaboración, la preparación a que se somete a los animales faenados.

Establecimiento 1. 1. 28 Se entiende por establecimiento, el total del ámbito habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Frigorífico 1. 1. 29 Se entiende por frigorífico, el establecimiento habilitado que posee cámaras frigoríficas.

Matadero - Frigorífico 1. 1. 30 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

Se entiende por matadero - frigorífico, el establecimiento donde se sacrifican animales y posee cámara frigorífica, pudiendo o no efectuarse tareas de elaboración y/o industrialización.

Matadero - Frigorífico “A” a) Se entiende por matadero - frigorífico tipo “A” a la planta industrial definida en 1.1.30 del presente Reglamento. Su habilitación corresponde al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL e incluye el tráfico federal y la exportación de los productos y subproductos derivados de la faena y las carnes industrializadas. La limitación de faena quedará establecida según el régimen de animal /hora determinado en el **punto 2.2.28** del presente Reglamento.

Matadero - Frigorífico “B” b) Se entiende por matadero - frigorífico de tipo “B” al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos, porcinos y/o caprinos, en número diario máximo de ciento cincuenta (150) bovinos, cien (100) porcinos y trescientos (300) ovinos y/o caprinos.

Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expendirse y consumirse, exclusivamente dentro del territorio de la Provincia en la que están establecidos.

Matadero - Frigorífico “C” c) Se entiende por matadero - frigorífico de tipo “C” al establecimiento autorizado para faenar bovinos, porcinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de ochenta (80) bovinos, cincuenta (50) porcinos y ciento sesenta (160) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos, deberán expendirse y consumirse exclusivamente dentro del territorio de la Provincia donde están establecidos.

Los establecimientos tipo “B” y “C” podrán solicitar la habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL para poder realizar el tráfico federal previa verificación de las condiciones de construcción, operativas y administrativas que establezca dicho Servicio para satisfacer los requisitos mínimos que exija dicho tráfico federal.

Matadero Rural d) Se entiende por matadero rural al establecimiento autorizado para faenar bovinos, ovinos y/o caprinos en número diario máximo de quince (15) bovinos y treinta (30) ovinos y/o caprinos. Las carnes y menudencias de los animales faenados en estos establecimientos deberán expedirse y consumirse exclusivamente dentro de la localidad para la que expresamente fuese autorizado. Serán habilitados excepcionalmente cuando razones de abastecimiento lo justifiquen.

Limitación de la faena e) Los organismos de aplicación fijarán la cantidad máxima de faena diaria de acuerdo a las condiciones de operatividad dentro de los topes máximos fijados por categoría teniendo en cuenta lo establecido en el **punto 2.2.28** del presente Reglamento.

Cámara frigorífica y digestor en establecimientos “C” En el caso de los mataderos - frigoríficos tipo “C” el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL de acuerdo con la autoridad sanitaria local, podrá exceptuar de la obligatoriedad de contar con cámara frigorífica y digestor, determinando en cada caso el plazo de dicha excepción, así como las normas supletorias para satisfacer la incineración y esterilización de residuos y decomisos.

Fábrica de productos de origen animal 1. 1. 31 Se entiende por fábrica de productos de origen animal, el establecimiento que sin poseer matadero elabora materia prima de origen animal.

“Inspeccionado” o “Insp.” 1. 1. 32 Se entiende por “Inspeccionado” o “Insp.”, la palabra o abreviatura que se inscribe en las carnes u otros productos alimenticios o no, para indicar que se ha cumplido la acción de control fijada por este Reglamento.

Medio de transporte 1. 1. 33 Se entiende por medio de transporte, todo sistema utilizado para el traslado de carnes, subproductos y derivados fuera del establecimiento. Estos medios deben ser habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para lo cual deberán reunir las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el presente Reglamento.

Carne Separada Mecánicamente 1.1.34 (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

Se entiende por Carne Separada Mecánicamente, a la carne finamente molida, producto de su separación y remoción mecánica del esqueleto, e identificada según la especie de la que se trate:

a) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Ganado, a la carne finamente molida, producto de la separación y remoción mecánica del músculo esquelético adherido al hueso de las carcasas o parte de carcasas del ganado, a excepción de los huesos de las extremidades por debajo del carpo o tarso y de la cabeza.

b) Se entiende por Carne Separada Mecánicamente de Aves, al producto resultante de la separación y remoción por medios mecánicos del músculo esquelético y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de carcasas de aves.

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). Definición. 1. 2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Se entiende por Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) en inglés Good Manufacturing Practices (GMP) a los **procedimientos** que, formando parte del presente Reglamento, son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros.

Procedimientos Operativos Estandarizados (POE). Definición. 1. 3 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados (POE) en inglés Standard Operating Procedures (SOP’s) a aquellos procedimientos escritos que describen y explican como realizar una tarea para lograr un fin específico, de la mejor manera posible.

Saneamiento, definición. 1. 3. 1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98) Se entiende por saneamiento a las acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración a los fines de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Definición 1. 3. 2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98) Se entiende por Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) en inglés Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP’s) a aquellos procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse antes, durante y posteriormente a las operaciones de elaboración.

CAPITULO II

2. REGIMEN DE HABILITACIONES

Exigencias del régimen de habilitaciones

Exigencias 2. 1 Los establecimientos que reúnan las condiciones higiénicosanitarias para obtener la habilitación nacional, deben

cumplir, además, los siguientes requisitos:

Habilitación 2. 1. 1 Todo establecimiento donde se faenan animales, depositen y/o elaboren productos, subproductos o derivados de origen animal, comprendido en alguno de los supuestos previstos en el **artículo 10 de la Ley 3959**, no podrá funcionar sin previa habilitación acordada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Solicitudes 2. 1. 2 Las solicitudes de habilitación deberán ser presentadas por duplicado ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) y contendrán las siguientes enunciaciones:

- a) Nombre de las personas o sociedad que formulen el pedido, acompañando los datos correspondientes a su identidad y domicilio real o copia o fotocopia del contrato social;
- b) Capital en giro;
- c) Actividad o actividades para las que se solicita habilitación y servicio de inspección, declaración jurada de volumen presumible de faena, depósito y/o elaboración y/o materia prima a introducir durante un año;
- d) Declaración jurada de la capacidad anual máxima de faena, depósito y/o elaboración del establecimiento, detallada por actividades;
- e) Compromiso de constituir un depósito en garantía por valor equivalente a tres (3) mensualidades de la asignación que se fije o estime;
- f) Permiso provisional o definitivo de funcionamiento del establecimiento, otorgado por la autoridad local (comunal y/o provincial), según corresponda;
- g) Boleta de pago de tasa por Derecho de Habilitación;
- h) Cuando las actividades a desarrollar se encuentren comprendidas en las disposiciones del artículo 1º de la Ley 11.226, se acompañará la inscripción de la Junta Nacional de Carnes.

Documentación

que acompaña a la solicitud 2. 1. 3 (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).

La solicitud deberá estar acompañada de la siguiente documentación:

- a) Memoria descriptiva edilicia, de instalaciones y equipamiento del establecimiento;
- b) Memoria descriptiva operativa de la planta, por especialidad;
- c) Memoria descriptiva del desplazamiento de los operarios desde su ingreso a la planta, siguiendo por las distintas áreas de trabajo, hasta su egreso;
- d) Plano de toda la planta en escala uno en dos mil (1:2000) con el conjunto del terreno, lugar que ocupa el establecimiento, vías de acceso, cursos de agua próximos, pozos de agua del establecimiento si los poseyera; principales edificios vecinos, indicando claramente la ubicación geográfica con respecto a puntos fácilmente identificables;
- e) Planos de las obras en escala uno en cien (1:100) de cada uno de los pisos del edificio, con indicación de las aberturas, ramales principales de evacuación de aguas servidas, instalación sanitaria interna y disposiciones previstas para la evacuación final de los efluentes; indicación del recorrido de los rieles para las reses y/o productos; ubicación y características constructivas de los corrales; ubicación de los equipos; ubicación y medidas de las tuberías de agua caliente y fría; comodidades sanitarias para el personal; distribución de los departamentos para las distintas operaciones; locales previstos para la inspección veterinaria; y de la Junta Nacional de Carnes si correspondiere. Cuando haya ventilación y/o iluminación cenitales, se incluirá también un plano de techos en escala de uno en cien (1:100). Para

la iluminación en los distintos lugares de trabajo, la intensidad de la misma se expresará en unidades Lux;

f) Planos en escala de uno en cien (1:100) de cortes transversales del edificio, mostrando las características constructivas de los pisos, paredes y techos, altura libre de los ambientes, altura de los rieles en las playas de faena, ambientes de trabajo y cámaras frigoríficas y perfil de los canales de evacuación de efluentes;

g) (Res. SAGPyA N° 155 del 28/09/2007).

Sistemas de eliminación de aguas servidas: Para cumplir con este requisito deberá acompañarse un certificado acreditando la aprobación del mismo por las autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes. Se considerará satisfecho este requisito con el cumplimiento de lo establecido en el Numeral 2.1.2., Inciso f), salvo disposición en contrario de la autoridad interviniente. Toda la documentación mencionada, deberá contar con la firma del solicitante o de su representante legal y la de los profesionales encargados de la proyección y cálculos, debiendo el representante legal acreditar su condición de tal.

Un profesional veterinario deberá avalar lo referente a los aspectos higiénico-sanitarios de la documentación presentada, bajo los requisitos que determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

La información técnica que presenten los interesados, podrá ser motivo de mayores aclaraciones cuando así lo solicite el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL por intermedio de sus organismos competentes.

Asimismo, podrá rechazarse toda o parcialmente la documentación interpuesta, tanto en los aspectos edilicios, operativos o de equipamiento, toda vez que no se ajusten en los aspectos higiénico-sanitarios y de funcionalidad a juicio de la autoridad de aplicación.

Tasas por servicios de inspección

Asignación de la tasa 2. 2 La asignación de la tasa por servicio de inspección se fijará de acuerdo con la naturaleza de la actividad para la cual se solicita habilitación, por el importe que establezcan las normas vigentes y sobre la base de la declaración jurada a que se refiere el **apartado 2.1.2, inciso d)** del presente Reglamento.

Depósito en garantía. Exención 2. 2. 1 Las personas físicas o jurídicas titulares de los establecimientos deberán constituir un depósito equivalente al importe de las tasas que resulten de la cantidad de animales que manifiesten faenar durante tres (3) meses y/o productos que se elaboren y/o depositen, monto que será reajustado cuando así lo aconseje la variación del volumen de actividades. Para ser eximidos del depósito de garantía, los interesados deberán acreditar ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), mediante título suficiente, su carácter de propietario del inmueble.

Establecimientos de la Ley 11.226 2. 2. 2 Los establecimientos comprendidos en el régimen de la Ley 11.226 solamente tributarán los derechos fijados en el artículo 23° de dicha ley, modificado por el Decreto-Ley N° 3.631/44, y por el artículo 1°, Rubro I del Decreto N° 6.191 del 2 de julio de 1962, modificado por el artículo 4° del Decreto N° 10.367 del 19 de noviembre de 1965 y el derecho de habilitación previsto en el **apartado 2.1.2, inciso g)** del presente Reglamento.

Plantas no comunes 2. 2. 3 Cuando una firma comercial realice tareas en establecimientos separados, las tasas se pagarán en forma independiente y de acuerdo a lo que corresponda a cada uno de ellos.

Sacrificio de animales

no incluidos en la Ley 11.226 2. 2. 4 Por el faenamiento de animales no comprendidos en la Ley 11.226 deberán pagarse las tasas establecidas en los decretos

correspondientes.

Unidades comunes 2. 2. 5 (Res. ex-SENASA N° 11 del 23/08/95).

Las cámaras frigoríficas que funcionen en los establecimientos faenadores, que abonen asignaciones por unidad inspeccionada, quedan exentas del pago de inspección, siempre que se utilicen exclusivamente para productos por los que se haya abonado la tasa respectiva.

Revocación de habilitaciones 2. 2. 6 Las habilitaciones serán conferidas y revocadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL

(SENASA). Acordada la habilitación e ingresado el depósito en garantía y el anticipo mensual de la asignación, si correspondiere el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) o la dependencia competente que ella faculte se hallan autorizadas para prestar el servicio de inspección sanitaria, suspenderlo y/o reponerlo, a petición del interesado o de oficio, según corresponda.

Habilitación precaria 2. 2. 7 Las habilitaciones se acordarán con carácter provisional y por un lapso no mayor de noventa (90) días, una vez comprobado que el establecimiento reúne los requisitos reglamentarios, tanto en el orden sanitario como en el administrativo. Vencido dicho término sin que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) hubiese ratificado la citada habilitación, quedará sin efecto la misma.

Habilitación definitiva 2. 2. 8 Comprobada la eficiencia del funcionamiento del establecimiento y dictada la disposición correspondiente por e] SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), la habilitación pasará a tener carácter definitivo.

Plazos para la adecuación

de establecimientos 2. 2. 9 Las habilitaciones conferidas hasta la fecha de la publicación del presente Reglamento, serán consideradas de carácter provisional. La adecuación de los establecimientos ya habilitados, a las disposiciones de este Reglamento, se llevará a término dentro de los plazos que acuerde para cada caso en particular el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), debiéndose presentar la documentación que la misma exija.

Depósito en garantía. Títulos 2. 2. 10 El depósito en garantía podrá constituirse mediante dinero en efectivo o en títulos que se ingresarán en la Tesorería de la Dirección General de Administración y serán acreditaciones a las cuentas “Depósitos en Custodia”, o bien mediante la constitución de una garantía bancaria sin término.

Afectación de la garantía 2. 2. 11 El depósito en garantía quedará afectado exclusivamente al pago de la asignación que se adeudare. La desafectación y devolución de la garantía se efectuará previa deducción de los importes adeudados. Facúltase a la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA para que, en circunstancias especiales en que a su juicio se halle plenamente justificado, otorgue la facilidad de constituir y/o ampliar la garantía en efectivo en tres (3) cuotas mensuales, iguales y consecutivas. Los ingresos deberán efectuarse del 1 al 10 de cada mes y la falta de pago de las sumas correspondientes, en las fechas indicadas de vencimiento, implicará automáticamente incurrir en mora por parte del interesado, la caducidad de la facilidad otorgada y el retiro inmediato del servicio de inspección veterinaria.

Fecha de pago de la tasa 2. 2. 12 La asignación que tribute por servicios de inspección sanitaria con sujeción al sistema de tasa fija, deberá abonarse por adelantado del 1 al 10 de cada mes en el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). En los casos de tasas por unidad inspeccionada, se abonarán dentro de los diez (10) días subsiguientes al mes en que se hubieran devengado. Este importe se acreditará en la Cuenta Especial OPERATIVO SANIDAD ANIMAL — Decreto N° 10.367/65.

Comunicación

de modificación del volumen 2. 2. 13 Los establecimientos habilitados están obligados a

comunicar inmediatamente todo aumento en el volumen de sus actividades, ampliación o modificación en el rubro de las mismas y/o en los locales o instalaciones y cualquier innovación en los procesos de faena, elaboración e industrialización.

Transferencia 2. 2. 14 La transferencia de la habilitación se acordará a pedido conjunto del titular de la misma y del nuevo dueño o solamente a pedido de este último, cuando se acreditara fehacientemente el acto jurídico de transmisión del establecimiento. Mientras no se haya concedido la transferencia subsisten todas las obligaciones y responsabilidades a cargo del titular de la habilitación. La transferencia de la habilitación comporta la de la garantía anexa, a cuyo efecto deberá prestar conformidad el que la hubiere constituido, a menos que se proceda a depositar nueva garantía.

Traslado de local 2. 2. 15 Todo traslado de establecimiento habilitado, sección o actividades del mismo a un nuevo local, requiere previamente la habilitación de dicho local.

Modificaciones

en el establecimiento 2. 2. 16 (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).

Para introducir modificaciones o ampliaciones en los establecimientos, los locales o instalaciones de los mismos, deberá solicitarse autorización al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, de acuerdo a lo dispuesto en el **numeral 2.1.3.**

Locales anexos o independientes 2. 2. 17 El mismo régimen se aplicará a los locales anexos o independientes de establecimientos habilitados, aunque desde el punto de vista de la organización de la empresa formen una unidad con ellos o revistan el carácter de accesorios o complementarios de los mismos.

Caducidad de la habilitación 2. 2. 18 Caducará automáticamente la habilitación de los establecimientos cuya inspección sanitaria hubiese permanecido suspendida a pedido de sus titulares o por inactividad del establecimiento, por un término que exceda los dos (2) años ininterrumpidos.

Rehabilitación 2. 2. 19 La rehabilitación en todos los casos sólo podrá acordarse previo cumplimiento de los requisitos, trámites, pagos de tasas, etc., previstos para la habilitación original.

Casos no previstos 2. 2. 20 Cuando algún establecimiento o actividad sujetos a inspección no se encuentre específicamente comprendido en los rubros contenidos en la planilla anexa al artículo 4° del Decreto N° 10.367/65 (tasas), el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) fijará provisionalmente la asignación respectiva sobre la base de las existentes para actividades análogas y la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA oportunamente la incluirá en dicha planilla.

Actividades en dos rubros 2. 2. 21 Anulado (Res. ex-SENASA N° 11 del 23/08/95)

Actividades sujetas a distintas tasas 2. 2. 22 Anulado (Res. ex-SENASA N° 11 del 23/08/95)

Actualización de tasas 2. 2. 23 Las asignaciones serán actualizadas anualmente en el mes de enero, sobre la base de los datos estadísticos recogidos en el lapso comprendido entre el 1° de enero y el 31 de diciembre del año anterior y la nueva asignación resultante será abonada a partir del 1° de enero de cada año, fijándose conjuntamente el monto del depósito en garantía correspondiente a tres (3) mensualidades. Si el establecimiento no hubiese alcanzado el período de un año de funcionamiento, el reajuste se efectuará sobre la base del promedio mensual y durante el lapso de funcionamiento efectivo. Cuando la rebaja o aumento obedezca a cambios de actividad que importen modificaciones del rubro, aquéllos regirán desde la fecha en que se hubiere comenzado a prestar el servicio de inspección sanitaria, conforme al cambio de rubro.

Suspensión del Servicio de Inspección 2. 2. 24 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).

Ante cualquier transgresión a los apartados **2.2.12** y **2.2.13**, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) o la dependencia que ella faculte, dispondrá la suspensión inmediata del Servicio de Inspección Veterinaria y adoptará las medidas conducentes a impedir el funcionamiento del establecimiento en el Orden Nacional. Igual

consecuencia tendrá la carencia de Veterinario de Registro a cargo de la inspección de un establecimiento, cuando se infrinja el **numeral 9.1. inc. g)**.

Suspensión de habilitación 2. 2. 25 Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades que correspondan, cualquier transgresión a los preceptos legales o reglamentarios, decretos, resoluciones o disposiciones, dictadas con fines de policía sanitaria, facultarán al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para suspender hasta treinta (30) días o revocar la habilitación del establecimiento, cuyo titular aparezca responsable y adoptar todas las medidas conducentes a impedir su funcionamiento, inclusive la clausura de locales si fuera menester, a cuyo efecto podrá requerir el auxilio de la fuerza pública.

Colaboración de funcionarios 2. 2. 26 Las autoridades provinciales o comunales prestarán a los funcionarios públicos nacionales la colaboración prevista en el artículo 2º de la Ley 3959, para el cumplimiento de las disposiciones precedentes.

Prohibición de

establecimientos simultáneos 2. 2. 27 Los establecimientos sujetos a inspección nacional no podrán funcionar en el mismo local que otros no sometidos a ella. Tampoco podrán hacerlo en un mismo local con otros también sujetos a esa inspección, cuando la concentración dificulte la fiscalización sanitaria o disminuya las garantías requeridas en la misma.

Régimen “animal-hora” 2. 2. 28 Las habilitaciones de frigoríficos y mataderos se acordarán en base a una estimación del régimen “animal-hora”. Se entiende por régimen “animal-hora”, el máximo de sacrificio de cabezas en relación con la capacidad útil de las instalaciones de faena, dependencias anexas y provisión de agua con su correspondiente evacuación en el mismo lapso. Para este concepto se tendrá en cuenta la receptividad de corrales, provisión de agua, aprovechamiento de superficie de playa, metros de rieles, evacuación de efluentes, capacidad de cámaras frías, servicios sanitarios y dependencias complementarias.

“Producción-hora” 2. 2. 29 Se aplicará un régimen semejante para la habilitación de fábricas cuya capacidad de producción diaria será estimada en función de: superficie de locales, evaluación de instalaciones mecánicas, capacidad de cámaras y dependencias subsidiarias, tales como estufas, secaderos, cocinas, depósitos, etc.

Productos no comestibles 2. 2. 30 Para los establecimientos elaboradores de productos cárneos “no comestibles” se seguirá el mismo criterio, adaptándolo a su carácter específico.

Habilitación de establecimientos

“B”, “C” y matadero rural 2. 3 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

La habilitación de los establecimientos tipo “B” y “C” y matadero rural corresponderá a los Gobiernos de provincia, por medio de los organismos de aplicación que cada uno determine, sin perjuicio de las facultades y funciones que son de competencia del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

Limitación para

habilitación de mataderos 2. 4 **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81)** La habilitación de los mataderos rurales será excepcional, debiéndose tener en cuenta las siguientes condiciones:

a) Que la planta se halle separada por una distancia de cincuenta (50) metros de cualquier vivienda y/o pozo séptico.

b) Que esté asegurada la inspección sanitaria de los animales a sacrificar por profesional veterinario, de acuerdo a las normas del artículo 2º, inciso b) del Decreto N° 489.

c) Que la población del lugar no pueda ser abastecida en forma normal y conveniente a juicio de la autoridad competente por establecimientos de categoría superior.

Casos especiales 2. 5 **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

Para los casos no previstos, y que presenten condiciones

especiales por las características de las zonas, la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA quedará facultada a reglamentar por petición y en acuerdo con las provincias sobre los requisitos y las exigencias higiénico-sanitarias que deberán cumplir los establecimientos para su habilitación.

Aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos
Aprobación de productos, subproductos y derivados

de origen animal y conexos 2. 6 (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).

Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos que se elaboren o utilicen en establecimientos habilitados, deberán contar con la aprobación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Normas para la aprobación 2. 6. 1 (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL determinará las normas para la aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal y conexos, así como el lapso de validez de dichas aprobaciones.

Revocación de la aprobación 2. 6. 2 (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá disponer la revocación de las aprobaciones ya concedidas en los casos que lo estime necesario.

Documentación

para tramitar la aprobación 2. 6. 3 (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91) El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL determinará la documentación que deberá acompañar a toda solicitud de aprobación de productos, subproductos y derivados de origen animal.

Dicha documentación deberá ser avalada por la firma de un profesional veterinario, según las condiciones que determine el mencionado Servicio.

Aprobación de

productos sin transformación 2. 6. 4 (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).

Los productos primarios que no hayan sido sometidos a transformación alguna, o que sólo hayan experimentado los efectos de procesos tales como despiece, eviscerado, conservación por el frío y que no sean adicionados de sustancia alguna, sólo requerirán la aprobación de continentes y leyendas. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL toda vez que considere necesario podrá solicitar se tramite la aprobación integral del producto, conforme a lo establecido en el **numeral 2.6.1**

CAPITULO III

3. CONSTRUCCION E INGENIERIA SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS FAENADORES

Ubicación 3. 1 Los establecimientos faenadores, en lo relativo a su construcción e ingeniería sanitaria, deberán reunir los siguientes requisitos:

- a) Emplazamiento en terrenos normalmente no inundables.
- b) Alejados de industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales.
- c) Distantes un (1) kilómetro como mínimo de zonas que por sus características deben considerarse como residencial.
- d) Contar con abastecimiento abundante de agua potable.
- e) Estar situados en las proximidades o sobre rutas, pavimentos o permanentemente transitables o vías fluviales o marítimas.
- f) La ubicación quedará además supeditada al informe favorable del organismo correspondiente, respecto al cuerpo receptor de sus desagües industriales.
- g) No deberán existir dentro del ámbito enmarcado por el cerco perimetral, otras construcciones, industrias o viviendas, ajenas a la actividad del establecimiento.

Vías de acceso 3. 1. 1 Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados y poseer una capa de rodamiento impermeable. Los espacios adyacentes serán impermeabilizados o en su defecto revestidos de un manto vegetal.

Cerco perimetral 3. 1. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Los establecimientos deberán estar circundados en todo su perímetro por un cerco. Este cerco encerrará todas las dependencias de la planta fabril, incluidos los corrales de faena. Deberá ser construido de hormigón armado, mampostería u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

De no ser totalmente de mampostería, deberá poseer un murete de este material de por lo menos cincuenta centímetros (0,50 m.) sobre el nivel del piso a los efectos de evitar la entrada de animales o alimañas. Su altura será como mínimo de dos metros (2 m). Las puertas para vehículos o personas tendrán la misma altura que el cerco y reunirán los mismos requisitos.

Iluminación 3. 1. 3 El perímetro del establecimiento deberá poseer iluminación artificial. El nivel de iluminación estará comprendido entre una y media (1,5) a tres y media (3,5) unidades Lux.

Desembarcadero de hacienda 3. 1. 4 Todo establecimiento que reciba hacienda transportada por medios mecánicos, como mínimo deberá disponer de una rampa para descarga. Esta podrá ser fija o móvil, según las necesidades del servicio a prestar. Los materiales a emplear en su construcción serán aptos para tal fin, fácilmente lavables y desinfectables y no poseerán salientes que puedan producir lesiones a los animales.

El piso de las rampas fijas será de material impermeable y antideslizante. Las rampas móviles serán de metal y su piso será similar al de las rampas fijas. Las barandas, techos, puertas y anexos deberán permitir el fácil y seguro acceso de los animales. El declive máximo de la rampa será del veinticinco (25) por ciento.

Corrales y anexos 3. 1. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Res. SENASA N° 536 del 01/07/2002).

Todo establecimiento faenador deberá poseer dentro de los límites del cerco perimetral, corrales de encierre y aislamiento con sus calles y mangas de movimiento, para permitir el manejo y encierre de los animales destinados al sacrificio. Tanto unos como otros deberán estar identificados y poseer tarjeteros. Los potreros que se utilicen para depósito deberán situarse fuera del área demarcada por el cerco perimetral a no menos de QUINIENTOS (500) metros del mismo. Los establecimientos faenadores de equinos podrán contar con corrales de estadía, los que responderán a los requisitos del numeral 3.2.15 de este Reglamento.

Aislamiento de corrales 3. 1. 6 El conjunto o cualquier sección de corrales deberá estar distanciado de otras dependencias, locales o edificios propios o de terceros, mediante un espacio libre de no menos de seis (6) metros de ancho.

Capacidad de receptividad 3. 1. 7 La capacidad de receptividad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos metros y cincuenta (2,50) decímetros cuadrados por cabeza bovina o equina y de un metro con veinte (1,20) decímetros cuadrados por cabeza ovina o porcina.

División de sectores 3. 1. 8 Cuando la superficie de los corrales supere los dos mil (2.000) metros cuadrados se dispondrá de tantas secciones de corrales como sean necesarias.

Superficie máxima de un corral 3. 1. 9 En ningún momento la superficie de un corral o sección de corral podrá exceder los dos mil (2.000) metros cuadrados.

La separación entre secciones será como mínimo de cuatro (4) metros y estará constituida por un espacio abierto libre.

Pisos y desagües 3. 1. 10 Tanto los corrales como las mangas de servicio respectivas, tendrán pisos impermeables, resistentes a la corrosión y a los agentes dinámicos. Serán antirresbaladizos y tendrán una pendiente mínima del dos (2) por ciento hacia la canalización o boca de desagüe respectiva. No deberán presentar baches, pozos, ni deterioros que permitan la acumulación y estancamiento de los líquidos.

Evacuación de efluentes 3. 1. 11 Los pisos de los corrales y de las mangas desaguarán por medio de canales, sumideros, bocas de desagüe y tuberías,

descargando al sistema general de evacuación de efluentes del establecimiento. La red formada por canales y/o tuberías de los corrales de mangas, en su desembocadura en la canalización general, tendrá un dispositivo sifónico o de chicana para lograr un permanente cierre hidráulico entre ambos sistemas. Las soluciones adoptadas en cada caso para los desagües de los pisos de los corrales, serán francas y eficientes, quedando terminantemente prohibido que los líquidos de los pisos de los corrales pasen o afluyan hacia los pisos de las mangas o a otros solados o terrenos de las zonas circundantes.

Vallado de los corrales 3. 1. 12 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El vallado de los corrales podrá ser de caños metálicos, varillas de hierro, u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Se admitirá que el vallado sea reemplazado por cercos de mampostería o material semejante, siempre que el mismo esté completamente revocado con material impermeable, y que los ángulos de encuentro de las paredes entre sí y con el piso sean redondeados. La altura mínima de los vallados será de un metro con cincuenta centímetros (1,50 m) para bovinos y equinos y de un metro (1 m) para ovinos y porcinos.

Techos de corrales 3. 1. 13 Los corrales de encierre y mangas tendrán techos en su totalidad que podrán ser desplazables. Se empleará material atérmico e incombustible. La altura de los techos no podrá ser inferior a tres (3) metros.

Ventilación 3. 1. 14 Si por razones constructivas el espacio que ocupa cada sección de corrales está circundado por paredes de más de un metro con setenta (1,70) centímetros de altura, deberán quedar aberturas de ventilación de una superficie mínima equivalente al veinte (20) por ciento de la superficie total de dichas paredes.

Bebederos 3. 1. 15 Cada corral dispondrá de bebederos propios alimentados por cañerías construidas con ese propósito. Las aguas de los bebederos no podrán escurrirse ni derramarse sobre el piso de los mismos, debiendo contar para ello con un sistema automático a flotante o de desborde por tuberías, con descarga directa al sistema de desagüe. El largo útil de los bebederos no deberá ser menor de un (1) metro, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral y su ancho, cualquiera sea la superficie del corral, no será menor de cincuenta (0,50) centímetros. La altura desde el piso del corral al borde del bebedero oscilará entre cincuenta (0,50) y ochenta (0,80) centímetros.

Comederos 3. 1. 16 Los corrales deberán disponer de comederos elevados, preferentemente aplicados sobre la superficie lateral de los cercos del corral y a razón de un (1) metro de comedero, por cada cincuenta (50) metros cuadrados de corral.

Iluminación 3. 1. 17 En los corrales y mangas deberá disponerse de iluminación mediante luz artificial, ajustada como mínimo entre setenta (70) a ciento cincuenta (150) unidades Lux en servicio.

Normas higiénico-sanitarias

Limpieza de corrales y cercos 3. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Cada veinticuatro horas (24 h) como máximo se procederá a la recolección del estiércol existente en los corrales y mangas e inmediatamente se efectuará una limpieza general con agua a presión, tanto en los pisos como en vallados y cercos. A este último efecto deberá contarse con una red de distribución de agua que asegure a este líquido una salida de servicio, a razón de una y media (1,5) atmósferas de presión.

Después del lavado de los corrales éstos deben desinfectarse, sin el empleo de la lechada de cal.

Pintura de corrales y cercos 3. 2. 1 Los vallados y cercos de los corrales serán pintados con cal en cada oportunidad que la Inspección Veterinaria lo considere necesario. Cuando la luz solar pueda reflejarse en las superficies pintadas de blanco y causar molestias a los animales o al personal que trabaja con ellos, se agregará a la cal un colorante no tóxico para obtener una tonalidad verdosa o azulada que no sea oscura.

Desinfección de corrales en caso

de enfermedades infecto-contagiosas 3. 2. 2 Cada vez que se haya producido un caso de enfermedad infecto-contagiosa, el corral correspondiente, mangas y pasajes por los que transitaron el o los animales afectados, serán lavados e inmediatamente desinfectados con alguno de los siguientes agentes:

Hipoclorito cálcico a) Hipoclorito cálcico impuro con veintinueve (29) por ciento de cloro activo (cloruro de cal o polvo blanqueador). Se utiliza en solución acuosa desde el dos y medio (2,5) al siete (7) por ciento;

Hipoclorito sódico b) Hipoclorito sódico en solución acuosa concentrada con noventa (90) gramos de cloro activo por litro. Se utiliza diluyendo con agua la solución concentrada en proporción del dos y medio (2,5) al doce (12) por ciento, equivalentes a dos mil (2.000) y diez mil (10.000) partes por millón de cloro activo, respectivamente;

Cresoles c) Cresol sódico del Códex o adicionado con jabón. Se emplea al tres (3) por ciento en solución acuosa;

d) Productos a base de cresoles. Se emplean emulsiones en agua al cinco (5) por ciento;

Fenol e) Fenol bruto. Se emplea en solución acuosa al tres (3) por ciento;

Formol f) Formol. Se emplea en solución acuosa al uno (1) por ciento;

Lechada de cal g) Lechada de cal. Se usa recién preparada en concentraciones del diez (10) al veinte (20) por ciento de hidróxido de calcio. El hidróxido cálcico se obtiene incorporando lentamente cincuenta (50) mililitros de agua a cien (100) gramos de cal viva. También se puede utilizar el hidrato de calcio que existe en el comercio;

Lechada de cal e hidróxido de sodio h) Lechada de cal e hidróxido de sodio. A la lechada de cal con cinco (5) por ciento de hidróxido de calcio se le agrega el hidróxido de sodio en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento;

Hidróxido de sodio i) Hidróxido de sodio con noventa y cuatro (94) por ciento de pureza. Se utiliza en solución acuosa recién preparada, en la proporción del dos (2) al cinco (5) por ciento.

Otros bactericidas 3. 2. 3 De emplearse otros bactericidas deberán ser previamente aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Corral de observación y cepo 3. 2. 4 Próximo al acceso de haciendas a corrales y vinculados a éstos deberá existir un corral para inspección y observación de animales, con una superficie útil mínima de veinte (20) metros cuadrados. Anexo y comunicado al mismo por manga afín, se dispondrá de un brete con cepo. Las características constructivas serán similares a las de los corrales de encierre. El nivel promedio de iluminación será de trescientas (300) unidades Lux.

Corral de aislamiento 3. 2. 5 Se contará con un corral de aislamiento para alojar el diez (10) por ciento de la faena diaria máxima autorizada. La superficie mínima será de cincuenta (50) metros cuadrados). Superando los mil (1.000) animales diarios sacrificados, el excedente se computará a razón del cinco (5) por ciento.

Vallado de corral de aislamiento 3. 2. 6 El perímetro del corral de aislamiento estará circundado por un cerco de mampostería, de hormigón o material similar y será de una altura de no menos de dos (2) metros a contar desde el punto más alto del piso. Este cerco estará completamente revestido con material impermeable y el encuentro entre pared y piso y de las paredes entre sí, será redondeado.

Puerta de acceso 3. 2. 7 La puerta de acceso será de hoja llena y material impermeable.

Desagüe 3. 2. 8 El desagüe será propio e independiente para este corral y estará constituido por un sumidero ejecutado a todo lo largo de la puerta y por debajo de ésta, dotado de rejilla superior y de modo tal que ningún líquido del corral pueda salir al piso de la manga o calle de acceso al mismo.

Esta boca de desagüe o sumidero descargará mediante cañería construida de ex profeso, de no menos de quince (15) centímetros de diámetro, a la red general de evacuación de efluentes del establecimiento y en su encuentro con la misma dispondrá de cierre sifónico. Los líquidos serán tratados antes de su ingreso a dicha red y durante su evacuación, mediante antisépticos de acción bactericida aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Como variante, el sumidero o boca de desagüe podrá estar ubicado internamente en el piso del corral, con la condición de que el referido piso, en su punto más elevado esté a cinco (5) centímetros por debajo del nivel del piso de la manga o calle de acceso al mismo.

Iluminación 3. 2. 9 La iluminación de este corral será de trescientas (300) unidades Lux.

Otras exigencias 3. 2. 10 Las demás características y exigencias de este corral responderán a la de los corrales de encierre.

Estercolero 3. 2. 11 Los corrales deberán poseer un anexo adecuado para depositar el estiércol procedente de la limpieza de corrales y camiones, el que reunirá las siguientes condiciones mínimas: paredes de mampostería con revoque impermeable, piso impermeable con desagüe y tapa con tejido antiinsectos y la puerta no deberá permitir la salida de líquidos. El estiércol no deberá permanecer más de cuarenta y ocho (48) horas dentro del estercolero.

Lavado de camiones 3. 2. 12 Anexo a los corrales, debe haber un recinto para lavado de camiones de transporte de hacienda, con paredes y piso impermeabilizados, de un largo mínimo de doce (12) metros y un ancho no menor de cuatro (4) metros. Las paredes tendrán una altura mínima de tres (3) metros. La presión del agua a la salida del pico, no será menor de una (1) atmósfera. Los desagües responderán a las especificaciones del presente capítulo.

Desinfección de camiones 3. 2. 13 Anexo a esta dependencia deberá contarse con un equipo adecuado, a juicio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para la desinfección de los vehículos de transporte de hacienda.

Responsabilidad

del cumplimiento del lavado 3. 2. 14 El titular de la habilitación deberá comprobar que los medios de transporte de hacienda sean lavados y desinfectados, comunicando de inmediato por escrito, a la Inspección Veterinaria, el incumplimiento de dicha obligación.

Corrales de estadía 3. 2. 15 **(Incorporado por Res. SENASA N° 536 del 01/07/2002).**

Los establecimientos faenadores de equinos podrán contar con para equinos corrales de estadía para el alojamiento de animales a la espera del momento de la faena, conforme lo establecido en el apartado 10.1.9 del presente Reglamento.

Las características de estos corrales serán:

- a) Estar emplazados dentro del cerco perimetral comunicados con los corrales de encierre a través de una calle.
- b) El vallado podrá ser de alambre de hilos lisos u otro material que, cumpliendo la función de aquél, no provoque daño a los animales; a su vez, estará separado del cerco perimetral por uno menos de TRES (3) metros. La altura del vallado será la establecida en el numeral 3.1.12 de este Reglamento.
- c) Tendrán piso blando y filtrante.
- d) Para asegurar un alojamiento espacioso, la superficie de estos corrales no será menor a DIEZ (10) metros cuadrados por equino alojado. La capacidad máxima de cada corral de estadía deberá estar señalada en forma clara a la entrada del mismo y contará con identificación y tarjetero.
- e) Contarán con comederos y bebederos conforme a lo establecido en el apartado 3.1.15 y 3.1.16 del presente Reglamento. La iluminación artificial será suficiente para permitir el normal desarrollo de las tareas de observación nocturnas.

f) Los corrales de estadía deberán contar con reparo de los rayos solares, en suficiente proporción para asegurar el bienestar de los equinos alojados.

Sala de necropsia

Ubicación 3. 3 La sala de necropsia estará ubicada en las proximidades del corral de aislamiento.

Dimensiones 3. 3. 1 La dimensión mínima de este local será de tres (3) metros de ancho, por cinco (5) metros de largo y cinco (5) metros de alto.

Pisos, paredes y techos 3. 3. 2 Los pisos, paredes y techos serán de material impermeable en toda su superficie.

Puerta de acceso 3. 3. 3 La puerta de acceso será de material impermeable, de accionamiento a guillotina o de sistema deslizante. Los ventanales serán metálicos o de cemento.

Protección antiinsectos 3. 3. 4 Todas las aberturas estarán dotadas de malla antiinsectos de material inoxidable.

Desagües 3. 3. 5 Esta sala tendrá un sistema de desagüe y tratamiento similar al del corral de aislamiento, pudiendo estar interconectados ambos mediante interposición de cierre sifónico.

Agua 3. 3. 6 La sala de necropsias dispondrá de agua fría y caliente en abundancia, con una salida de servicio no inferior a una (1) atmósfera.

Iluminación 3. 3. 7 La iluminación en los planos de trabajo no será inferior a trescientos (300) unidades Lux.

Ventilación 3. 3. 8 La ventilación se obtendrá por medios mecánicos que aseguren una renovación mínima del aire, de quince (15) veces por hora.

Catres 3. 3. 9 Para la realización de las necropsias contará por lo menos con un catre totalmente metálico y de una altura mínima de cincuenta (50) centímetros, considerada desde los largueros al piso.

Elementos laborales 3. 3. 10 Asimismo deberá estar dotada del instrumental necesario para las tareas específicas y para el desarrollo de las técnicas preliminares de laboratorio, como también disponer de una mesa de acero inoxidable, pileta de igual material, botiquín y armarios afines para el instrumental, contando además con abundante agua fría y caliente y un guinche para manipuleo de cadáveres.

Ubicación de los elementos laborales 3. 3. 11 Los elementos e instrumental descriptos deberán permanecer constantemente en dicho local, no pudiendo ser retirados del mismo sin previo conocimiento de la Inspección Veterinaria.

Antisépticos 3. 3. 12 En la sala de necropsias debe haber a disposición permanente del personal de Inspección o el del establecimiento, que trabaje en dicha sala, antisépticos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Desinfección del calzado 3. 3. 13 En la entrada de la sala de necropsias debe haber un felpudo o elemento similar permanentemente humedecido para limpieza del calzado y una batea de no menos de un (1) centímetro de profundidad, con solución antiséptica para desinfectar el mismo a la salida del local.

Higiene del personal 3. 3. 14 El personal está sometido al régimen del **apartado 24.14.6.**

Vestuarios 3. 3. 15 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

La sala de necropsias poseerá vestuarios propios y sanitarios.

Digestor

Digestor para

esterilización de cadáveres 3. 4 En local contiguo a la sala de necropsias y de similares características constructivas, se dispondrá de un equipo para la inmediata reducción de lo comisado por razones sanitarias, proveniente de la sala mencionada, incluyendo los cadáveres de los animales caídos en corrales o en medios de transporte, por distintas causales.

Digestor 3. 4. 1 Este equipo contará con un tanque digestor a inyección directa de vapor, cuya capacidad no será inferior a tres (3) metros cúbicos y por cuya boca pueda ser introducido un bovino o equino adulto entero.

Presión y temperatura 3. 4. 2 En el digestor deberá producirse la reducción de los comisos a una presión no menor de una y media (1,5) atmósfera y a una temperatura no menor de ciento veinticinco (125) grados centígrados, para cuyo control deberán estar provistos de manómetro y termómetro. Al finalizar la operación el material deberá estar libre de gérmenes patógenos.

Bañaderos

Bañadero 3. 5 Los bovinos, equinos y porcinos deberán ser sometidos a un baño antes de entrar en la playa de faena. Este baño será realizado mediante sistema de aspersión en una manga afín que tendrá paredes de hormigón, mampostería u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Piso 3. 5. 1 El piso será impermeable y antideslizante.

Medidas del bañadero 3. 5. 2 El largo de este bañadero para bovinos y/o equinos será de diez (10) metros, calculados sobre la base de una matanza de cien (100) cabezas hora. En caso de faenas mayores se alargará el baño proporcionalmente a éstas, o se constituirá otro paralelo en sistema doble.

Altura 3. 5. 3 La altura mínima de sus paredes en los casos de ganado mayor será de un metro con ochenta (1,80) centímetros.

Disposición de los picos 3. 5. 4 El baño tendrá cada setenta (70) centímetros aproximadamente, en todo su largo, secciones transversales de picos aspersores de agua. Cada sección estará formada por once (11) picos distribuidores: uno (1) sobre el eje longitudinal del piso del bañadero y cinco (5) en cada una de las paredes del mismo.

Cantidad de agua 3. 5. 5 La cantidad de agua que saldrá será de trescientos (300) litros por animal y a una presión mínima de dos (2) atmósferas. Estas cifras están sujetas a reajuste por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Ganado menor 3. 5. 6 Para ganado menor el bañadero deberá responder a características similares a las descritas y que otorguen eficiencia al servicio, fijándose como altura mínima de las paredes un metro con treinta (1,30) centímetros y estableciéndose un volumen de cien (100) litros de agua por cabeza.

Iluminación 3. 5. 7 La iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades Lux.

Rampas

Rampa para acceso a matanza 3. 6 En los casos de matanzas en planta elevada y que se hubiere dispuesto el acceso mediante rampa de los animales a faenar, ésta deberá encuadrarse dentro de las características de construcción fijadas para los corrales.

Pasadizo en la rampa 3. 6. 1 Además contará con un pasadizo especial para el personal de servicio, dispositivos de tranqueras o cierres a guillotina para la contención y regulación del avance de los animales.

Piso 3. 6. 2 El piso deberá presentar una disposición de trabajo adecuada para evitar la caída de los animales y la pendiente máxima no debe sobrepasar del veinticinco (25) por ciento.

Playa de faena

Playa de faena 3. 7 Las playas de faena de bovinos, porcinos y ovinos deben hallarse independientes unas de otras.

Uso de playas de faena 3. 7. 1 Cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) autorice el uso de una misma playa para faenar especies diferentes, la labor se hará en horarios distintos y previa desinfección total entre ambas faenas.

División de la playa 3. 7. 2 La playa de faena estará dividida en tres (3) zonas definidas: zona sucia o séptica, encuadrada en un local independiente y zonas intermedia y limpia que podrán estar mancomunadas en un mismo ambiente.

Zona sucia o séptica 3. 7. 3 Las operaciones que se efectuarán en la zona sucia de las playas destinadas a faena de las especies bovina y equina serán: volteo, suspensión de la res y vómito (cajón de volteo y/o mecanismo o dispositivo para insensibilización), degüello y sangría y optativamente, desuello de cabeza y manos.

Porcinos 3. 7. 4 Para porcinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría, escaldado y pelado.

Ovinos 3. 7. 5 Para ovinos: mecanismo o dispositivo para insensibilización, degüello y sangría.

Zona intermedia 3. 7. 6 En la zona intermedia, se realizarán todas las operaciones comprendidas desde la sangría hasta el eviscerado inclusive.

Zona limpia 3. 7. 7 En la zona limpia se realizarán las operaciones comprendidas desde el eviscerado hasta la salida de las reses de la playa de faena.

Desniveles

en playas en pisos bajos 3. 7. 8 Las playas de faena podrán emplazarse en planta baja o en pisos elevados. En el caso de playas en planta baja, el piso de las zonas intermedia y limpia estará a setenta (70) centímetros como mínimo sobre el nivel del suelo o pavimentado circundante al emplazamiento de la playa.

Desniveles de zona sucia 3. 7. 9 El piso de la zona sucia estará a diez (10) centímetros como mínimo por debajo del nivel de las zonas anteriores, debiendo proveerse los adecuados dispositivos de elevación de animales.

Sacrificio de bovinos 3. 7. 10 En el caso de sacrificio de bovinos, el piso en el sector frente al cajón de matanza, será servido durante la faena por un velo de agua permanente. Maneado y elevado el animal, previamente a la operación de degüello se aplicará un duchado, debiendo estar el piso conformado de manera tal de constituir un receptáculo que reciba estas aguas y el vómito, con desagüe propio y cañería de servicio de un diámetro no inferior a quince (15) centímetros.

Recepción de sangre 3. 7. 11 En el sector de degüello y para todas las especies, el piso formará un receptáculo similar al descrito en el apartado anterior con características especiales para recibir exclusivamente la sangre, el que deberá poseer una doble boca de desagüe y drenaje para el servicio alternado, a saber: durante la faena, eliminación de sangre hacia la planta de elaboración o depósitos especiales por uno de los conductos y el segundo, para las operaciones de limpieza del sector, el que estará conectado con el desagüe general mediante cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro e interposición de cierre sifónico.

Pisos 3. 7. 12 Los pisos serán impermeables y no tendrán filtraciones, ya sea al terreno natural o a pisos inferiores, según se trate de local en planta baja o en pisos superiores. Serán antideslizantes y deberán mantenerse íntegramente en buen estado de conservación, sin baches, pozos ni deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Tendrán una pendiente de caída de no menos del uno y medio (1,5) por ciento hacia las bocas o canales de desagüe.

Comunicación entre

zona sucia e intermedia 3. 7. 13 La comunicación entre la zona sucia y la intermedia, se hará a través de un vano por el que pasarán exclusivamente las reses, colgadas del riel de servicio respectivo, riel que deberá estar a una altura tal que el extremo inferior de la res quede a no menos de treinta (30) centímetros sobre el nivel más alto del piso.

Duchado en vacunos y equinos 3. 7. 14 En la faena de vacunos y equinos, previamente a la salida de las reses de este local, se efectuará un duchado a la altura de la boca, debiendo el piso en este sector guardar iguales características que las indicadas para el sitio donde se realiza el duchado anterior al degüello.

Frisos 3. 7. 15 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Las paredes serán de mampostería de ladrillos comunes a la cal con revestimiento de azulejos blancos o colores claros hasta una altura de tres metros (3 m) como mínimo. Previa aprobación por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá efectuarse un enlucido sobre la base de cemento portland u otro material impermeable en sustitución de los azulejos y siempre con terminación de color blanco o claro.

Paredes 3. 7. 16 La parte superior restante de las paredes será revocada en fino a la cal e impermeabilizada con pintura de color blanco o claro.

Angulos 3. 7. 17 En el encuentro de paredes con pisos y con techos y paredes entre sí, el ángulo que forman éstos serán redondeados.

Angulos de columnas 3. 7. 18 Si en las paredes existieran salientes provocadas por columnas, mochetas, etc., todos los ángulos de encuentro y esquinas serán igualmente redondeados.

Desagües 3. 7. 19 Como mínimo cada cincuenta (50) metros cuadrados de piso, deberá disponerse de una boca de descarga con cañería de salida no inferior a quince (15) centímetros de diámetro.

Aguas servidas 3. 7. 20 Los conductos de aguas servidas descargarán al o a los conductos principales con interposición de sifón o chicana de cierre hidráulico.

Piso en el sector de

lavado de medias reses 3. 7. 21 En el lugar de lavado de las medias reses, el piso estará conformado de manera tal de constituir un receptáculo o pileta que inmediatamente recoja las aguas provenientes del lavado y las encauce a un desagüe propio e independiente.

Techos 3. 7. 22 La cubierta o techo, podrá ser de hormigón armado, con chapas metálicas, plásticas o de otro tipo que previamente haya sido aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Ventilación 3. 7. 23 Por cada sesenta (60) metros cúbicos de local deberá asegurarse una ventilación no menor de un (1) metro cuadrado, mediante ventanas o aberturas cenitales. Podrá optarse asimismo, por medios mecánicos que produzcan una renovación del aire no inferior a tres (3) veces por hora el volumen del local, mediante extractores con persianas de cierre automático.

Aberturas al exterior 3. 7. 24 Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de malla antiinsectos de tipo inoxidable o en su defecto, cortinas de aire.

Antepechos de las ventanas 3. 7. 25 Los antepechos de las ventanas estarán como mínimo a dos (2) metros sobre el nivel del piso del local de faena y presentarán un plano inclinado no mayor de cuarenta y cinco (45) grados con respecto a la vertical, hacia el interior o hacia el exterior de la playa o para ambas posiciones, según la ubicación de la ventana en la pared.

Iluminación 3. 7. 26 Deberá contarse con luz artificial general de ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo. En los lugares donde se realice la inspección y clasificación será de tipo localizada y de un nivel equivalente a trescientas (300) unidades Lux como mínimo sobre los planos de trabajo, no debiendo alterar el color natural de las reses.

Conductores eléctricos 3. 7. 27 Las instalaciones eléctricas para luz como para equipos, serán ejecutadas en conductos de luz aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Los conductores eléctricos serán con aislación mínima de mil (1.000) voltios a tierra. Todos los equipos de trabajo, así como las máquinas y herramientas que sean accionadas eléctricamente, estarán conectadas a tierra con cable desnudo expuesto.

Productos comisados 3. 7. 28 Anexo o dentro de la playa y lindero al lugar donde se realiza la Inspección Veterinaria, existirá un local o recipiente donde se depositarán de inmediato los productos comisados. Desde este recinto o recipiente, dichos productos deberán ir directamente al local o equipo de reducción, debiendo evitarse el goteo, durante su recorrido. Si se trata de carnes suspendidas en riel y que se transportan por ese medio, deberá disponerse de un pasillo exclusivo para ese servicio.

Zorras 3. 7. 29 Si se utilizan carros o zorras para transporte, éstos serán de tipo especial, según se indica en las condiciones y características de equipos y tendrán identificación de acuerdo a su uso, quedando prohibido que atraviesen locales donde existan productos comestibles o transitar por las zonas limpias, intermedias o sucias de la playa de faena y sus secciones. Estos vehículos deberán ser desinfectados en el lugar de descarga, previo a su retorno a la playa.

Equipos para la reducción 3.7.30. Los equipos destinados a la reducción de comisos originados en la playa de faena, deberán garantizar la destrucción de los agentes patógenos no esporulados.

Cuando se sospeche la presencia de agentes esporulados termorresistentes, la reducción se efectuará en el equipo digestor de corrales u otros que cumplan con la exigencia del apartado 3.4.2 del presente Reglamento. (Res. SENASA N° 442 del 9/10/2001).

Condiciones y características de equipos

Manga o cajón de sacrificio 3. 8 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

La manga o cajón denominado de sacrificio o de aturdimiento, destinado a bovinos y equinos, podrá estar construido totalmente de hierro, madera, hormigón o por la combinación de esos materiales. A la salida del cajón de volteo el animal caerá sobre una rejilla metálica inoxidable, debajo de la cual existirá un receptáculo por el cual pasará una corriente permanente de agua. En la entrada al cajón de noqueo deberá existir una lluvia fina (spray) persistente como una cortina líquida, o una cortina de aire que evitará la entrada de moscas u otros insectos.

Manga con varias secciones 3. 8. 1 Según sea la velocidad de faena de la planta, deberá poseer una o varias secciones de manga de sacrificio.

Piso de la manga 3. 8. 2 El piso del cajón o manga estará sobre nivel a cuarenta (40) cm como mínimo del piso del local.

Paredes laterales y pisos móviles 3. 8. 3 La pared lateral del cajón que da al sector de volteo, como asimismo el piso del cajón, serán móviles, a efectos de la descarga del animal insensibilizado.

Corral para manejo de lanares 3. 8. 4 Para lanares, se utilizará un corral adecuado para proceder al manejo de los mismos, para su enganche al riel de sangría.

Requisitos del corral para manejo 3. 8. 5 Los corrales de manejo deberán reunir los requisitos de construcción descritos para el corral de aislamiento, con excepción de la altura de la pared, que será de un metro con veinte (1,20) centímetros como mínimo.

Corral o mangas para cerdos 3. 8. 6 Para cerdos, según sea el sistema de aturdimiento, podrá utilizarse un corral similar al de lanares, o reducir el mismo a una simple manga que termine en un cajón, donde se efectuará la insensibilización, para su posterior manejo y enganche en el riel de sacrificio.

Iluminación 3. 8. 7 En los sitios de sacrificio la iluminación será de ciento cincuenta (150) unidades Lux como mínimo.

Equipo de inspección de vísceras.

Sistema de compartimientos 3. 8. 8 La inspección de vísceras deberá efectuarse sobre un sistema de compartimientos móviles donde se encuentren perfectamente separadas, distribuidas e identificadas, las vísceras correspondientes a cada res, de modo tal, que en forma conjunta pueda relacionarse la inspección final de éstas con las primeras.

Transporte de vísceras 3. 8. 9 Los equipos para transporte de vísceras estarán contruidos, por un sistema de compartimientos móviles, de acero inoxidable, que pasando por debajo o lateralmente de la res, en la zona de evisceración permita acomodar las vísceras en los compartimientos respectivos (uno para panzas, otro para menudencias y un tercero para el resto de las vísceras) y hacerlos llegar hasta el punto de la inspección de las medias reses, sobrepasando la inspección final. La cabeza deberá acompañar a la res en condiciones similares a las vísceras.

Compartimientos 3. 8. 10 Las características constructivas de los compartimientos estarán conformados de manera tal, que sus dimensiones, forma de los bordes y altura de éstos, no permitan el escurrimiento de los líquidos de las vísceras de un compartimiento a otro.

Higienización de compartimientos 3. 8. 11 Los equipos deberán contar con un dispositivo especial para que, previo al retorno de los compartimientos para un nuevo uso, éstos se encuentren perfectamente higienizados.

Transporte de vísceras por carros 3. 8. 12 Puede optarse, en reemplazo del sistema descrito en el apartado anterior por el uso de carros especiales, individuales, para practicar la evisceración, depositar en ellos las vísceras y poder realizar en igual forma, la inspección final de rigor.

Conformación de los carros 3. 8. 13 Si para la evisceración se utilizan carros, éstos deberán tener una conformación tal que les permita ubicarse debajo de la res.

Compartimiento para

el aparato gastrointestinal 3. 8. 14 Los carros tendrán en su parte inferior un compartimiento especial, de acero inoxidable, amplio, apto para recibir y acomodar el aparato gastrointestinal.

Bandeja para otros órganos 3. 8. 15 En su parte superior los carros estarán dotados de una bandeja de acero inoxidable, removible, para alojar en ella el corazón, pulmón e hígado.

Transporte y limpieza de carros 3. 8. 16 Practicada la inspección final, las vísceras serán conducidas en los mismos carros hasta las bocas de descarga respectivas no pudiendo salir éstos del ámbito de la playa de faena.

Deberá contarse para los casos de transporte de vísceras decomisadas con un local que posea un dispositivo para la desinfección inmediata del carro respectivo.

Rieles 3. 8. 17 Los soportes, como la estructura metálica portante de todo el sistema de rieles, deberán estar pintados con materiales que no se alteren, desprendan olores o descascaren.

Material de rieles 3. 8. 18 Los rieles serán totalmente metálicos, libres de óxido, debiendo conservarse perfectamente limpios. Debe evitarse el goteo de grasa sobre las reses.

Rieles en zona sucia 3. 8. 19 El riel, en la zona sucia tendrá, para las especies bovina y equina, una altura mínima de cuatro metros con ochenta centímetros (4,80) y en las zonas intermedia y limpia, la distancia entre el piso y la parte inferior de la res no será inferior a treinta (30) centímetros, para todas las especies.

En el lugar de inspección, la distancia entre la res y el suelo estará de acuerdo con las tareas que allí se realizan.

Rieles de sangría 3. 8. 20 Los rieles de sangría, para bovinos y equinos, deben estar distanciados un (1) metro de cualquier pared o columna.

Rieles en general 3. 8. 21 Los rieles, en general, deben estar instalados con una separación mínima de sesenta (60) centímetros de cualquier pared, columna, pieza de maquinaria u otro objeto fijo, excepto las plataformas de trabajo.

Rieles para bovinos y equinos 3. 8. 22 Los rieles para bovinos y equinos deben estar distanciados de la plataforma de trabajo (inspección, clasificación, etc.) con respecto a su vertical, por no menos de treinta (30) centímetros del borde de las mismas.

Sierras 3. 8. 23 Salvo autorización especial, las sierras destinadas a dividir las reses deberán ser de tipo motorizado. La plataforma en que actúa el obrero será a plano inclinado, escalonada o levadiza, a efectos de facilitar un buen corte y presentación.

Estará construida de mampostería, hormigón, hierro u otro material con terminación impermeable de fácil lavado. El piso será antideslizante. Todo el frente de la zona de aserrado deberá contar con una pantalla o tabique de material impermeable que, bajando aproximadamente desde la altura del riel, llegue hasta el piso, para evitar la dispersión de partículas de hueso y resto del aserrado. En el piso se dispondrá de un recipiente en forma de bandeja o pileta construido con material impermeable, a fin de recoger el aserrín de hueso proveniente de esa tarea.

Convenientemente dispuestos y próximos a los lugares de trabajo se contará con los elementos necesarios para la desinfección de las hojas de la sierra.

Palcos para

la Inspección Veterinaria 3. 8. 24 Los palcos para la Inspección Veterinaria estarán constituidos por una plataforma con una altura adecuada que permita efectuar el examen de las linfoglándulas de los cuartos posteriores. El frente será libre, sin obstáculos que traben la labor de inspección o que puedan rozar las reses a medida que van pasando frente al palco. Se permitirá como único elemento accesorio fijo, la instalación de barandas de seguridad. Los palcos podrán ser metálicos o de mampostería con revestimiento impermeable alisado o azulejos.

Piso 3. 8. 25 El piso será de tipo antirresbaladizo, y a todo lo largo del frente del palco estará dotado de una pestaña a modo de

zócalo de diez (10) centímetros de altura ejecutada con iguales materiales que los empleados para el mismo. La escalera de acceso no podrá ser de madera y tendrá su superficie de apoyo de tipo antirresbaladizo y baranda de seguridad.

Mesa y bancos 3. 8. 26 La mesa para apoyo de planillas contará con una chapa metálica de fácil remoción. El o los bancos serán también metálicos.

Zorras o carros de uso general 3. 8. 27 Las zorras o carros de uso general, serán contruidos con materiales similares a los de las bandejas, provistos de tapa y con ángulos interiores redondeados que permitan efectuar una limpieza a fondo del interior de los mismos. Los destinados al transporte de productos no comestibles deberán estar identificados con la palabra “incomestible”, pintada de color violeta.

Zorras o carros para comisos 3. 8. 28 Los materiales y la construcción de zorras o carros para comisos serán similares a los de uso general debiendo contar, además, con tapa a bisagra y una identificación especial con la palabra “Comisos” bien visible, pintada en color violeta y una cruz del mismo color para indicar sanidad veterinaria.

Tubos para evacuación

de subproductos 3. 8. 29 En los establecimientos donde la playa de faena se encuentre ubicada en un piso elevado, se podrán instalar tubos para la evacuación de subproductos y comisos.

Deberán estar contruidos en metal o material impermeable aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Los que se utilicen para productos incomestibles y provenientes de comisos deberán poseer un sistema de cierre automático que impida el paso de olores e insectos y mantenerse en perfectas condiciones de higiene.

Ganchos 3. 8. 30 Los ganchos que se hallen en contacto con las reses deberán llenar las condiciones requeridas en el **apartado 16.3.2.**

Bandejas 3. 8. 31 Las bandejas serán de acero inoxidable u otro material que reúna las condiciones exigidas en el apartado 16.3.2.

Lavado de serosas 3. 8. 32 Inmediatamente de dividida la res en mitades, se procederá al lavado de la pleura y el peritoneo, por drenaje, mediante chorro de agua a presión, a efectos de facilitar el examen de esas serosas.

Lavado de medias reses 3. 8. 33 Después de inspeccionadas, las medias reses serán lavadas en un túnel o pasadizo mediante chorros de agua aplicados por medio de aspersores o pistolas. La presión del agua será de una (1) atmósfera. El piso del túnel o del área de este sector de lavado, deberá tener forma de pileta para evitar que las aguas de esta operación se expandan al resto de la playa de faena. A su vez esta pileta poseerá una boca de desagüe de quince (15) centímetros de diámetro conectada directamente a la red de efluentes mediante interposición de cierre sifónico.

Iluminación 3. 8. 34 La iluminación en los puntos de inspección correspondientes a los planos de trabajo de los equipos, será localizada y de una intensidad no menor a trescientas (300) unidades Lux, sin cambiar la coloración normal de la res.

Palco para tipificación 3. 8. 35 Se dispondrá de un palco similar al de la Inspección Veterinaria, para la labor de tipificación de la Junta Nacional de Carnes.

Lavabos y esterilización 3. 8. 36 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

Las playas de faena deberán estar provistas de lavabos o lavamanos individuales convenientemente distribuidos y en proporción de no menos de uno (1) por cada veinte (20) personas. Deberán poseer agua fría y caliente. La salida de los grifos estará colocada aproximadamente a treinta centímetros (0,30 m) sobre el borde superior del artefacto, debiendo ser accionados a pedal o a presión de rodilla.

Estarán provistos de jabón líquido o en polvo. Dispondrán de toallas de un solo uso y descartables. La descarga de estos lavabos o lavamanos será directa a la red de desagües mediante interposición de cierre sifónico. De acuerdo a la operatividad, el cincuenta por ciento (50%) de los artefactos llevarán adosados un equipo apto para higienizar y

desinfectar utensilios y herramientas. El equipo de desinfección consistirá en un recipiente que contenga algún antiséptico aprobado y un suministrador de vapor de agua a cien grados centígrados (100°C) como mínimo. Además de los lavabos o lavamanos e higienizadores de utensilios de uso general precedentemente señalados en cada zona operativa de la Inspección Veterinaria será obligatorio contar, para uso exclusivo de la misma, con uno de estos lavamanos e higienizadores.

Equipo de grifos de agua potable 3. 8. 37 Como mínimo deberá disponerse en cada una de las zonas de la playa de faena de un pico o grifo por cada cincuenta (50) personas, que suministre agua potable para beber. El accionamiento será a pedal o a chorro vertical o inclinado de salida continua.

Tanques de escaldado

y máquinas peladoras 3. 8. 38 El material empleado en la construcción de tanques de escaldado y máquinas peladoras podrá ser de hierro, hormigón armado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Deberá contar con boca de salida del agua utilizada, acoplada a la red de efluentes. La sala en que se encuentren instalados deberá estar provista de extractores que permitan una renovación de la masa de aire en forma permanente y eficaz para el ambiente en que se desarrolla el trabajo, evitando la condensación del vapor.

Exigencias operativas

Baño de animales a sacrificar 3. 9 Los animales destinados al sacrificio deberán llegar a la playa de faena por mangas o rampas según se trate de playas a un solo nivel o pisos elevados, previo paso por baños de aspersión del cual se encuentran exceptuados los ovinos.

Zona sucia. Sacrificio 3. 9. 1 El sacrificio de animales bovinos y equinos, deberá efectuarse en los cajones o mangas de sacrificio o insensibilización.

Insensibilización.

Excepción por razones religiosas 3. 9. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

La insensibilización se efectuará por conmoción (queda prohibido el uso de la maza o martillo), electricidad, gases inertes u otro sistema que fuera aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), el que podrá autorizar el sacrificio en forma distinta a la estipulada por este Reglamento cuando medien razones atendibles de índole religiosa.

Izado al riel de sangría 3. 9. 3 Insensibilizado el animal, deberá ser extraído del cajón o manga y maneado por la parte distal de los miembros posteriores por medio de una cadena e izado al riel de sangría, operación ésta que en todos los casos deberá hacerse con el animal suspendido.

Duchado y sangrado 3. 9. 4 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Terminada esta operación la res deberá ser transportada al sitio de sangría, donde se efectuará la incisión de carácter profundo a la entrada del pecho, de manera tal que seccionen los grandes vasos en la proximidad del corazón; para este procedimiento el operario deberá utilizar dos cuchillos, uno exclusivamente para el corte del cuero y otro para seccionar los grandes vasos. Ambas herramientas deberán estar convenientemente esterilizadas entre cada operación.

Tiempo del desangrado y descorne 3. 9. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) El desangrado del animal se hará en un lapso aproximado de dos (2) minutos.

Sangrado el animal, se procederá al desollado en la parte distal de las manos y de la cabeza.

El descorne se realizará en la zona sucia por intermedio de un elemento a tal fin, de construcción metálica inoxidable o en su defecto, similar.

Inspección de

espacios interdigitales 3. 9. 6 La Inspección Veterinaria efectuará un examen de los espacios interdigitales. En este momento serán desarticulados en el carpo los miembros anteriores sin separarlos de la res.

Duchado de la cabeza 3. 9. 7 Con la res en estas condiciones, por medio de rieles se llevará hasta el vano que separa la zona séptica de la

intermedia, donde será sometida a un duchado limitado a la cabeza para eliminar los restos de sangre y regurgitamiento gástrico.

Zona intermedia. Desollado 3. 9. 8 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Zona intermedia. La res, a partir de su entrada a la zona intermedia puede ser desollada por el clásico sistema de catres o bien por el de “riel aéreo”. En el primer caso la res es descendida por medio de un guinche a los catres móviles, donde se procederá a su desollado en posición decúbito dorsal. En esta posición primeramente se practicará una incisión desde la barra de la mandíbula hasta el manubrio del esternón. Esta incisión se hará en la línea media y sólo debe seccionarse el cuero. Inmediatamente se serruchará en el plano medio en forma longitudinal el esternón.

Finalizada esta operación, se procederá al desollado del vientre, flanco e ijares. Después se desollará la parte distal de los miembros posteriores desarticulándose los mismos por la articulación tarsico-metatarsica. Terminadas dichas operaciones, por medio de un balancín portador de roldanas con ganchos que sostienen a la res por los tendones de Aquiles, la res será elevada parcialmente hasta una altura que permita a los obreros realizar el desuello de la grupa y la enucleación del ano. Al enuclear el ano se procederá a la ligadura del recto. El pene será extirpado inmediatamente de haber rasgado el cuero en la zona abdominal, luego de incidir la línea blanca (media) se procederá a la ligadura de la vejiga. Siguiendo la operación se efectuará el desprendimiento del cuero del rabo y a continuación, se desollará la región del lomo y del cuero adherido a la columna vertebral. Finalizadas estas tareas, y previo el encarrilamiento de la res se seccionará la sínfisis púbica. Con la res suspendida en los rieles se continuará con el desollado correspondiente a las tablas del cuello y así preparada, debe ser transportada al lugar donde se efectúa la evisceración. Previa a esta tarea, el cuero será desprendido. Las cabezas, después de su separación de la res, deberán ser lavadas en un gabinete apropiado a tal fin, cuyo material de construcción será inoxidable. Inmediatamente la misma debe ser inspeccionada debiendo adoptarse dispositivos especiales para que acompañe la res hasta su inspección final. El cuereo de la cabeza será la última tarea del desollado.

El cuero debe ser retirado de la playa por medio de tubos, canaletas o zorras especiales de modo tal que no produzca contaminación de la playa por su arrastre por el suelo.

Eviscerado 3. 9. 9 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Finalizado el desollado, la res debe ser transportada al palco de evisceración, donde se procederá a incidir longitudinalmente el plano medio de los músculos abdominales procediendo a extraer el recto, masa intestinal, estómago, bazo, hígado, vejiga y útero en las hembras y próstata y pene en los machos. Previa a la separación de la masa gástrica de la intestinal deberá efectuarse una doble ligadura duodenal, la que se hará, una a nivel cercano al píloro y otra al íleon previa compresión del intestino hacia el cuajo. Estas vísceras deberán ser derivadas hacia la mesa o carro de vísceras ubicando separadamente el hígado de las demás. Una vez producida la evisceración total, las reses, vísceras y cabezas deberán llevar una relación correlativa en el proceso de inspección. El lavado permanente de la mesa de vísceras, se efectuará primero con agua fría, luego con agua caliente a no menos de ochenta y dos grados centígrados (82° C) y tendrá un termómetro registrador. En este momento personal de la Inspección Veterinaria procederá por palpación e incisión a la revisión de las linfoglándulas. Eliminados los órganos abdominales, otros operarios extraerán de la res el corazón, pulmón y tráquea juntamente con el esófago. La separación de esófago de la tráquea se efectuará en la zona intermedia, ligando el esófago antes de la separación de la cabeza, órganos que, con el hígado serán sometidos a examen de la Inspección Veterinaria. En todos los casos las vísceras torácicas, abdominales y la cabeza deberán acompañar a la res hasta el lugar donde

la Inspección Veterinaria proceda al examen final. Los equipos de transporte de vísceras, no podrán efectuarse por el sistema mecánico a tablillas sino de bandejas. La extracción de la vesícula biliar se realizará en la playa de faena después de la Inspección y antes de que el hígado se envíe a la sala de menudencias.

Serrado 3. 9. 10 Eviscerada la res, se procede a su aserrado a lo largo de la columna vertebral en su plano medio para dividirla en medias reses.

Zona limpia. Inspección 3. 9. 11 Finalizada dicha operación, las medias reses pasarán al palco de la Inspección Veterinaria, donde sufrirán el examen final de rigor para disponer su destino.

Lavado 3. 9. 12 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

Terminada la inspección y consideradas aptas para el consumo, las medias reses pasarán por el túnel o pasadizo de lavado. El lavado de serosas será efectuado con agua sin presión.

Balanza de tipificación 3. 9. 13 Inmediatamente seguirán hacia la balanza y al palco de tipificación. Tipificadas las reses podrán ser o no sometidas a un prolijamiento final según sea el destino: consumo interno o exportación. A continuación las medias reses serán transportadas a las salas de oreo o cámaras frías.

Sistema de riel aéreo 3. 9. 14 Cuando se utilice el sistema de riel aéreo todas las operaciones de desollado, aserrado de esternón y eviscerado se efectuarán con la res suspendida, la que en ningún momento será descendida. En todos los casos las vísceras deberán acompañar a las reses hasta su examen final. En estos sistemas el desollado podrá ser efectuado total o parcialmente por cuereadores mecánicos o aparatos neumáticos. Cuando el desollado se realice en forma mecánica deberán adoptarse las medidas pertinentes, tendientes a evitar que el desprendimiento brusco del cuero salpique a las reses vecinas.

Porcinos 3. 9. 15 Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio serán sometidos al procedimiento de insensibilización, similar al realizado para bovinos. Para esta especie podrá o no utilizarse el cajón o manga de sacrificio, pudiéndose efectuar esta operación en un corral especial.

Cuando se utilice el sistema de degüello directo, se podrá utilizar el disco para elevar los animales insensibilizados al riel de sacrificio, previo maneado, siendo necesario el duchado anterior a su sangría. Esta operación de sangría en todos los casos se realizará por punción con el animal suspendido, utilizándose al efecto un trócar o un cuchillo. Desangrado el animal si no es desollado inmediatamente, debe procederse a su escaldado en agua a temperatura adecuada o en su defecto el depilado podrá hacerse por flameado.

Terminada esta operación, la res pasará a la zona intermedia, previo duchado con agua fría, donde se procederá a su evisceración en forma similar a la descripta para la especie bovina.

Cuando las normas del país importador lo exijan, no será obligatorio el seccionado longitudinal en medias reses.

Las vísceras deberán acompañar a la res hasta la inspección final.

Eximición 3. 9. 16 En la especie ovina no se efectuará el baño de higiene previo al sacrificio.

Degüello y sangrado 3. 9. 17 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

En la especie ovina el degüello se hará con el animal suspendido y, juntamente con el desollado, en la zona sucia.

Queda permitido el uso del disco para la elevación y posterior degüello de los animales a sacrificar.

Evisceración con la res 3. 9. 18 El eviscerado de los ovinos debe hacerse en todos los casos con la res suspendida y en forma tal que cada una de sus vísceras pueda identificarse con la res.

Eviscerado, lavado 3. 9. 19 La res ovina, una vez eviscerada, deberá ser lavada después de sometida al dictamen de la Inspección Veterinaria. No es obligatorio el seccionado en medias reses.

Sala para sacrificio de urgencia
Sacrificio de urgencia,
requisitos del local 3. 10 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
El sacrificio de urgencia será practicado en un local que
obligatoriamente deben poseer los establecimientos
faenadores, destinados exclusivamente a este fin. Dicho
local deberá estar aislado de cualquier otra dependencia y
muy especialmente de la playa de faena y de la sala de
necropsias. Su construcción deberá responder a las
exigencias requeridas para las playas de faena, adaptadas a
la índole de la labor a desarrollar. La pileta sanitaria con
agua circulante, con antisépticos aprobados deberá hallarse
colocada en la entrada de la sala. La superficie del local no
podrá ser menor de quince metros cuadrados (15 m2).
Deberá poseer una cámara frigorífica para uso exclusivo de
lo destinado a esta sala.

Sala de oreo
Playa de oreo 3. 11 Los establecimientos faenadores que no oreen en cámaras
frigoríficas deben poseer una playa de oreo independiente de
la de expendio, de un tamaño tal que pueda acumular no
menos del cincuenta (50) por ciento de la capacidad de
matanza para la que están habilitados.

Exigencias para las playas de oreo 3. 11. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).
La playa de oreo debe reunir las siguientes condiciones
higiénico-sanitarias:

- a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.
- b) Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado,
hasta tres metros (3 m.) de altura como mínimo y el resto
cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante
de color blanco o claro.
- c) Techos con cielorraso revocado o de cualquier otro
material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE
SANIDAD ANIMAL (SENASA).
- d) Angulos de piso y paredes, paredes entre sí y paredes y techos
redondeados.
- e) Ventilación suficiente.
- f) Cierre al exterior por cortina de aire, cuando no se opte
por ambiente climatizado.
- g) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83)
La temperatura de climatización no debe exceder de los
diez grados centígrados (10°C).

Riele 3. 11. 2 Los rieles se hallarán a una distancia mínima de ochenta
(80) centímetros entre sí y de las paredes o columnas.

Playa de oreo 3. 11. 3 La playa de oreo puede ser común para las especies bovina,
ovina y porcina.

Código de colores
Código de colores 3. 12 Para el presente Reglamento, queda establecido el siguiente
código de colores y los que en lo sucesivo agregue el
Servicio Nacional de Sanidad Anima] (SENASA), para la
identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales:

Bocas de incendio,
elementos de lucha
contra incendio y
agua potable.....Rojo
Vapor de agua.....Naranja
Combustibles
(líquidos y gases).....Amarillo
Aire comprimido.....Azul
Electricidad.....Negro
Vacío.....Castaño
Agua fría.....Verde
Agua caliente.....Verde con franjas color naranja
Productos comestibles.....Blanco
Productos incomedibles.....Violeta
Productos peligrosos.....Gris
Amoníaco.....Gris con franjas naranja. En algunos sectores
se recomienda, además, inscribir la palabra
amoníaco.

Cloaca.....Gris con franja violeta.

Mataderos de Tipo “B”

Mataderos Tipo “B” 3. 13 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

Los mataderos Tipo “B” deberán reunir las condiciones y cumplir los requisitos prescriptos en los siguientes apartados del presente Reglamento:

Condiciones a cumplir 3. 13. 1 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

3.1 al 3.1.7; 3.1.10 al 3.1.14; 3.3 al 3.3.14; 3.4 al 3.4.2; 3.6 al 3.6.2; 3.7.8 al 3.7.13; 3.7.15 (el azulejado o similares llegará a los tres (3) m de altura) **al 3.7.29; 3.8 al 3.8.7; 3.8.17 al 3.8.34; 3.8.36 al 3.8.38; 3.11 al 3.11.3; 3.12; 4.1.2 al 4.1.7; 4.1.9; 4.3 al 4.3.8; 5.1 al 5.1.2; 5.2 al 5.2.12; 5.3; 5.3.2; 5.4; 5.4.5; 5.5; 5.7; 5.7.5; 8.2 al 8.2.11; 9.1; 9.1.3; 9.1.4; 9.1.7 al 9.1.9;** los apartados de los Capítulos **DÉCIMO (X) y UNDÉCIMO (XI)** en su totalidad y los **apartados 12.2 al 12.2.6.**

Playa para sacrificio de urgencia 3. 13. 2 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

La existencia de playa para sacrificio de urgencia no es obligatoria.

Mondonguería y tripería 3. 13. 3 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Los mataderos que elaboren los estómagos y/o intestinos, deberán reunir los requisitos establecidos en el **Capítulo DUODÉCIMO (XII)** del presente Reglamento.

Estómagos e

intestinos no elaborados 3. 13. 4 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Los establecimientos que optaren por entregar los estómagos y/o intestinos a otras plantas industrializadoras, deberán contar con una dependencia para la limpieza y acondicionamiento de aquéllos.

Dependencia

para acondicionar vísceras 3. 13. 5 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

La dependencia mencionada en el apartado anterior deberá estar construida, totalmente, en mampostería, con pisos impermeables, antideslizantes, resistentes a los ácidos y agentes comunes de limpieza y desinfección, con declive del DOS (2) por ciento hacia los desagües, paredes con friso impermeable de azulejos blancos, cemento de portland blanco alisado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL; hasta una altura mínima de TRES (3) metros. El resto de la pared hasta el techo, deberá revocarse en fino e impermeabilizarse con pintura lavable blanca o de colores claros. La ventilación e iluminación naturales o artificiales y las condiciones que deben reunir las puertas y ventanas, serán las que fija el presente Reglamento.

Aislamiento de tripería 3. 13. 6 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

La tripería y mondonguería no tendrá comunicación directa con la playa de faena, debiéndose efectuar el pasaje de los órganos mediante ventanas adecuadas.

Organos no elaborados 3. 13. 7 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Los intestinos, estómagos y demás órganos que no se elaboren en el establecimiento, deberán retirarse del matadero durante la faena o inmediatamente de finalizada la misma.

Cueros 3. 13. 8 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Los cueros procedentes del desollado de los animales, no podrán ser trabajados en la playa de faena, sino en un local destinado a tal efecto, de capacidad suficiente, agua abundante, con pisos, paredes y techos, que deberán reunir las condiciones que establece el presente Reglamento.

Cámaras frigoríficas 3. 13. 9 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Los mataderos deberán contar, como mínimo, con DOS (2) cámaras frigoríficas; una de ellas para reses y la otra para menudencias. La primera tendrá una capacidad mínima como para permitir el depósito de las reses faenadas durante una jornada de trabajo y la segunda, para admitir las menudencias procedentes de las mismas.

Bañadero 3. 13. 10 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71)

Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar bovinos y/o porcinos que se faenen inmediatamente. El mismo podrá construirse con vallado de caños de hierro galvanizado, hierro pintado u otro material impermeable aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Queda prohibido el uso de madera. El piso será impermeable y antideslizante y el desagüe adecuado para evitar la acumulación de agua y suciedad. Horario de faenas 3. 13. 11 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Los mataderos podrán optar por efectuar la matanza de dos o más especies simultáneamente, en forma consecutiva, en diferentes horarios de un mismo día o en días distintos.

Zonas en las playas

de faenas simultáneas 3. 13. 12 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Cuando la faena de dos o más especies se realice simultáneamente, el matadero deberá contar con un sector destinado a zona sucia y un sector para zona semilimpia para cada una de ellas. En la zona sucia se practicarán la insensibilización y el desangrado y en la zona semilimpia el desollado.

Zonas de playa 3. 13. 13 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

La zona semilimpia y la zona limpia, podrán estar mancomunadas en el mismo ambiente, si entre el lugar de desollado y el eviscerado media una distancia mínima, en línea recta de cinco (5) metros.

Desuello de bovinos y ovinos 3. 13. 14 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

Los bovinos podrán desollarse por el sistema de riel aéreo o en catres que tendrán una altura mínima de cincuenta (50) centímetros y reunirán las condiciones necesarias para asegurar que las reses no tomen contacto con el suelo. Obligatoriamente el desollado de los ovinos se hará con el animal colgado.

Rieles de zona limpia

para varias especies 3. 13. 15 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

En la zona limpia (eviscerados y operaciones posteriores) cada especie se transportará por un riel distinto, pero podrá emplearse la misma balanza para dos o más especies, siempre que no actúen tipificadores de la Junta Nacional de Carnes o se cuente con la autorización de dicho Organismo.

Bañaderos para

matanza simultánea de dos especies 3. 13. 16 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

La faena simultánea de bovinos y porcinos o caprinos, determina la obligatoriedad de disponer de dos bañaderos (uno para cada especie).

Faenas separadas por horario 3. 13. 17 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Cuando la faena se realice en forma consecutiva o en horarios o días distintos, podrán utilizarse el mismo bañadero y los mismos sectores para efectuar el desangrado y desollado de las distintas especies, debiéndose proceder a una perfecta limpieza al terminar el sacrificio de cada una de ellas.

Condiciones de la playa 3. 13. 18 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados 3.7.12 y 3.7.15, llevando el azulejado y similares hasta los TRES (3) metros de altura; 3.8.17 al 3.8.21 del presente Reglamento. En los casos de que el techo no sea de mampostería, deberá cubrirse con cielo raso construido con material calcáreo, metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de la humedad y/o suciedad u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. No se permite el yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

Sangrado y eviscerado 3. 13. 19 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

El desangrado y eviscerado en todas las especies faenadas se hará con el animal colgado. Las vísceras deberán

depositarse directamente en bandejas removibles, una para los estómagos e intestinos y otra para el corazón, el hígado y el pulmón correspondientes a un solo animal. La cabeza podrá depositarse en una bandeja o suspenderse de un gancho especial. En ambos casos se asegurará la inmovilidad necesaria para efectuar la inspección sanitaria. Las vísceras y la cabeza deberán hallarse frente a las respectivas reses, en el instante de la inspección sanitaria.

Bandejas 3. 13. 20 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Las bandejas serán de acero inoxidable, aluminio (aprobado para la industria alimentaria), u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Su conformación será tal en sus dimensiones, forma de bordes y altura de paredes, que no permita el escurrimiento de los líquidos.

Lavado de bandejas 3. 13. 21 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Las bandejas, ganchos y demás equipos de utensilios, deberán lavarse prolijamente antes de ser usados nuevamente. Si los mismos fueron contaminados con material infeccioso o sospechoso de serlo deberán lavarse con agua y jabón o un detergente aprobados, completándose la higienización con la aplicación de un antiséptico aprobado.

Sierras 3. 13. 22 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Las sierras podrán ser motorizadas o no. En todos los casos deberá contarse con un dispositivo adecuado para su limpieza y desinfección después del aserrado de cada res. El uso del agua caliente o vapor para este fin, se hará de acuerdo con las normas del presente Reglamento.

Palco para la Inspección veterinaria 3. 13. 23 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

El palco para la Inspección Veterinaria deberá reunir las condiciones fijadas en el presente Reglamento (**apartados 3.8.24 al 3.8.26**)

Zorras y carros 3. 13. 24 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Las zorras y carros de uso general y comisos, reunirán las condiciones que establece el presente Reglamento (**apartados 3.8.27 y 3.8.28**) .

Lavado de serosas 3. 13. 25 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

El lavado de las serosas de las reses se hará de acuerdo al **apartado 3.8.32** del presente Reglamento.

Lavado de reses y secado 3. 13. 26 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

El lavado a que se refiere el apartado anterior, será completado con el lavado de la res, que se hará por aspersión y sin cepillo, después de finalizar la inspección sanitaria. Queda prohibido el uso de trapos y/o papeles para el secado de las reses, como así también, el empleo del aire forzado. Podrá facilitarse el escurrido del agua mediante flejes metálicos (sunchos) inoxidables.

Marcada y sellado 3. 13. 27 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

Las reses aptas para el consumo serán marcadas en su cara externa, íntegramente con un sello a rodillo que identifique el número de establecimiento, expresando, además, el tipo que le corresponde en el siguiente orden: Establecimiento N° tipo. La tinta empleada será elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por los servicios sanitarios competentes.

Lavamanos 3. 13. 28 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

En la playa de faena deberán instalarse lavamanos con agua fría y caliente, jabón o detergentes aprobados y toallas de un solo uso. Los primeros llevarán adosados un equipo para higienizar y desinfectar los utensilios, que funcionarán de acuerdo con las normas generales fijadas por el presente Reglamento.

Pelado de porcinos 3. 13. 29 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

El pelado de los porcinos podrá realizarse con el auxilio de agua caliente o de la llama. El tanque de escaldado podrá construirse con hierro, aluminio, hormigón armado u otro

material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque puede tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su depilado.

Triquinoscopio 3. 13. 30 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos al examen triquinoscópico de acuerdo con los **apartados 11.5.57 y 11.5.58** del presente Reglamento.

Playa de oreo 3. 13. 31 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
La playa de oreo reunirá las condiciones fijadas por el presente Reglamento (**apartado 3.11 al 3.11.3**)

Obras sanitarias 3. 13. 32 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Los mataderos deberán reunir las condiciones de los **apartados 4.1.7 y 4.1.9** del presente Reglamento referentes a obras sanitarias.

Productos incomedibles 3. 13. 33 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Cuando se depositaren o elaboraren productos y subproductos incomedibles, se contará con las dependencias correspondientes, las que reunirán las condiciones fijadas por el presente Reglamento.

Dependencias auxiliares 3. 13. 34 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Para los casos que sean necesarias dependencias auxiliares, las mismas se construirán de acuerdo con las exigencias del presente Reglamento.

Mataderos Tipo “C”
Mataderos Tipo “C” 3. 14 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).
Los mataderos Tipo “C” deberán reunir las siguientes condiciones básicas:

Condiciones 3. 14. 1 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Estar contruidos en terrenos normalmente no inundables, alejados de las industrias que produzcan olores o emanaciones perjudiciales, disponer de abundante abastecimiento de agua potable, próximos a rutas pavimentadas o permanentemente transitables, con camino o calle desde el establecimiento hasta la ruta con iguales características y contar con el informe favorable del Organismo competente correspondiente, respecto del cuerpo receptor de sus desagües industriales.

Cerco perimetral 3. 14. 2 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Deberán cumplir el **apartado 3.1.2** del presente Reglamento, referente al cerco perimetral, con excepción de la iluminación artificial.

Desembarcadero para ganado y lavadero de vehículos 3. 14. 3 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Deberán contar con desembarcadero para ganado, con las características fijadas en el **apartado 3.1.4** del presente Reglamento, cuando reciban animales transportados en vehículos. En este caso también dispondrán de un lavadero para los mismos que, como mínimo, contará con un solado de hormigón armado de CUATRO (4) metros de ancho por DOCE (12) metros de largo, un equipo lavador con agua a presión y un equipo para desinfección.

Corrales 3. 14. 4 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Tendrán corrales para alojar separadamente a cada especie animal. La cantidad de animales de cada especie a faenarse en una jornada de trabajo, estará alojada en dos corrales como mínimo. Los corrales deberán reunir las condiciones fijadas en el presente Reglamento.

Corral de aislamiento 3. 14. 5 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
Deberán contar con un corral de aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, separados de los corrales de depósito y su superficie no podrá ser inferior a TREINTA (30) metros cuadrados. Su construcción se hará de acuerdo con las condiciones fijadas en el presente Reglamento.

Sala de necropsias 3. 14. 6 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).
La sala de necropsias reunirá las condiciones establecidas en

los apartados numerados desde el **3.3 hasta el 3.3.14** del presente Reglamento.

Digestor 3. 14. 7 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

Los establecimientos deberán contar con el digestor definido en **apartados 3.4, 3.4.1 y 3.4.2** del presente Reglamento.

Producto esterilizado 3. 14. 8 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

Cuando el establecimiento disponga del digestor, el producto esterilizado podrá utilizarse para alimento de animales, con excepción de aquellas oportunidades en que se introduzcan en el mismo, un cadáver o material en putrefacción o un animal infectado con carbunclo bacteridiano.

Horno crematorio y cocción en aguas 3. 14. 9 Anulado (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81)**

Cámaras frigoríficas 3. 14. 10 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

Los establecimientos dispondrán de cámaras frigoríficas con una capacidad suficiente como para mantener en ellas las reses provenientes de la faena diaria habilitada como mínimo, debiendo reunir dichas cámaras las condiciones fijadas en el **Capítulo V** del presente Reglamento.

Menudencias y tripería 3. 14. 11 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

Las secciones de menudencias y tripería deberán reunir las condiciones estipuladas para los mataderos de Tipo “B”.

Subproductos no elaborados 3. 14. 12 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

Para los subproductos y vísceras que no se elaboren dentro del establecimiento, regirán las mismas condiciones que para los mataderos de Tipo “B”.

Cueros 3. 14. 13 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

El tratamiento de los cueros se hará de la misma manera que en los mataderos de Tipo “B”.

Bañadero 3. 14. 14 **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81)** Los mataderos contarán con un bañadero por aspersión para higienizar los vacunos y porcinos que serán sacrificados inmediatamente. El mismo podrá tener la capacidad necesaria para alojar un solo animal de la especie a faenar y ser construido en un material impermeable e inoxidable.

Playa de faena 3. 14. 15 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

La playa de faena reunirá las condiciones fijadas en los apartados **3.7.12, 3.7.15, 3.7.16 y 3.7.17** del presente Reglamento, con la excepción del azulejado o similares que llegará hasta TRES (3) metros de altura. Cuando el techo no sea de mampostería, el local deberá contar con cielo raso de material calcáreo o metálico de superficie lisa y plana, protegido de la corrosión, con juntas selladas que impidan el pasaje de humedad y/o suciedad, u otro material o formatos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. No se permite el uso de yeso, madera, cartón prensado o fibrocemento.

Palco para inspección veterinaria 3. 14. 16 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

El palco para la inspección veterinaria reunirá las condiciones establecidas por el presente Reglamento **(apartados 3.8.24, 3.8.25 y 3.8.26)**

Zorras y carros 3. 14. 17 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

Las zorras y carros utilizados en el matadero reunirán las condiciones establecidas en el **apartado 3. 8. 27** del presente Reglamento.

Lavado de serosas, reses y sellado 3. 14. 18 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

Para el lavado de serosas y reses, el escurrido de agua, secado y sellado de las últimas, rigen las condiciones establecidas para los mataderos de tipo “B”, según **numeral 3.13.27**, además se marcará con un sello a rodillo que exprese “Establecimiento Tipo ‘C’”.

Lavamanos 3. 14. 19 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

Los lavamanos se instalarán en iguales condiciones que en los mataderos de Tipo “B”.

Faena 3. 14. 20 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

El establecimiento podrá optar por faenar bovinos, ovinos y porcinos, en horarios o días distintos.

Para las diferentes situaciones se aplicarán las normas fijadas para los establecimientos de Tipo “B” con excepción de la obligación de transportar las reses de distintas especies por rieles diferentes.

Pelado de porcinos 3. 14. 21 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (**Decreto PEN N° 489 del 17/03/81**).

El pelado de los porcinos deberá realizarse con agua caliente. El tanque de escaldado podrá construirse con hierro, aluminio, hormigón armado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. La operación de escaldado deberá efectuarse en un local de mampostería, aislado del ambiente de la playa aunque debe tener la comunicación suficiente para transportar al animal a la zona sucia para su depilado.

Investigación de Trichinella Sp 3. 14. 22 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) (**Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94**)

Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos a la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS, de acuerdo a los numerales **11.5.56 al 11.5.61** inclusive.

Inspección de vísceras, desollado 3. 14. 23 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (**Decreto PEN N° 489 del 17/03/81**).

Para el tratamiento e inspección de las vísceras en playas, serán aplicables las normas fijadas para los mataderos de tipo “B” para el desollado de los bovinos y caprinos, de acuerdo al **numeral 3.13.14**.

Inspección veterinaria 3. 14. 24 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (**Decreto PEN N° 489 del 17/03/81**).

La inspección veterinaria aplicará las normas establecidas en los Capítulos X y XI y concordantes del presente Reglamento.

Baños y vestuarios del personal 3. 14. 25 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (**Decreto PEN N° 489 del 17/03/81**).

Los mataderos cumplirán los **apartados 8. 1 al 8. 2. 11** del presente Reglamento relacionado con la instalación y funcionamiento de los baños y vestuarios, como así también del comportamiento e indumentaria del personal.

Obligaciones de los mataderos 3. 14. 26 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (**Decreto PEN N° 489 del 17/03/81**).

Los establecimientos deberán dar cumplimiento a los apartados **9.1 (incisos a, b, c, d, e y f) , 9.1.2, 9.1.7, 9.1.8, 9.1.9** del presente Reglamento.

Dependencias auxiliares 3. 14. 27 (**Decreto PEN N° 489 del 17/03/81**).

Cuando sea necesaria alguna dependencia auxiliar de las que fija el Reglamento, se aplicarán las normas establecidas en el **Capítulo IV** del mismo.

Sangre 3. 14. 28 (**Decreto PEN N° 489 del 17/03/81**).

Los establecimientos de tipos “B” y “C” deberán eliminar la sangre proveniente de los animales faenados mediante alguno de los procedimientos siguientes:

- a) Secado de la misma, utilizando medios mecánicos;
- b) Cocción para consumo por animales que en ningún caso penetrarán en la planta faenadora;
- c) Recolección en depósitos subterráneos con tapa para evitar la proliferación de insectos y roedores. Contará con ventilación con altura suficiente para evitar los olores desagradables en el ambiente;
- d) Otros sistemas propuestos por los titulares de los establecimientos y aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Mataderos Rurales

Mataderos rurales 3. 15 (**Decreto PEN N° 24 del 19/01/71**).

Los mataderos rurales deberán contar con las siguientes condiciones básicas:

Cerco perimetral 3. 15. 1 (**Decreto PEN N° 24 del 19/01/71**).

El cerco perimetral deberá cumplir con las exigencias establecidas en el **apartado 3.1.2** del presente Reglamento,

con excepción de lo referente a iluminación.

Corrales 3. 15. 2 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

Los corrales deberán reunir las condiciones establecidas en los apartados **3.1.5, 3.1.10, 3.1.12, 3.1.15, 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3** del presente Reglamento.

Además, deberá contar con grifos con presión suficiente para el lavado de los corrales.

Capacidad de los corrales 3. 15. 3 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

El establecimiento contará con corrales suficientes para alojar los animales a faenar en el lapso de cuarenta y ocho (48) horas.

Tener disponible, como mínimo dos (2) corrales para cada especie, con capacidad de hasta treinta (30) bovinos, diez (10) porcinos, sesenta (60) ovinos y/o caprinos, cada uno con receptividad de acuerdo al **apartado 3.1.7**.

Corral de aislamiento 3. 15. 4 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

El matadero contará con un corral para aislamiento de animales enfermos o sospechosos de estarlo, con las condiciones fijadas en los **apartados 3.2.6, 3.2.7 y 3.2.8** del presente Reglamento y una superficie mínima de DIEZ (10) metros cuadrados.

Sala de necropsias 3. 15. 5 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Contará con un sector aislado del lugar de faena y próxima al corral de aislamiento que posea piso de cemento portland con superficie alisada que permita su fácil lavado y desinfección, con el correspondiente desagüe, y techo, destinado a la práctica de necropsias.

Vehículo 3. 15. 6 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

El matadero dispondrá de un vehículo metálico, cerrado, que impida la pérdida de líquidos y sea fácilmente lavable, para el transporte de cadáveres.

Horno crematorio 3. 15. 7 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Deberá contar con un horno crematorio apto para reducir a cenizas cadáveres enteros, comisos y material no aprovechable para consumo humano.

Baño 3. 15. 8 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

Los vacunos deberán ser sometidos a un lavado con agua para eliminar la suciedad de la piel. Esta operación podrá efectuarse mediante baño de lluvia o manguera.

Playa de faena 3. 15. 9 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).

La playa para faena estará constituida por un local cerrado, con una superficie mínima de TREINTA (30) metros cuadrados y CINCO (5) metros de altura, paredes y pisos de mampostería. El techo y cielo raso, reunirán las condiciones especificadas para los mataderos de Tipo "C". También deberán cumplirse los apartados **3.7.12, 3.7.15, 3.7.16 y 3.7.17** del presente Reglamento, con la excepción del azulejado o similares que ha de llegar hasta los TRES (3) metros de altura.

Sectores de playa de faena 3. 15. 10 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

La playa de faena deberá contar como mínimo con dos (2) sectores, separados por un medio físico (pared, división metálica inoxidable o material no absorbente) de tres (3) metros de altura que permita el paso de las reses mediante un vano. Uno de los sectores será para la insensibilización, sangría, vómitos, y el otro para el resto de la faena. Deberá poseer catre de desuello, rieles para la evisceración y oreo. Cuando se faenen cerdos deberán contar con escaldador. Con excepción de la insensibilización (bovinos y ovinos) y el desollado de los bovinos todas las operaciones deberán efectuarse con el animal colgado. Para el desollado de los bovinos rigen las normas establecidas en el **apartado 3.13.14** del presente Reglamento.

Especie a faenarse 3. 15. 11 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

Los bovinos, ovinos, caprinos y cerdos podrán faenarse

consecutivamente en las mismas instalaciones. No se permite la faena simultánea de distintas especies.

Eviscerado 3. 15. 12 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

La recepción o inspección sanitaria de las vísceras deberá efectuarse en las condiciones fijadas en los **apartados 3.13.19, 3.13.20 y 3.13.21** del presente Reglamento.

Menudencias y tripas 3. 15. 13 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71)** Las menudencias y el duodeno podrán prolijarse en el local de la playa, sobre mesas de mampostería azulejadas, de cemento portland alisado o de aluminio. Los intestinos, con excepción del duodeno deberán evacuarse de la playa inmediatamente de ser inspeccionados. Cuando no sean destruidos en el horno crematorio, deberán someterse a la cocción en agua antes de ser retirados del establecimiento. Los estómagos podrán aprovecharse, pero para evacuar su contenido y efectuar la limpieza de los mismos, deberá contarse con un local adecuado, construido de mampostería y con las mismas condiciones edilicias de la playa.

Lavado, secado y sellado de reses 3. 15. 14 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

El lavado de las serosas y las reses, el secado y sellado de estas últimas se efectuarán de acuerdo con las normas establecidas en los apartados **3.8.32, 3.13.26 y 3.13.27** del presente Reglamento con el agregado de un sello a rodillo, que exprese Faena Rural, que alcance a cubrir 1/3 de la cara externa de la carcasa correspondiente. La inspección veterinaria aplicará las disposiciones fijadas en los Capítulos X y XI y concordantes del presente Reglamento.

Desagües 3. 15. 15 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

La playa contará con desagües que impidan la acumulación de agua y/o líquidos en el local. Los mismos desembocarán por conductos en pozos cubiertos o en superficies filtrantes distantes CIEN (100) metros como mínimo de la planta faenadora y de toda vivienda.

Ventilación 3. 15. 16 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

La ventilación deberá estar asegurada mediante ventanas o dispositivos mecánicos entre los cuales se admiten los respiraderos accionados por los vientos.

Aberturas al exterior 3. 15. 17 (Decreto PEN N° 24 del 19/01/71) **(Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).**

Las aberturas al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación, etc., deberán contar con protección de mallas antiinsectos, de material inoxidable.

Lavamanos 3. 15. 18 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71)** En la playa y otros lugares de trabajo se instalarán los lavamanos necesarios para asegurar la higienización del personal.

Provisión de agua 3. 15. 19 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

El matadero deberá contar con agua potable suministrada por tuberías fijas, permitiéndose el uso de mangueras únicamente cuando el grifo principal se halle a una distancia menor a los OCHO (8) metros. Es obligatorio mantener una reserva de agua potable no inferior a los CINCO MIL (5.000) litros, en un tanque cerrado, permanentemente limpio, colocado a una altura mínima de CINCO (5) metros.

Cueros 3. 15. 20 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

Cuando se proceda al salado de los cueros, se contará con un local adecuado para tal fin. En el caso de que los mismos sean desecados, el proceso debe hacerse a una distancia no menor de CINCUENTA (50) metros de la planta de sacrificio y de CIEN (100) metros de toda vivienda.

Baños y vestuarios 3. 15. 21 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

Se contará con un local para vestuario anexo a un baño con ducha e inodoro de piso (a la turca). Ambos tendrán paredes impermeabilizadas, lavables. En el baño se instalará un lavamanos y se dispondrá de jabón y toalla para un solo uso.

Playa de oreo y carga 3. 15. 22 **(Decreto PEN N° 24 del 19/01/71).**

El matadero deberá contar con una dependencia en forma de

corredor, con paredes, techo y piso de mampostería, con sus correspondientes rieles aéreos para depositar las reses faenadas hasta su expedición, la que solamente podrá hacerse después de que se haya disipado el calor animal. Esta dependencia deberá proteger a las reses del ataque de insectos y de la impregnación de polvo.

Sangre 3. 15. 23 (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

Se deberá cumplir con lo expresado en el **apartado 3.14.28** del presente Reglamento.

Inspección veterinaria 3. 15. 24 (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

La inspección veterinaria, contará con un local para uso exclusivo.

Triquinoscopia 3. 15. 25 Anulado. (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81) (Res. SENASA N° 1.629 del 30/12/94)

Indumentaria 3. 15. 26 (Decreto PEN N° 489 del 17/03/81).

Se deberá cumplir con lo exigido en los **apartados 8.2.6, 8.2.7, 8.2.8, 8.2.9, 8.2.10** del presente Reglamento.

CAPITULO IV

4. OBRAS SANITARIAS

Evacuación de aguas servidas y productos de desecho

Obligación de cumplir normas 4. 1 (Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).

Los establecimientos habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, deberán ajustarse permanentemente a las reglamentaciones que sobre eliminación de efluentes líquidos, sólidos y/o gaseosos rija en la jurisdicción donde se hallen instalados. A tal efecto deberán presentar toda vez que se le requieran, los comprobantes emitidos por el organismo competente.

Autoridad de aplicación 4. 1. 1 (Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).

Será responsabilidad de las empresas y/o autoridades nacionales, provinciales o municipales competentes, el hacer cumplir las normas de evacuación de efluentes de acuerdo con la legislación en vigencia.

Colaboración de SENASA

para con organismos competentes 4. 1. 2 (Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).

Toda vez que la autoridad de aplicación señale al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL el incumplimiento por parte de un establecimiento habilitado de alguna de las normas que regulan la evacuación de efluentes o residuos, se dispondrá la suspensión del Servicio de Inspección y/o la clausura total o parcial del establecimiento involucrado, hasta tanto dichas autoridades manifiesten que los hechos han sido regularizados y se permite la reanudación parcial o total de las actividades.

Exigencias para desagües de establecimientos faenadores

Desagües y cañerías. Requisitos 4. 2 (Res. ex-SENASA N° 155 del 04/01/93).

Al solo fin de la protección de los alimentos, de los subproductos y derivados que se elaboren, depositen o transformen, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL exigirá la presentación de planos de obras sanitarias, con el fin de reconocer el recorrido de las cañerías y desagües en el establecimiento.

Separación de desagües 4. 2. 1 Los desagües de corrales, faena e industrialización deben separarse en tres sistemas de canalización independientes que podrán reunirse aguas abajo de los respectivos sistemas de pretratamiento:

- a) Desagües de corrales y desagües pluviales de calles interiores o mangas por donde transite el ganado en pie.
- b) Desagües grasos.
- c) Desagües no grasos.

Régimen de afluentes

Condición del agua potable 4. 3 El agua a utilizar en los establecimientos con excepción de la empleada para los servicios mecánicos, retretes y mingitorios, deberá ser potable, libre de organismos o elementos químicos que puedan producir en las carnes y sus subproductos contaminaciones o alteraciones de cualquier naturaleza, que afecten su condición de alimento humano sin ninguna restricción.

Periodicidad de análisis 4. 3. 1 Cada quince días como mínimo, el establecimiento deberá realizar un análisis químico-bacteriológico que permita

apreciar al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) las características del agua en uso respecto a su potabilidad.

Condiciones de las aguas 4. 3. 2 El agua para consumo humano deberá reunir las condiciones exigidas por las autoridades sanitarias nacionales, provinciales y/o municipales.

Laboratorios 4. 3. 3 Los análisis químicos y bacteriológicos, podrán ser efectuados en los laboratorios de Obras Sanitarias de la Nación o en los que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) autorice para tal efecto.

Circuitos de aguas no potables 4. 3. 4 Cuando se utilicen aguas no potables para los fines autorizados por este Reglamento, los depósitos estarán netamente separados y los circuitos de distribución serán distintos y ejecutados en forma tal que ni aún accidentalmente puedan mezclarse con las potables.

Recorrido de cañerías 4. 3. 5 No se permitirá el paso de cañerías de aguas no potables y/o residuales a través de los ambientes de faena o departamentos donde se elaboren o manipulen productos comestibles.

Evaluación del

agua de establecimientos 4. 3. 6 La disponibilidad total de agua de un establecimiento se calculará por la suma de capacidad de depósitos más la capacidad de suministro horario de la fuente de origen, multiplicada esta última por el número normal de horas de trabajo.

Cálculos de necesidad de agua 4. 3. 7 El cálculo de estimación a tener en cuenta para los establecimientos que faenen e industrialicen vacunos y equinos, se estimará en mil quinientos (1.500) litros por animal y en trescientos (300) litros por cada ovino o porcino. Estas cifras se consideran básicas y susceptibles de modificación por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Identificación de cañerías 4. 3. 8 Las tuberías conductoras de agua potable, no potables y servidas serán identificadas con los colores establecidos en el **Capítulo III**.

CAPITULO V

5. CAMARAS FRIGORIFICAS

Definición

Definición 5. 1 Se entiende por cámara frigorífica, el local construido con material aislante térmico, destinado a la conservación por medio del frío de productos perecederos.

Validez para todos los

tipos de establecimientos 5. 1. 1 Las condiciones reglamentarias especificadas en este capítulo, son válidas para todas las cámaras frigoríficas de cualquier tipo de establecimiento bajo contralor del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Capacidad 5. 1. 2 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se refiere, será fijada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), según el producto a almacenar, enfriar o congelar y de acuerdo a las condiciones de temperatura que se deba obtener para cada producto.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Pisos 5. 2 El piso estará construido con material impermeable antideslizante y no atacable por los ácidos grasos. Los ángulos de encuentro con paredes y columnas serán redondeados y el piso se hallará al mismo nivel o superior de los pisos exteriores.

Paredes de cámaras 5. 2. 1 (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92).

Las paredes de las cámaras frigoríficas en su cara interior, estarán recubiertas con materiales de fácil limpieza, lisos, impermeables, resistentes a la corrosión y de colores claros; todos los ángulos serán redondeados y las juntas de materiales impermeables. Todos los materiales deben contar con la aprobación del SENASA.

Techo 5. 2. 2 El techo debe ser de construcción similar al de las paredes.

El cielo raso deberá ser de material impermeable e incombustible y de fácil limpieza.

Material aislante 5. 2. 3 Cualquier material aislante térmico que se utilice, deberá ser colocado en forma tal, que permita el cumplimiento de lo especificado para paredes y techos y no tener contacto con el ambiente interno o externo de la cámara frigorífica.

Puertas 5. 2. 4 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Las puertas serán de hoja llena, provistas de material aislante térmico. Se admite en su construcción la madera revestida en su totalidad por material metálico no corrosivo y no oxidable u otro elemento siempre que sea inodoro, poco higroscópico e impermeabilizado debidamente autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). La altura de las puertas y su ancho en las cámaras y antecámaras estarán en concordancia con los fines a que se destine el local. Las puertas deberán permitir su apertura también desde el interior de las cámaras.

Columnas 5. 2. 5 Las columnas deberán reunir los mismos requisitos exigidos para las paredes.

Antecámaras 5. 2. 6 Cuando las cámaras frigoríficas cuenten con antecámaras, éstas deberán reunir todos los requisitos exigidos para aquéllas.

Iluminación 5. 2. 7 Todas las cámaras deberán estar provistas de iluminación artificial, con llave de encendido dentro y fuera de las cámaras. Su capacidad lumínica será de cuarenta (40) a sesenta (60) unidades Lux.

Estanterías 5. 2. 8 Cuando se utilicen estanterías, éstas deberán ser metálicas o de material impermeable de fácil lavado y responder a las especificaciones que en cada caso se determinan en este Reglamento.

Ventilación 5. 2. 9 La ventilación de las cámaras frigoríficas y la renovación del aire, será tal que evite la alteración de la mercadería almacenada.

Rieles para ovinos y porcinos 5. 2. 10 Para cerdos y ovinos, la distancia entre rieles no será menor de cincuenta (50) centímetros y su altura debe permitir que la res suspendida se halle a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

Rieles. Separación

para reses vacunas 5. 2. 11 Los rieles destinados a reses de la especie vacuna estarán a una distancia mínima entre sí de ochenta (80) centímetros y se hallarán a no menos de sesenta (60) centímetros de las paredes, equipo de enfriamiento o cualquier otro elemento constructivo o funcional que haya dentro de las cámaras.

Los rieles se colocarán a no menos de treinta (30) centímetros del techo y las reses suspendidas deberán hallarse a no menos de treinta (30) centímetros del suelo.

Alarma interna 5. 2. 12 Las cámaras frigoríficas deberán poseer un sistema de alarma que se accione desde el interior, para seguridad del personal.

Sistemas de refrigeración

Sistemas de refrigeración 5. 3 Queda permitido cualquier sistema de refrigeración o congelación, sea rápido o lento, seco o húmedo siempre que su aplicación no altere los caracteres organolépticos de los productos a enfriar.

Aprobación de equipos y sistemas 5. 3. 1 Sus características y especificaciones técnicas completas indicando tipo de equipos, potencia de frío, régimen y principios del sistema, deberán ser aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para lo cual los interesados deberán suministrar una memoria técnica completa, acompañada de planos y especificaciones de funcionamiento.

Protección contra el

goteo de agua de condensación 5. 3. 2 Cuando el sistema de enfriamiento o congelación sea en base a circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes, próximos al techo, deberán estar protegidos por dispositivos que impidan el goteo del agua de condensación hacia el suelo o sobre los productos almacenados.

Evaluación de la capacidad de trabajo 5. 3. 3 La capacidad de trabajo de las cámaras para los procesos de enfriamiento, congelación y depósito, será evaluado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), atendiendo a las

especificaciones señaladas en los **apartados 5. 3 y 5. 3. 1** y considerando además la potencia de generación electromotriz del establecimiento.

Acondicionamiento de productos cárneos y derivados

Almacenaje. Rejillas de madera 5. 4 No se permitirá el almacenaje de ningún producto sobre el piso. Como excepción se permite sobre rejillas de madera que faciliten la aireación.

Temperatura de las cámaras de almacenamiento

de productos congelados 5. 4. 1 Las cámaras destinadas a almacenamiento de productos congelados deberán tener, en cualquier sitio o producto almacenado en que se investigue, una temperatura de congelación exigida para el producto de menor temperatura.

Prohibición de depositar

productos de distintas especies 5. 4. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (**Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92**) No se permitirá depositar simultáneamente en una misma cámara frigorífica carnes, productos, subproductos o derivados provenientes de distintas especies animales, sin autorización de la Inspección Veterinaria. Exceptúanse de esta exigencia, las carnes, productos y subproductos congelados en envases herméticos o inviolables aptos para el consumo humano de acuerdo a las normas establecidas en el presente Reglamento. Asimismo, podrán depositarse simultáneamente, carnes refrigeradas de distintas especies, cuando ellas constituyan la materia para la elaboración de productos que impliquen su mezcla.

Cámaras vacías.

Autorización para ocuparlas 5. 4. 3 (**Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92**).

El Servicio de Inspección Veterinaria deberá otorgar autorización previa al uso, de toda cámara frigorífica nueva o reparada y rechazará las que presenten problemas edilicios y/o higiénico-sanitarios.

Estibado, prohibición 5. 4. 4 Suprimido. (**Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92**)

Disposición de las reses en los rieles 5. 4. 5 Mientras las carnes estén solamente enfriadas y no se hayan congelado,

no deberán tocarse un trozo con otro y las medias reses se dispondrán en forma tal que se presenten “hueso con hueso y carne con carne”.

Limpieza y desinfección

Limpieza, pintado y desinfección 5. 5 Las cámaras deben estar permanentemente limpias, sin deterioros y ser desinfectadas con soluciones antisépticas o cualquier otro medio aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). La limpieza, pintado y desinfección se efectuará cada vez que lo determine la Inspección Veterinaria y en el transcurso de cualquiera de estas operaciones, las cámaras deberán hallarse vacías.

Contralor ambiental

Termómetro, psicrómetro, higrómetro 5. 6 Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetros de máxima y mínima. Un psicrómetro, higrómetro e higrógrafo anemómetro estarán a disposición de la Inspección Veterinaria.

Técnicas de refrigeración generales y para los distintos productos

Reses vacunas y equinas en oreo 5. 7 Las cámaras frigoríficas destinadas al oreo de carne vacuna, deben poseer la capacidad de lograr una temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res antes de cuarenta y ocho (48) horas. Esta temperatura debe lograrse con un máximo de dos medias reses por metro de riel y hasta un máximo de cuatrocientos (400) kilogramos. Cuando se trate de carne equina, se admitirá hasta tres (3) medias reses.

Reses vacunas y equinas

en cámaras de conservación 5. 7. 1 Las reses bovinas enfriadas a cero (0) grado centígrado, se conservarán en las cámaras a razón de un máximo de seiscientos (600) kilogramos por metro de riel y no más de tres (3) medias reses por igual longitud. En los equinos se admite hasta cuatro (4) medias reses.

Reses vacunas

o equinas tipo “conserva” 5. 7. 2 En las reses vacunas o equinas tipificadas como “manufatura” o “conserva”, se admitirá su almacenaje en cámaras frigoríficas, ya sea para oreo o conservación, aumentando el cincuenta (50) por ciento de lo permitido en

los **apartados 5. 7 y 5. 7. 1**, según sea el caso.

Conserva veterinaria 5. 7. 3 Deberá contarse con una cámara frigorífica destinada exclusivamente a alojar las carnes y órganos destinados a conserva por la Inspección Veterinaria.

Cámara de observación 5. 7. 4 Deberá contarse con una cámara o en su defecto con un espacio, dentro de las cámaras generales aislado, con puerta y llave, para alojar reses que necesiten observación.

Reses ovinas 5. 7. 5 Para las reses ovinas recién faenadas y que deban orearse, se admite hasta quinientos (500) kilogramos por metro de riel.

En reses ovinas clasificadas como “conserva”, se acepta hasta treinta (30) por ciento más de la cifra indicada. La temperatura de dos (2) grados centígrados en la parte más profunda de la res, debe lograrse antes de las veinticuatro (24) horas.

Capacidad frigorífica en reses

mayores y medianas. Enfriamiento 5. 7. 6 La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento debe ser tal, que se logre en la parte más profunda de reses mayores o medianas, una temperatura de cero (0) grado centígrado o no más de cuarenta y ocho (48) horas a su ingreso a la cámara. En ese tiempo la temperatura de la superficie no podrá ser inferior a uno y medio (1,5) grados centígrados bajo cero.

Capacidad frigorífica en aves, pilíferos

de carne y caza menor. Enfriamiento 5. 7. 7 La capacidad frigorífica de las cámaras de enfriamiento destinadas a aves,

pilíferos de carne y productos de la caza menor, debe ser tal, que se logre la temperatura de cero (0) grado centígrado antes de las seis (6) horas de introducidas a la cámara.

Capacidad 5. 7. 8 Cuando se trate de productos de la pesca, las cámaras frigoríficas deben poseer una capacidad de enfriamiento tal, que permitan obtener la temperatura de cero (0) grado centígrado en el centro de la masa muscular de la especie de mayor tamaño, en el término de cuatro (4) horas. Cuando se trate de variedades de volumen similar al de reses de mediano o gran tamaño, la capacidad frigorífica de las cámaras será igual a la especificada en el apartado 5. 7. 5.

Cámaras de conservación

de productos enfriados 5. 7. 9 La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos enfriados será la necesaria para no superar en ningún momento un (1) grado centígrado bajo cero.

Capacidad frigorífica en reses

mayores y medianas. Congelación 5. 7. 10 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación destinadas a reses de ganado mayor o mediano, debe ser tal que las carnes introducidas en las mismas con una temperatura máxima de tres (3) grados centígrados, alcancen una temperatura de por lo menos ocho (8) grados centígrados bajo cero en un tiempo no mayor de cuarenta y ocho (48) horas, para la carne deshuesada y reses medianas y setenta y dos (72) horas para la carne con hueso. Las temperaturas en todos los casos se medirán en el punto medio del bulto o del trozo muscular mayor.

Capacidad frigorífica

en aves y pilíferos 5. 7. 11 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de aves, pilíferos de carne y productos de la caza menor, será tal, que se logre una temperatura no superior a quince (15) grados centígrados bajo cero, en el término de cuarenta y ocho (48) horas.

Capacidad frigorífica en productos

de la pesca. Congelación 5. 7. 12 La capacidad frigorífica de las cámaras de congelación de productos de la pesca será tal, que se logre la congelación de la masa interior de un pescado de tamaño mediano en ocho (8) horas a una temperatura no superior a dieciocho (18) grados centígrados bajo cero. La variación de esta norma podrá ser autorizada o exigida, según el caso, por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), cuando razones tecnológicas lo justifiquen o se trate de exigencias comerciales en el caso de productos destinados a exportación.

Cámaras de conservación

de productos congelados 5. 7. 13 La capacidad frigorífica de las cámaras de conservación de los productos congelados, no podrá ser inferior al necesario para mantener la congelación del producto a las

temperaturas fijadas.

Modificación

de la capacidad frigorífica 5. 7. 14 En caso de modificación de la capacidad frigorífica por inconvenientes mecánicos u otras causas, todo movimiento o traslado de productos deberá ser notificado al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) a efectos de adoptar las medidas que estime del caso.

Prohibición de volver a congelar 5. 7. 15 Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas las carnes y demás productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

Prohibición de volver a refrigerar 5. 7. 16 Las carnes, los productos de la caza y de la pesca, aves y los huevos refrigerados expuestos algún tiempo a la temperatura ambiente, no podrán volver a ser sometidos nuevamente a la acción del frío para prolongar su conservación, salvo cuando la exposición a temperatura ambiente se ha producido por breve lapso y como una imprescindible necesidad del transporte.

CAPITULO VI

6. DEPENDENCIAS AUXILIARES

Definición 6. 1 Se entiende por dependencias auxiliares de los establecimientos a que se refiere esta reglamentación, aquéllas que sin estar afectadas en forma directa a la elaboración o conservación de la materia prima son necesarias para complementar la actividad específica del establecimiento.

Enumeración de dependencias 6. 1. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

De acuerdo al criterio precedente se consideran como secciones o dependencias auxiliares, entre otras:

- a) Sala de máquinas.
- b) Sala de calderas.
- c) Almacenes.
- d) Carpintería.
- e) Hojalatería.
- f) Fábrica de bolsas.
- g) Depósito de envases. Primarios y secundarios.
- h) Depósito de mercaderías envasadas.
- i) Depósito de sal.
- j) Depósito de aditivos.
- k) Depósito para subproductos incomedibles.
- l) Sala de tratamiento de aguas.

Sala de máquinas; grupo electrógeno 6. 1. 2 Todo establecimiento que no reciba del exterior suministro energético deberá tener un generador de electricidad en su reemplazo. La sala de máquinas deberá estar aislada de las dependencias donde se manipulen productos comestibles, pudiendo tener anexa la sala de calderas.

Construcción, iluminación,

ventilación, agua caliente 6. 1. 3 La construcción del local para sala de máquina y/o calderas será de material incombustible, con pisos de mosaicos u otro material impermeable y lavable. Deberá contar con suficiente iluminación natural o artificial. La ventilación estará asegurada por medio de ventanas y/o extractores de aire. Deben poseer agua corriente y estar dotada de dispositivos contra incendio.

Disponibilidad de energía 6. 1. 4 La disponibilidad total de energía expresada en kilovatios hora, debe ser el doble de la necesidad total de consumo del establecimiento en labor normal.

Sala de calderas 6. 1. 5 La sala de calderas deberá proveer de agua caliente y vapor a todas las dependencias. La disponibilidad total en kilogramos vapor hora deberá ser el doble de la capacidad total de consumo en labor normal. Los requisitos de construcción serán similares a los de la sala de máquinas. Debe hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

Almacenamiento

de útiles y otros elementos 6. 1. 6 Cuando las necesidades del establecimiento lo requieran deberá contar con un local para almacenamiento de útiles y otros elementos exceptuándose los envases y los productos comestibles a usar en la elaboración de la primera materia. Esta acción estará aislada de cualquier otra dependencia.

Almacenes 6. 1. 7 El material de construcción de la sección almacenes será de material incombustible y su piso impermeable. El edificio deberá estar provisto de dispositivos contra incendio.

Carpintería 6. 1. 8 Los establecimientos donde se fabriquen envases de madera ya sean cajones o toneles deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. El local debe ser cerrado, contar con piso impermeable, de amplia ventilación y la iluminación debe oscilar entre cien (100) y ciento cincuenta (150) unidades Lux. Debe poseer dispositivos contra incendio y hallarse aislada de los locales donde se elaboran productos comestibles.

Fabricación de envases 6. 1. 9 Los establecimientos donde se fabriquen envases de hojalata deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin. Dicha dependencia debe llenar los requisitos señalados en el apartado anterior.

Fábrica de bolsas 6. 1. 10 Los establecimientos donde se fabriquen bolsas ya sean de arpillera, algodón o material sintético, deberán poseer una dependencia destinada exclusivamente a ese fin.

Depósito de envases vacíos 6. 1. 11 El depósito de envases vacíos, cualquiera sea su naturaleza es una sección obligatoria en todos los establecimientos donde se elaboren y envasen productos de origen animal comestibles.

Depósito de envases llenos 6. 1. 12 Cuando se depositen envases conteniendo productos comestibles, deberán estar aislados de los productos incomedibles, envasados o no.

Depósitos de productos envasados 6. 1. 13 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72) **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

Las mercaderías envasadas, listas para su expendio, no podrán almacenarse al aire libre o bajo tinglados, debiendo hacerse en galpones de material incombustible y con las características señaladas en los numerales **16.2.2 a) y 16.2.5.**

Los locales destinados a depósito de productos grasos, deberán ser mantenidos a una temperatura máxima de veinticinco grados centígrados (25°C).

Requisitos de

los depósitos de envases 6. 1. 14 En los depósitos de envases, los pisos, paredes y techos deben ser en su totalidad contruidos en material impermeable. Las aberturas tendrán cierre automático y estarán protegidos con telas antiinsectos.

Depósito de sal 6. 1. 15 Cuando se utilice sal en forma masiva, debe disponerse de un local especial para depósito de la misma. El local para depósito de sal será de material. Debe tener piso, paredes y techos cubiertos de material impermeable e inalterable, por la sal. Las puertas tendrán cierre automático y serán contruidas de material anticorrosivo a la acción del cloruro de sodio.

Prohibición

de depositar en el suelo 6. 1. 16 La sal cualquiera sea su destino no podrá depositarse a granel en el suelo.

Depósito para aditivos 6. 1. 17 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

Los depósitos de aditivos deberán dar cumplimiento a lo establecido en los numerales **16.2.19 y 16.2.20.**

Depósito para

productos incomedibles 6. 1. 18 **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

Los locales para depósitos de productos incomedibles deben responder a las exigencias que para cada producto se fijan en este Reglamento.

Normas de higiene. Prohibición

de depositar en el suelo 6. 2 Los envases de tela, cartón, plásticos o similares destinados a productos comestibles no podrán depositarse a una altura menor de quince (15) centímetros del suelo.

Medidas higiénicas 6. 2. 1 El depósito de envases debe estar siempre limpio y libre de insectos y roedores.

Prohibición de almacenar productos

comestibles e incomedibles 6. 2. 2 Queda prohibido depositar simultáneamente en un mismo ambiente productos comestibles e incomedibles.

CAPITULO VII

7. LABORATORIOS

Laboratorio Oficial

Laboratorio Oficial 7. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) contará con un laboratorio destinado a efectuar los análisis microbiológicos, químicos, físicos y fisicoquímicos de los productos de origen animal, de todas las sustancias que intervienen en su elaboración como así también de los continentes y elementos en contacto con alimentos, de utilización en los establecimientos y todos aquellos análisis que la tecnología moderna requiera.

Normas 7. 1. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Resolución S.A.G.P.y A. N° 33 del 17/01/2007)

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) fijará a través de su laboratorio oficial, cuáles serán las técnicas analíticas que se utilizarán en la determinaciones sobre productos, subproductos y derivados de origen animal.

Examen en cualquier

fase de elaboración 7. 1. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Los exámenes analíticos a realizarse, abarcarán la elaboración de los productos en cualquiera de sus fases.

Examen químico 7. 1. 3 El laboratorio podrá exigir a los establecimientos con Inspección Veterinaria Nacional los datos que crea necesarios o convenientes para desarrollar sus tareas específicas.

Muestreo 7. 1. 4 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El laboratorio dispone de una subcomisión de muestreo, la que se constituye en los establecimientos para la recolección directa de muestras, con cuyos análisis deben mantenerse actualizados los niveles de tolerancia, microbiológicas y químicas.

Indices fijados por el Servicio

Nacional de Sanidad Animal 7. 1. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Los valores índices de toda determinación microbiológica, tecnológica y fisico-química estarán encuadrados dentro de los límites a fijar periódicamente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Examen microbiológico 7. 1. 6 El examen microbiológico a que se someterán los productos comprenderá:

- a) Presencia de gérmenes cuando se trate de conservas.
- b) Presencia de productos del metabolismo microbiano cuando se considere necesario.
- c) Recuento global de gérmenes de los productos de origen animal.
- d) Investigación y recuento de la flora de contaminación.
- e) Investigación de la flora patógena.
- f) Determinaciones especiales.

Examen del agua 7. 1. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El laboratorio procederá al examen químico-bacteriológico del agua de la que se abastece el establecimiento.

Laboratorio del establecimiento

Laboratorios

de los establecimientos 7. 2 Los establecimientos con Inspección Veterinaria Nacional deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este Reglamento y los que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos.

Adaptación del

laboratorio a su actividad 7. 2. 1 El montaje del laboratorio y su capacidad, estará en relación con la índole de la actividad y/o producción de cada establecimiento. El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) determinará en cada caso los requisitos a cumplir.

Exención del laboratorio 7. 2. 2 Cuando por la índole de su labor el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) juzgue innecesario el laboratorio a que se refiere el apartado 7.2, el establecimiento quedará eximido de este requisito.

Control de funcionamiento 7. 2. 3 El funcionamiento del laboratorio será controlado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL

(SENASA), por intermedio de sus órganos específicos.

Uso del laboratorio

por personal oficial 7. 2. 4 El personal de la Inspección Veterinaria tendrá libre acceso al laboratorio y podrá efectuar los análisis relacionados con el cumplimiento de este Reglamento.

Personal del laboratorio 7. 2. 5 El laboratorio contará con el personal técnico y auxiliar necesario para practicar regularmente los exámenes a que se refiere el apartado 7.2 de este capítulo.

Técnico responsable 7. 2. 6 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El técnico responsable del laboratorio deberá poseer título universitario habilitante nacional de profesional veterinario, bioquímico o químico.

Libros para anotación de análisis 7. 2. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

En el laboratorio se llevarán libros foliados, habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) en los que se asentarán diariamente, bajo la responsabilidad de la firma del profesional responsable, los resultados de los análisis que se practiquen.

Requisitos del edificio 7. 2. 8 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El edificio del laboratorio deberá estar bien ubicado con referencia a los vientos y al sol, alejado de los corrales y playa de matanza y aislado de trepidaciones. Será construido totalmente de mampostería revocada con friso impermeable, estará dotado de agua corriente, red cloacal o equivalente, luz eléctrica y gas suficiente. El piso será totalmente de mosaicos u otro material impermeable, y las paredes impermeabilizadas en su totalidad.

Mesas de trabajo 7. 2. 9 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Las mesas de trabajo serán de mármol u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Utiles de laboratorio 7. 2. 10 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El laboratorio deberá contar con cámara de siembra, estufa para cultivos microbianos, microscopio y todo otro material o instrumental que en cada caso particular será exigido al gestionarse su habilitación y que estará acorde con la capacidad industrial del establecimiento.

Anexos al laboratorio 7. 2. 11 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Como anexos, el laboratorio dispondrá de un depósito para materiales y drogas, un depósito para útiles de limpieza, un cuarto de vestir con armarios e instalaciones sanitarias completas, con inodoro, lavabo y ducha con agua caliente y fría, una cocina de laboratorio con autoclave, horno, heladera y mesada de mármol u otro material similar.

Extracción de muestras 7. 2. 12 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL dictará las normas a que se ajustará la extracción de muestras para su análisis y la técnica que debe seguirse para la ejecución de estos últimos.

CAPITULO VIII

8. DEL PERSONAL

Personal de Inspección Veterinaria

Inspección Veterinaria 8. 1 En cumplimiento de lo dispuesto por las Leyes 3959 y 11.226 y sus reglamentaciones, la Inspección Veterinaria de las carnes y sus derivados se lleva a cabo por intermedio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), dependiente de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA.

Fiscalización por médicos

veterinarios y ayudantes 8. 1. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

La fiscalización higiénico-sanitaria de los establecimientos bajo Inspección Nacional será ejercida por profesionales veterinarios y ayudantes de veterinarios idóneos.

Jefe de Servicio 8. 1. 2 En aquellos establecimientos que requieran una inspección permanente y donde sea necesaria la actuación de más de un Inspector Veterinario, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) designará un Jefe de Servicio en la forma y de conformidad a los requisitos que establezca.

Obligaciones del Jefe de Servicio 8. 1. 3 Son obligaciones del Jefe de Servicio:

- a) Controlar los servicios a fin de mantener en el personal la disciplina y contracción necesarias para obtener una inspección prolija y eficiente.
- b) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria de los Animales y las disposiciones del presente Reglamento.
- c) Distribuir el personal a sus órdenes y dar cuenta a la superioridad de las fallas u omisiones en que incurrieran los empleados, indicando al mismo tiempo las medidas disciplinarias que a su juicio deben aplicarse.
- d) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo, siendo responsable de todas las deficiencias para las cuales no arbitre los medios a su alcance que las subsane ya sea por sí mismo si ello entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
- e) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección.
- f) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento. Será responsable de la custodia y confección de los certificados.
- g) Elevar a la Superioridad en la fecha precisa que se le fije las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- h) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considera necesarias para el buen servicio de la Inspección.
- i) Recibir y entregar la Inspección bajo inventario firmado, manteniéndolo actualizado, siendo responsable de la conservación de los últimos bajo su custodia.
- j) En caso de necesidad debe tomar a su cargo parte del servicio de Inspección sin perjuicio de las funciones directas asignadas.

k) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Disponer la extracción y envío al laboratorio central, de las muestras de los productos elaborados, para análisis, como así también de los productos que entran en su elaboración, envases o envolturas y quincenalmente como mínimo, dispondrá el análisis químico y bacteriológico del agua utilizada por el establecimiento en todas sus etapas operativas, debiendo ser éste realizado en el laboratorio central o en su defecto, por razones de distancia, en laboratorios oficiales (nacional, provincial o municipal) debiendo ser las respectivas muestras extraídas por personal del Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo.

l) Vigilar el acondicionamiento de los productos destinados al comercio y velar por el cumplimiento de la Ley 11.275.

m) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.

n) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.

ñ) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes de la carga de los productos bajo su contralor.

o) Mantener en forma directa las relaciones con la Superioridad y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.

Establecimiento con un

solo Inspector Veterinario 8. 1. 4 En los casos que la inspección sanitaria del establecimiento fuera atendida sólo por un Inspector Veterinario dicho funcionario asumirá las responsabilidades consignadas para los Jefes de Servicio.

Ayudantes del Veterinario 8. 1. 5 Igual responsabilidad alcanza al ayudante de Veterinario que tuviera a su cargo la inspección sanitaria de un establecimiento.

Inspectores

Veterinarios. Obligaciones 8. 1. 6 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).

Los Inspectores Veterinarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, de establecimientos faenadores estarán bajo la dirección de los Jefes de Servicio y/o Supervisores, y para ellos regirán las siguientes obligaciones:

a) Prestar servicio en el horario que se les asigne.

b) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). (Res. SENASA N° 206 del 03/04/95).

Efectuar la inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda otra verificación que haga al respecto.

c) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando todas las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedades infectocontagiosas dando cuenta de inmediato al Jefe de Servicio y/o Supervisor a fin de la intervención correspondiente.

d) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.

e) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección, el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas.

f) En el trabajo simultáneo con los ayudantes de examinar vísceras y ganglios linfáticos ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario) los inspectores son los responsables del procedimiento.

g) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

h) Verificar el rotulado de los productos e inscripciones reglamentarias antes de otorgar la documentación sanitaria.

i) Es obligatoria la concurrencia a diario al establecimiento de acuerdo al horario establecido.

j) Supervisar y controlar al Veterinario de Registro y/o Ayudantes oficiales cuando lo hubiere.

Ayudantes de Inspectores veterinarios 8. 1. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Se entiende por ayudante de veterinario, el personal idóneo, designado previo concurso, cuya misión es la de colaborar en la labor que desempeñan los inspectores profesionales veterinarios.

Obligaciones de

ayudantes de veterinarios 8. 1. 8 Son obligaciones de los ayudantes de veterinarios:

a) Cumplir su labor específica en el sitio y horario que le asigne la Superioridad.

b) Cuando el trabajo de la oficina lo requiera, desempeñar funciones administrativas.

c) Están obligados en todos los casos de comprobar alguna anomalía, a comunicarla a sus superiores.

Libre acceso al

establecimiento o dependencia 8. 1. 9 Los empleados oficiales permanentes de un establecimiento bajo fiscalización nacional, así como también sus superiores en línea directa, tendrán libre acceso a todas las dependencias del establecimiento fiscalizado, a cualquier hora del día o de la noche, esté trabajando o no.

Prohibición de hacer compras 8. 1. 10 Los empleados oficiales, permanentes o no, vinculados a la fiscalización de los establecimientos no podrán efectuar

compras en éstos.

Custodia de sellos y certificados 8. 1. 11 Los sellos y certificados del servicio sanitario animal estarán en todo momento bajo guarda y responsabilidad exclusiva de los inspectores designados. Se considerará falta grave la entrega a terceros de certificados total o parcialmente en blanco o que no estén debidamente confeccionados, como asimismo conceder certificados por productos elaborados fuera del establecimiento aunque pertenezca a la misma firma propietaria.

Provisión de instrumental 8. 1. 12 Los elementos y material necesario para señalar los productos inspeccionados por medio de sellos metálicos o tinta, adheridos o estampados respectivamente a esos productos o sus envases bajo inspección sanitaria, deben ser provistos por los establecimientos.

Medios de locomoción 8. 1. 13 Cuando el establecimiento se encuentre ubicado en lugares aislados o donde no hubiere medios regulares de comunicación, será por cuenta de las empresas proporcionar adecuado traslado al personal de la inspección sanitaria.

Registro de Veterinarios 8. 1. 14 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).

EL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL creará un registro con los datos y antecedentes personales del profesional veterinario que se postule el que deberá estar matriculado y cumplir con las exigencias que establezca este Organismo, para ser incluidos en el padrón de VETERINARIOS DE REGISTRO.

No deberá tener vinculación directa o indirecta de índole familiar o comercial con la empresa donde desempeñe sus funciones. No podrán ingresar al Registro los veterinarios sobre los que pese exoneración de la Administración Pública Nacional, Provincial o Municipal.

Personal de la Empresa

Vestuarios 8. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El personal obrero de los establecimientos deberá contar con un local apropiado para vestuarios con capacidad suficiente, un metro cuadrado (1 m²) por persona como mínimo, el que deberá reunir los siguientes requisitos constructivos:

- a) Ubicación. Estarán ubicados en lugares de fácil acceso separados de las dependencias de faena o elaboración.
- b) Los accesos a los vestuarios estarán pavimentados.
- c) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83). Deberán estar contruidos en mampostería u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), con pisos impermeables con declive del dos por ciento (2 %) hacia las bocas de desagüe, debiendo drenar los efluentes por cañería cerrada provista de cierre sifónico, directamente a la red general. Las paredes estarán recubiertas por un friso impermeable hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura desde el nivel del piso y cuando no fueran azulejadas deberán estar pintadas con colores claros con pinturas aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Cuando el friso no llegue hasta el techo, ese sector de la pared deberá ser revocado y pintado. El encuentro entre las paredes y de éstas con el piso y el techo serán redondeadas.
- d) Techo. Será de material impermeable y antitérmico.
- e) Las aberturas estarán protegidas con telas antiinsectos. Las puertas serán de cierre automático.
- f) Ventilación. Cada sesenta (60) metros cúbicos deberá contar con ventanales de dos (2) metros cuadrados como mínimo. Si la ventilación se efectúa por medios mecánicos se deberá asegurar una renovación del aire de diez (10) veces por hora como mínimo.
- g) Iluminación. La iluminación artificial será como mínimo de cien (100) unidades Lux.
- h) La capacidad será calculada en razón de sesenta (60) decímetros cuadrados de espacio libre por obrero.
- i) En los vestuarios habrá bancos en cantidad suficiente

como para que se puedan sentar simultáneamente hasta el veinte (20) por ciento de los usuarios de esta dependencia.

j) Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Servicios sanitarios 8. 2. 1 Anexo a los vestuarios estarán en comunicación directa los servicios sanitarios que deberán reunir los mismos requisitos constructivos que los vestuarios.

Baños 8. 2. 2 Los baños deberán estar provistos de agua fría y caliente y en proporción de uno (1) por cada veinte (20) operarios o fracción. Deben ser independientes de los retretes.

Condiciones de los

vestuarios y servicios sanitarios 8. 2. 3 Los vestuarios y servicios sanitarios deberán estar separados según sexo de los usuarios y reunir las siguientes condiciones:

a) Los servicios sanitarios para el personal masculino, contarán con un mingitorio cada treinta (30) obreros o fracción y los retretes uno (1) cada veinte (20) obreros o fracción.

b) Para el personal femenino se instalarán retretes en número de uno (1) cada quince (15) obreras o fracción.

c) En ambos casos los retretes formarán un recinto separado de los demás por tabiques de un alto mínimo de un metro con ochenta (1,80) centímetros que no llegarán hasta el cielo raso. Los recintos de los retretes no tendrán techo propio sino que su parte superior será una abertura libre hasta el techo del local. Los inodoros serán a la turca.

d) En los locales de los baños habrá lavabos que podrán ser de tipo individual o piletas corridas las que deberán tener una dimensión no menor de cuarenta (40) centímetros de largo por cuarenta (40) centímetros de ancho y veinte (20) centímetros de profundidad, calculándose una unidad por cada treinta (30) personas.

e) Estos lavabos estarán provistos de agua fría y caliente con o sin mezcladores.

f) Las canillas serán por lo menos de doce (12) milímetros y estarán colocadas con su boca de descarga a no menos de treinta (30) centímetros de altura del borde superior de la piletta o lavabo. El accionamiento de la canilla será a pedal o con barra larga para abrir o cerrar con los antebrazos.

g) Anexos a los lavabos deberá haber dispositivos con jabón líquido o en polvo, cepillo para las uñas y toallas para un solo uso o, en su defecto, equipos de aire caliente.

h) Los lavabos o piletas deberán ser limpiados prolijamente cada cambio de turno.

i) La descarga de estas piletas deberá ser directa a la red de efluentes del establecimiento por cierre sifónico. En ningún caso podrán ser descargados a través de los canales de limpieza que existan en los pisos del establecimiento.

j) Toda instalación sanitaria de baños, retretes y lavabos deberá ejecutarse acorde con las normas de Obras Sanitarias de la Nación.

k) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

A la salida de los servicios sanitarios, así como a la entrada de las dependencias donde se manipulen y/o elaboren productos comestibles y por donde obligatoriamente debe pasar el personal, deberán instalarse “filtros higiénico-sanitarios” donde sus componentes se encuentren en el siguiente orden: Lavabotas, lavamanos con canillas de acción a pedal, a rodilla u otro método aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), con jabonera volcable o a presión, toalleros con toallas de único uso, descartables, luego debe seguir el pediluvio, con dos centímetros (0,02 m) de profundidad con una solución antiséptica aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), circulante y en permanente renovación.

Certificado sanitario del personal 8. 2. 4 Los obreros y empleados deberán munirse de un certificado médico donde conste que no padecen enfermedades infectocontagiosas,

el que deberá ser extendido por la autoridad oficial que determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) y tendrá una validez máxima de un (1) año.

Salud de los operarios 8. 2. 5 No podrán trabajar en tareas que impliquen contacto con productos comestibles en cualquier etapa de su proceso, personas que padezcan enfermedades infecto-contagiosas o afecciones de piel. En aquellos casos en que se sospeche la existencia de una enfermedad infecto-contagiosa o una afección dérmica, se exigirá una certificación médica del estado de salud del obrero cuestionado.

Indumentaria 8. 2. 6 Todo personal que trabaje en relación directa con productos alimenticios o actúe en ambientes de trabajo de los establecimientos, cámaras frigoríficas, fábricas, medios de transporte o lugares de carga, deberá estar vestido con blusas o guardapolvos blancos u otras prendas de forma adecuada a sus tareas específicas, que cubran todas las partes de su ropa que puedan entrar en contacto con los productos alimenticios. Estas prendas serán de tela blanca y en los casos en que la índole de los trabajos lo requiera, llevarán por encima de esta prenda y no en sustitución de la misma, otra prenda de protección impermeable o abrigo.

Ropa de trabajo 8. 2. 7 Las prendas usadas como ropa de trabajo deberán estar limpias al comienzo de las tareas de cada día, siendo el inspector veterinario autoridad suficiente para el rechazo y obligación de cambio de las prendas que no se hallen en estas condiciones. Cuando las prendas hayan estado en contacto con una parte cualquiera de animales afectados de enfermedades infecto-contagiosas deberán ser cambiadas, esterilizadas y luego lavadas.

Uso de birretes, gorras o cofias 8. 2. 8 El personal que trabaja en contacto con las carnes, productos o subproductos comestibles de las mismas en cualquier local o etapa del proceso, debe llevar la cabeza cubierta por birretes, gorras o cofias, según sean hombres o mujeres, que cubran la totalidad del cabello. Estas prendas serán confeccionadas en tela blanca y estarán sometidas al mismo régimen de limpieza y eventualmente al de desinfección de las blusas y delantales.

Calzado 8. 2. 9 Está prohibido el uso de cualquier tipo de calzado que tenga suela de yute o material similar. Tanto la suela como la capellada y demás partes del calzado deberán ser de cuero, de goma u otro material aprobado. En ambientes donde las condiciones especiales lo exijan, se usarán botas de cuero o de goma. Antes de comenzar las tareas de cada día el calzado deberá estar perfectamente limpio. Se admite en el calzado la suela de madera.

Prohibición del tabaco y uso

obligatorio de la indumentaria 8. 2. 10 A toda persona que se encuentre normal o transitoriamente en cualquier local de los establecimientos donde se elaboren o depositen productos, sean o no funcionarios y cualquiera sea su cargo o condición, les está prohibido el uso del tabaco en cualquiera de sus formas. Asimismo, para permanecer en las secciones donde se elaboren o depositen productos comestibles, deberán estar equipados con la indumentaria reglamentaria.

Higienización del personal 8. 2. 11 Antes de comenzar las tareas de cada día o de cada turno los obreros pasarán obligatoriamente por baños y deberán lavarse las manos, brazos y antebrazos con agua caliente y jabón. Lo mismo deberán hacer cada vez que por exigencias fisiológicas concurran a las dependencias sanitarias.

Limpieza de las uñas 8. 2. 12 Todo personal destinado a las tareas de trozado, despostado o charqueado de carne, así como a la elaboración de chacinados y conservas, está obligado a lavarse las manos y las uñas con cepillo. El personal femenino y masculino deberá llevar las uñas recortadas hasta la yema del dedo. Al personal femenino afectado a estas tareas no se le permitirá usar las uñas pintadas durante su labor.

Veterinario de Registro. Obligaciones 8. 3 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95) .

Son obligaciones de los Veterinarios de Registro:

- a) Cumplir y hacer cumplir la Ley y Reglamento de Policía Sanitaria Animal y las disposiciones del presente Reglamento.
- b) Mantener el contralor sanitario en todas las dependencias del establecimiento a su cargo siendo responsables de las deficiencias para las cuales no arbitren los medios a su alcance que las subsane, ya sea por ellos mismos si entra en sus facultades o poniéndolo en conocimiento de quien corresponda.
- c) Resolver sobre el destino de las carnes que observe el personal de inspección en casos dudosos.
- d) Tener a su cargo y al día los libros y planillas que sea obligación llevar en cada establecimiento.
- e) Elevar a la superioridad en la fecha precisa que se les fije, las planillas, partes y toda otra documentación que tenga ese destino.
- f) Presentar anualmente antes del 15 de enero de cada año la Memoria del año anterior, poniendo en conocimiento de la Superioridad los trabajos realizados durante el año que se informa y proponiendo las mejoras que considere necesarias para el buen servicio de la Inspección.
- g) Recibir y mantener bajo su custodia la documentación valorizada del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- h) Disponer la extracción y envío para análisis de las muestras de los productos elaborados, así como también de los ingredientes, los aditivos, envases o envoltura, insumos y aguas, con la frecuencia que el Servicio establezca.
- i) Vigilar la entrada de materia prima al establecimiento, disponiendo la ejecución de los análisis necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar.
- j) Hacer cumplir las disposiciones vigentes sobre rotulados, envases y pesos declarados.
- k) Vigilar o disponer la vigilancia en los transportes, de la carga de los productos bajo su control.
- l) Mantener en forma directa las relaciones con el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y con las autoridades del establecimiento que fiscaliza.
- m) Prestar servicio en el horario que se le asigne.
- n) Efectuar la Inspección ante-mortem previa revisión de guías y documentación sanitaria, a efectos de comprobar las correspondientes cantidades, coincidencia de marcas, procedencia de las tropas y toda verificación que haga al respecto.
- ñ) Encargarse de las necropsias y recolección de material de estudio, tomando las medidas pertinentes de aislamiento y desinfección en los casos de enfermedad infecto-contagiosa dando cuenta de inmediato al funcionario del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL respectivo a fin de la pertinente intervención.
- o) Son responsables de la matanza de toda tropa que no esté en condiciones de ser faenada.
- p) Proceder al examen post-mortem de los animales sacrificados en el establecimiento, debiendo investigar en el sitio que se constituya la inspección el estado sanitario de las reses e intervenir en el destino de las mismas.
- q) En el trabajo simultáneo con los ayudantes, de examinar vísceras y ganglios linfáticos, ya sea palpando o haciendo incisiones (ni más numerosas ni más extendidas que lo necesario) los Veterinarios de Registro son los responsables del procedimiento.
- r) Están encargados de inspeccionar las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en el establecimiento, como también vigilar las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

s) Controlar el pago de las tasas asignadas al establecimiento en el día posterior a su vencimiento y tomar las medidas reglamentarias en caso de falta de pago.

Veterinario de Registro.

Incumplimiento 8. 3. 1 (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).

Toda vez que se determine el incumplimiento de sus obligaciones por parte del Veterinario de Registro, el Servicio mensurará la falta pudiendo ser dados de baja del REGISTRO, comunicando tal circunstancia al interesado, a la empresa y al lugar de matriculación. Si de la conducta del Veterinario de Registro fuera beneficiada la empresa demandante de esos servicios, se considerará la responsabilidad compartida de ésta y la eventual aplicación de las penalidades contenidas en el **Capítulo XXX** del presente Reglamento.

CAPITULO IX

9. DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Obligaciones de los establecimientos

Responsabilidad

de los establecimientos 9. 1 Los establecimientos están obligados a:

a) Observar y hacer observar en lo que les compete, las exigencias y disposiciones contenidas en el presente Reglamento.

b) Proporcionar el personal capacitado necesario, así como el material adecuado que se juzgue indispensable en los trabajos de inspección, inclusive para la obtención y acondicionamiento de muestras destinadas a análisis.

c) (Res. ex-SENASA N° 458/95 del 03/07/95)

Proporcionar a la Inspección Veterinaria destacada en el establecimiento dentro de los CINCO (5) primeros días corridos del mes siguiente al vencido, los datos estadísticos que ella requiera sobre producción, industrialización, almacenamiento, transporte o comercialización de productos, subproductos y derivados de origen animal. Asimismo, deberá presentar constancia de pago de la tasa de inspección, el primer día hábil siguiente a la fecha de vencimiento que establece el **apartado 2.2.12**. El incumplimiento de lo establecido precedentemente, dará lugar a la aplicación del **numeral 2.2.24** del presente Reglamento.

d) Dar aviso con anticipación de doce (12) horas como mínimo, sobre la realización de cualquier actividad especificando su naturaleza, hora de iniciación y probable duración de la labor.

e) Avisar con suficiente antelación, la llegada de hacienda, productos o subproductos y proporcionar todos los datos referentes a los mismos que le fueran solicitados.

f) Adoptar medidas para que ninguna persona ajena o no al establecimiento, interfiera en forma alguna la labor de la Inspección Veterinaria.

g) (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).

Cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, a través de la GERENCIA DE INSPECCIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, teniendo en cuenta la producción, tipo de actividad y horario de las tareas, determine la necesidad de control higiénico-sanitario de un establecimiento por parte de uno o más Veterinarios de Registro, las empresas deberán seleccionar al o a los profesionales del padrón de Veterinarios de Registro indicado en el **numeral 8.1.14**.

h) (Res. ex-SENASA N° 206 del 03/04/95).

Toda ruptura contractual entre la empresa y el o los Veterinarios de Registro deberá ser comunicada por el establecimiento al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, antes de su ejecución, comunicación ésta que se realizará en forma fehaciente y con CINCO (5) días hábiles de anticipación a efectos que este Organismo pueda tomar las medidas que estime

pertinentes y evaluar las causales que provocaron la ruptura del vínculo.

i) Cuando un Veterinario de Registro renuncie a su vinculación con un establecimiento, deberá comunicarlo al mismo y al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, con no menos de CINCO (5) días hábiles de anticipación, bajo apercibimiento de producir su baja del padrón respectivo.

Alojamiento o medio de transporte 9. 1. 1 Cuando el establecimiento cuente con inspección permanente y esté alejado del perímetro urbano debe proveer gratuitamente alojamiento adecuado a los funcionarios y trasladarlos en el caso de no haber transporte público fácil y accesible. Estas condiciones serán apreciadas en cada caso por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Alimentación 9. 1. 2 Proporcionar gratuitamente alimentación al personal de la Inspección Veterinaria cuando los horarios involucren las horas de comer y no permitan a estos funcionarios hacerlo en su residencia. En todos los casos estas circunstancias serán apreciadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Provisión de utensilios 9. 1. 3 Proveer del material apropiado, utensilios para la recepción, conservación y envío de materias primas, ya sea de productos normales o patológicos que deban ser remitidos para su análisis y estudio a los laboratorios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Local para la inspección 9. 1. 4 Proveer a la Inspección Veterinaria para su uso exclusivo de una oficina con servicios sanitarios propios. Esta oficina deberá contar con los siguientes elementos: armarios, escritorios, sillas, guardarropas, perchas, archivo y cualquier otro material necesario para el desempeño de la función de la Inspección Veterinaria, de conformidad a lo que establezca en cada caso el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Comodidades para la

Junta Nacional de Carnes 9. 1. 5 Proveer al personal de la Junta Nacional de Carnes de las mismas comodidades que se expresan en el apartado anterior.

Depósito de materia prima 9. 1. 6 Proporcionar locales adecuados a juicio de la Inspección Veterinaria, para la recepción y depósito de materias primas procedentes de otros establecimientos habilitados en el orden nacional o devoluciones que deban ser reinspeccionadas.

Desnaturalización 9. 1. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Proveer de sustancias apropiadas para la desnaturalización de los productos destinados a uso incomedible.

Documentación 9. 1. 8 Mantener al día la documentación de recepción de animales y/o materias primas especificando su procedencia, calidad, así como la de los productos elaborados, salida y destino de los mismos.

Animales muertos y/o caídos 9. 1. 9 Debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la presencia de animales muertos en los medios de transporte o corrales del establecimiento.

Obligación de

proporcionar muestras 9. 1. 10 Deberá suministrar a la Inspección Veterinaria, sin cargo, las muestras de materias primas y de los productos con ellas elaborados, con destino a su análisis.

Guardapolvos, calzado, capotes 9. 1. 11 Debe proveer al personal de la Inspección Veterinaria de guardapolvos y calzado apropiado para la inspección como también el equipo necesario de capotes de abrigo para inspección de cámaras e impermeables y botas de goma u otro material impermeable, para la inspección de corrales.

CAPITULO X

10. INSPECCION ANTE-MORTEM

Normas

Autorización para faenar 10. 1 No podrá faenarse ningún animal, sin previa autorización de la Inspección Veterinaria.

Obligatoriedad de la inspección 10. 1. 1 Es obligatorio el examen ante-mortem de todos los animales destinados al

sacrificio. Este examen debe hacerse al llegar la tropa al establecimiento y repetirse periódicamente debiendo el último efectuarse inmediatamente antes del sacrificio.

Lugar para realizar la inspección 10. 1. 2 La inspección ante-mortem debe realizarse en los corrales del establecimiento o en las mangas de acceso, con luz natural o en su defecto con una fuente lumínica de no menos de quinientas (500) unidades Lux.

Protección a los animales 10. 1. 3 En el trato dado a la hacienda, la Inspección Veterinaria hará cumplir la **Ley 14.346**, de protección a los animales.

Entrada de hacienda 10. 1. 4 La entrada de animales a los establecimientos debe hacerse en presencia de personal de la Inspección Veterinaria, quien además de efectuar la primera inspección, verificará la exactitud de los datos consignados en la documentación que acompañó a la tropa.

Tropa 10. 1. 5 Se calificará como tropa, el total de animales que vienen amparados por la misma guía y documento sanitario.

Lote 10. 1. 6 Se entiende por lote, cada una de las fracciones en que se divide una tropa. En todos los casos deberá consignarse el número del lote, simultáneamente con el de la tropa.

Tropas no inspeccionadas 10. 1. 7 Cuando por cualquier circunstancia una tropa (o animal) no hubiera sido inspeccionada al llegar al establecimiento, la misma será alojada en corrales a disposición de la Inspección Veterinaria, la que será informada de esa circunstancia.

Falta de documentación 10. 1. 8 Cuando falte documentación, la tropa puede ser recibida condicionalmente y alojada en corrales especiales, hasta que su propietario presente la documentación correspondiente o la autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para su admisión. Mientras tanto el establecimiento asumirá por escrito todas las responsabilidades emergentes de tal situación.

Descanso de las tropas de vacunos, 10. 1. 9 (Res. SENASA N° 536 del 01/07/2002).
ovinos, porcinos y equinos (**Res. SENASA N° 217 del 21/05/2003**).

Los bovinos deberán permanecer en los corrales de descanso por un lapso mínimo de SEIS (6) horas y un máximo de SETENTA Y DOS (72) horas. Los ovinos y porcinos deben permanecer no menos de SEIS (6) horas y no más de VEINTICUATRO (24) horas. Los equinos deben permanecer SEIS (6) horas como mínimo y DOCE (12) horas como máximo. En esta especie, toda vez que el tiempo de permanencia supere este plazo, los animales deberán ser remitidos a los corrales de estadía, por no más de DIEZ (10) días.

Tiempo de reposo del ganado 10. 1. 10 El tiempo de reposo podrá ser reducido a la mitad del mínimo señalado en el apartado anterior, cuando el ganado provenga de ferias o mercados no distantes más de cincuenta (50) kilómetros y el transporte se haga por medios mecánicos.

Disminución del período de 10. 1. 11 (**Derogado por Res. SENASA N° 217 del 21/05/2003**).
descanso

Prolongación del lapso de reposo 10. 1. 12 La Inspección Veterinaria puede prolongar el tiempo de reposo, cuando las condiciones sanitarias del ganado lo requieran.

Terneros, corderos,
lechones y cabritos 10. 1. 13 Los animales lactantes de las especies bovinas, ovinas, porcinas o caprinas, están eximidos de la obligatoriedad del descanso.

Agua y comida 10. 1. 14 Los animales durante el encierro deben tener agua en abundancia para beber y deberán ser alimentados cuando el período de descanso supere las veinticuatro (24) horas.

Procedimiento en la inspección
del ganado en corrales 10. 1. 15 (**Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83**).

En la inspección de ganado en corrales, primeramente se examinarán los animales en conjunto dentro de cada corral, después se harán desfilar de ida y vuelta en pasillo o calle fuera del corral, para apreciar posibles claudicaciones, lesiones de piel, arrojamiento de las aberturas naturales y cualquier otro síntoma sospechoso. Estos animales se harán volver al mismo corral del que fueran sacados,

observándolos nuevamente. En caso de considerarlo necesario, se tomará la temperatura rectal. El inspector de corrales, durante su tarea, deberá disponer de una linterna y un termómetro de uso clínico. Efectuada la inspección de cada corral, colocará en la tarjeta del mismo, sus observaciones y dejará constancia de su conformidad con referencia a su sanidad fijando día y hora de su actuación. El termómetro será lavado y desinfectado después de cada uso individual.

Salida de ganado en pie de
Establecimientos faenadores.

Prohibición. 10.1.16 (incorporado por Resolución SENASA N° 415 del 20/08/2003).

Los animales en pie, una vez ingresados a establecimientos faenadores, no podrán egresar de los mismos.

Cuando razones "excepcionales", de naturaleza no comercial, lo requieran y previo informe favorable del Jefe de Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento, una autoridad superior podrá autorizar su remisión únicamente, con destino a otro establecimiento faenador.

Bajo ninguna circunstancia podrán remitirse los animales en pie a mercados concentradores, remates feria o establecimientos agropecuaria.

Presencia de enfermos en corrales

Animales sospechosos 10. 2 Cuando durante el examen de ganado en pie, el Inspector Veterinario sospeche la presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa para cuyo diagnóstico sea imprescindible la colaboración del laboratorio oficial, procederá a aislar la tropa, disponer la desinfección de los lugares por donde haya transitado, comunicar la novedad a su superior inmediato y remitir muestras de material al laboratorio oficial, marcando los animales, motivo de la duda, como "sospechosos".

Criterio a seguir según

respuesta del Laboratorio 10. 2. 1 Recibida la respuesta del laboratorio, se procederá de la siguiente manera:

- a) Cuando la respuesta sea negativa, la tropa será faenada separadamente de los otros animales, debiendo llegar a la playa con la indicación de "sospechosa".
- b) Cuando la respuesta sea positiva se adoptarán los recaudos previstos por este Reglamento.

Aftosa en tropas condicionales 10. 2. 2 (Derogado por Res. de la SAGPyA N° 127 del 19/02/01)
Derogación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01

Cuando en una tropa que se halle en las condiciones del **apartado 10.1.8** existiera o se declarara fiebre aftosa, la Inspección Veterinaria, previa citación a la autoridad policial, labrará un acta por triplicado con intervención de un representante del establecimiento y dispondrá el sacrificio inmediato de la tropa.

Animales enfermos 10. 2. 3 Los animales que padezcan enfermedades por cuya causa deban ser decomisados con destino a digestor durante la inspección post-mortem no podrán ser sacrificados en playa, debiendo serlo en la sala de necropsias.

Hembras con preñez a término 10. 2. 4 No podrá autorizarse la matanza de hembras con preñez a término, hasta diez (10) días después de su parición.

Hembras que aborten en corrales 10. 2. 5 Con las hembras que aborten en corrales, como consecuencia de una infección se optará por uno de estos temperamentos:

- a) Conservarla en corral aislado, hasta que desaparezca el arrojamiento vulvar.
- b) Sacrificarla en la playa de urgencia.

Animales nacidos en corral 10. 2. 6 Con los animales nacidos en corrales podrá seguirse uno de los siguientes temperamentos:

- a) Retirarlo del establecimiento con autorización escrita de la Inspección Veterinaria.
- b) Sacrificarlo en la sala de urgencia y su carne destinarla a digestor.

c) Criarlo dentro del establecimiento por un lapso mínimo de treinta (30) días.

Animales muy contusos 10. 2. 7 Los animales muy contusos deben sacrificarse en la sala de urgencia.

Enfermedades

febriles no contagiosas 10. 2. 8 Los animales atacados de enfermedades febriles no contagiosas, deben sacrificarse en la sala de urgencia.

Anasarca o edema generalizado 10. 2. 9 Los animales atacados de edema generalizado, deben faenarse en la sala de necropsias.

Destino de las tropas con animales enfermos o sospechosos

Fiebre aftosa 10. 3 (Res. de la SAGPyA (RE) N° 127 del 19/02/01)

Modificación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01

Cuando en corrales se compruebe fiebre aftosa, la tropa se faenará al final de la matanza del día y en caso de no poderse cumplir este requisito, se alojará en corrales de aislamiento, para ser faenada indefectiblemente en la próxima matanza, también en último término.

Inspección veterinaria del establecimiento.

Acciones 10. 3. 1 (Res. de la SAGPyA (RE) N° 127 del 19/02/01)

Modificación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01

Cuando no fuera posible el sacrificio en el día, el corral de aislamiento será clausurado con llave que permanecerá en poder de la Inspección Veterinaria la que librará la tropa en el momento de su sacrificio.

Desinfección de corrales 10. 3. 2 Los corrales, calles, bañaderos, que pudieran estar contaminados con virus aftósico, serán desinfectados con solución acuosa al dos (2) por ciento de hidróxido de sodio (soda cáustica) de noventa y cuatro (94) por ciento de pureza, recientemente preparada o solución de hipoclorito de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo, como mínimo, o cualquier otro producto que autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Carbunclo bacteridiano 10. 3. 3 Cuando se comprobara en corrales, carbunclo bacteridiano, se procederá de la siguiente manera:

a) Si el animal se halla con vida, será inmediatamente remitido a la sala de necropsias para su sacrificio sin sangrado y destinado a digestor con cuero, sin permitir su trozado.

b) Si el animal se halla sin vida, debe procederse según lo indicado en el **apartado 3.2.2** y su destino será el prescripto en el inciso anterior.

c) La tropa donde se hubiere producido un caso de carbunclo bacteridiano, será ubicada en corrales de aislamiento y recién podrá ser faenada cuando hayan transcurrido cuarenta y ocho (48) horas de la última muerte. Si en este lapso se produjera un nuevo caso, la tropa deberá permanecer aislada y se comunicará al establecimiento que debe aplicar sueros, antibióticos o cualquier medicación específica aceptada por la Inspección Veterinaria, a todos los animales sobrevivientes, quedando absolutamente prohibido el uso de vacunas vivas.

d) Una vez aplicado el medicamento, la tropa permanecerá en el corral de aislamiento en observación durante diez (10) días como mínimo, de no producirse nuevos casos.

e) El o los corrales, los utensilios y envases, así como el lugar por donde hubiere transitado el animal o la tropa afectada de carbunclo, deberán ser prolijamente lavados y desinfectados con una solución recién preparada de hidróxido de sodio al cinco (5) por ciento, u otra autorizada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Peste porcina 10. 3. 4 Los cerdos que a la inspección ante-mortem muestren claros síntomas de peste porcina, serán decomisados y enviados a la sala de necropsias para su sacrificio y posterior destino a digestor. El resto de los animales de la misma tropa, serán faenados al final de la matanza.

Desinfección de

corrales con peste porcina 10. 3. 5 En los casos de peste porcina, debe procederse con los corrales, en la misma forma que con el carbunclo.

Aborto 10. 3. 6 En caso de aborto, con sufrimiento del animal, el sacrificio se efectuará en la playa de urgencia.

Salmonelosis 10. 3. 7 Los animales en que se sospeche salmonelosis por presentar enteritis, arrojamiento vulvar, artritis o procesos supurados de piel, serán sacrificados en la playa de urgencia.

Neoplasias oculares 10. 3. 8 Cuando se presente algún animal afectado de neoplasias oculares y/o región orbital acompañadas por infección y/o necrosis con olor fétido, será sacrificado en la playa de urgencia.

Enfermedades varias 10. 3. 9 Cuando se presenten animales con síntomas de tétanos, paresia puerperal, fiebre de transporte o de cualquier otra enfermedad susceptible de tratamiento terapéutico con posibilidades de éxito, el establecimiento podrá optar por su sacrificio inmediato en sala de necropsias o su tratamiento hasta curación, para su faena normal.

Animales muertos y caídos

Información sobre muertos y caídos 10. 4 El establecimiento debe poner inmediatamente en conocimiento de la Inspección Veterinaria, la existencia de todo animal muerto o caído en los medios de transporte o en los corrales del establecimiento.

Sacrificio de urgencia 10. 4. 1 La Inspección Veterinaria dispondrá el sacrificio inmediato de los animales caídos, determinando en cada caso si el mismo debe realizarse en la sala de necropsias o en la playa de urgencia.

Traslados de caídos y muertos 10. 4. 2 Cuando la Inspección Veterinaria autorice el traslado de animales muertos o moribundos a la sala de necropsias, el traslado debe hacerse en un vehículo exclusivo para este fin.

Dicho vehículo debe estar recubierto de metal inoxidable y ser de fácil limpieza.

Traslado de animales con

enfermedades infecto-contagiosas 10. 4. 3 Los animales que se sospeche han muerto de enfermedades infecto-contagiosas, serán conducidos a la sala de necropsias, con las aberturas naturales obturadas.

Envío de material 10. 4. 4 Cuando en la necropsia se compruebe una enfermedad infecto-contagiosa la Inspección Veterinaria, si el establecimiento se lo solicitara por escrito, debe enviar material al laboratorio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para confirmar el diagnóstico.

Playa para sacrificio de urgencia

Sacrificio de urgencia 10. 5 Cuando razones humanitarias u otras establecidas en el presente Reglamento lo hagan necesario, sin tener en cuenta los turnos de faena, la Inspección Veterinaria puede disponer el sacrificio de animales en la playa de urgencia.

Sacrificio de urgencia

fuera de horas de labor 10. 5. 1 Cuando el sacrificio de urgencia debe hacerse en días feriados o en horarios en que se halle ausente la Inspección Veterinaria, el establecimiento podrá disponer dicho sacrificio, en la sala de urgencia, conservando la res con la cabeza y sus órganos para su posterior inspección. El estómago, intestino y vejiga se conservarán separados de la res, unidos en su forma natural. La falta de estos requisitos será motivo del comiso total. La res y sus vísceras deben ser mantenidas en cámara frigorífica, destinada a ese exclusivo fin, a una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado.

Sacrificio de urgencia.

Recaudos a tomar 10. 5. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Los animales que se sacrifiquen en sala de urgencia no podrán ser destinados a consumo. Excepto casos de fracturas que no sean concomitantes con otras lesiones u otros que, a juicio de la Inspección Veterinaria, resulten aptos.

Retiro de productos y subproductos 10. 5. 3 El retiro de los productos y subproductos comestibles de la playa de urgencia se hará por riel aéreo o zorras destinadas a transportar productos al digestor.

CAPITULO XI

11. EXAMEN POST-MORTEM

Generalidades

Examen post-mortem 11. 1 Todos los animales inmediatamente después de sacrificados serán sometidos a un examen macroscópico de sus órganos y tejidos, complementándolo, cuando sea necesario, con un examen microscópico y/o bacteriológico.

Labor del profesional veterinario 11. 1. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83),

La inspección higiénico-sanitaria de las reses debe ser hecha por profesionales veterinarios.

Lapso para la evisceración 11. 1. 2 La evisceración se efectuará en un lapso menor de treinta (30) minutos a partir del momento en que ha sido sacrificado el animal. Si por causas de fuerza mayor, se extendiera dicho lapso, todas las reses deben ser sometidas a examen bacteriológico.

Organos acompañando a las reses 11. 1. 3 La cabeza y todos los órganos deben acompañar a la res, hasta el dictamen final de la Inspección Veterinaria.

Desvío de reses con lesiones 11. 1. 4 Toda res en la que antes de ser dividida en medias reses, se observe alguna lesión, cualquiera sea la región anatómica donde la presente, que ponga en peligro la sanidad del personal o la higiene de los elementos de trabajo, será identificada y la res y sus vísceras retiradas de la línea de trabajo, para el examen del Inspector Veterinario, no pudiendo ser lavada ni cortada antes del dictamen final.

Diagnóstico de laboratorio 11. 1. 5 Cuando se presenten lesiones de dificultoso diagnóstico macroscópico inmediato, la res y sus vísceras se depositarán a la orden de la Inspección Veterinaria en cámaras frigoríficas destinadas a este solo efecto y a la temperatura que la Inspección fije, hasta que los exámenes de laboratorio, permitan orientar el criterio a seguir.

Reses observadas 11. 1. 6 Cuando condiciones anormales observadas en la res o sus vísceras, hagan sospechar la presencia de alguna lesión que pueda determinar que la res o parte de ella sea incomedible o de consumo condicionado debe retirarse del riel común y llevarse a la sala de observación para reinspección y dictamen final.

Lesiones enmascaradas. Penalidades 11. 1. 7 Queda prohibido todo manipuleo que tienda a enmascarar o hacer desaparecer lesiones. Tal conducta será causal de comiso de la res con destino a digestor.

Técnica de inspección

Técnica de inspección 11. 2 La inspección post-mortem de los animales comprende: observación visual macroscópica, palpación y corte de órganos y linfoglándulas viscerales y parietales.

Examen por visualización 11. 2. 1 Se observará por visualización macroscópica, el estado de nutrición, aspecto de las serosas, contusiones, hemorragias, alteración de color, eficacia de la sangría, anormalidades tales como tumefacciones, deformaciones óseas articulares, musculares o de cualquier tejido, órgano o cavidad.

Examen por palpación 11. 2. 2 Se examinarán por palpación los parénquimas de los órganos, las grandes serosas, los tejidos blandos para verificar su consistencia y cuando sea posible las linfoglándulas musculares profundas.

Examen por incisión 11. 2. 3 Se examinarán previa incisión, las linfoglándulas viscerales y parietales superficiales y el parénquima de los órganos que se consideren necesarios o que específicamente lo indique este Reglamento.

Recolección y destino de la sangre 11. 2. 4 (Res. Ministerio de Economía N° 199 del 27/02/86).

Para la recolección de la sangre se observarán los siguientes requisitos:

a) La sangre destinada a la alimentación humana, a la obtención de subproductos con esa misma finalidad o a la elaboración de productos biológicos, deberá ser recogida extremando los recaudos higiénicos que determinará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), en recipientes que reunirán las condiciones del **apartado 16.3.2** y en los cuales se recolectará la sangre de no más de diez (10) animales por recipiente. En todos los casos, los animales serán individualizados y si hubiere alguno afectado por enfermedad infecto-contagiosa, el total del contenido del recipiente se declarará no apto para el consumo humano.

b) La sangre no obtenida y manipulada en esas condiciones deberá ser recolectada en depósitos con tapa y

obligatoriamente deshidratada en forma total (secado por medios mecánicos) o parcial (por cocimiento o “sancochado”) para alimento de animales, operaciones que deberán realizarse en la misma planta de faena.

c) A los efectos de la cocción a que se refiere el inciso anterior, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) autorizará aquellos sistemas que garanticen el tratamiento de la sangre a setenta grados centígrados (70°C), durante treinta minutos (30').

Queda prohibido el retiro de la sangre de los establecimientos de faena en condiciones distintas a las estipuladas precedentemente.

Sólo cuando razones tecnológicas de las plantas de industrialización de la sangre lo hagan necesario, como el empleo del sistema “spray” u otro método de deshidratación aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), los establecimientos dadores de la sangre deberán solicitar a éste la autorización para entregarla al estado líquido, aún cuando no haya sido recogida en las condiciones señaladas en el inciso a), de acuerdo con las normas que al respecto se establezcan.

Desfibrinado 11. 2. 5 Queda prohibido introducir en el recipiente la mano para desfibrinar la sangre.

Desollado 11. 2. 6 Toda res debe ser desollada inmediatamente después de la sangría.

Reses con cuero 11. 2. 7 La Inspección Veterinaria, a pedido escrito del establecimiento, puede autorizar por vía de excepción, el retiro del mismo de reses o medias reses con cuero. En todos los casos el cuero debe higienizarse perfectamente, antes de la evisceración y el examen sanitario será completo.

Examen de pezuñas 11. 2. 8 Inmediatamente de sangrado el animal, se procederá al examen de las pezuñas para investigar posibles lesiones.

Linfoglándulas

de la cabeza y amígdalas 11. 2. 9 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

El examen de la cabeza se efectuará previo lavado con agua a presión emergente de un caño de doble tubuladura, aplicado a las fosas nasales, se incidirán con cortes foliados las linfoglándulas retrofaríngeas, submaxilares y parotídeas.

Las amígdalas serán extirpadas.

Músculos masticatorios 11. 2. 10 Se incidirán los músculos maseteros y pterigoideos para investigar la presencia de cisticercos, neoplasias, xantosis y otras alteraciones pigmentarias.

Ojos, encías, labios 11. 2. 11 Los ojos, cavidades nasales, encías, labios y velo del paladar, serán examinados por visualización y palpación, para investigar pigmentaciones anormales, neoplasias, erosiones, úlceras, abscesos y tejidos necrosados.

Lengua 11. 2. 12 La lengua una vez desprendida de la cavidad bucal, se inspeccionará por visualización y palpación para investigar aftas, úlceras, abscesos, tejidos anormales, pigmentaciones anormales y lesiones de actinobacilosis y actinomicosis.

Laringe 11. 2. 13 La laringe será incidida longitudinalmente en el plano medio e inspeccionada por visualización y palpación, para determinar lesiones ulcerosas, neoplásicas, además, lesiones parasitarias.

Faringe 11. 2. 14 Para el examen de la faringe se procederá en forma análoga al de la laringe.

Tráquea 11. 2. 15 La tráquea se incidirá longitudinalmente, inspeccionándose visualmente la mucosa para determinar la presencia de lesiones ulcerosas y parásitos.

Pulmones 11. 2. 16 Los pulmones se examinarán por visualización, palpación y corte del parénquima y corte foliado de las linfoglándulas bronquiales y mediastínicas. Los grandes bronquios serán incididos longitudinalmente y el parénquima se incidirá en su tercio terminal, perpendicularmente a su gran eje.

Esófago 11. 2. 17 El esófago se examinará por visualización y palpación, para determinar la presencia de neoplasias, abscesos, lesiones parasitarias.

Estómago 11. 2. 18 El estómago será examinado por visualización y palpación.

En caso necesario se harán incisiones para inspeccionar la mucosa. Se incidirán mediante cortes foliados, las linfoglándulas gástricas y gastroesplénicas.

Intestinos 11. 2. 19 Los intestinos se examinarán por visualización y palpación.

Se incidirán mediante cortes foliados las linfoglándulas mesentéricas craneales y caudales, luego de extendido el mesenterio.

Hígado 11. 2. 20 El examen del hígado se hará por visualización, palpación, incisión del parénquima e incisión foliada de las linfoglándulas retro-hepáticas y portales. La incisión del parénquima será practicada sobre la cara estomacal del hígado en forma tal que seccione los canalículos biliares. En la base del lóbulo de Spiegel se practicará una incisión profunda.

Páncreas 11. 2. 21 El examen del páncreas se hará por visualización y palpación e incisiones del parénquima, cuando se considere necesario.

Bazo 11. 2. 22 El examen del bazo se hará por visualización y palpación.

Cuando se considere necesario se abrirá la cápsula para observar el parénquima.

Pericardio 11. 2. 23 El pericardio, luego de incidido, se examinará por visualización y palpación.

Corazón 11. 2. 24 El corazón se examinará por visualización, palpación e incisión del miocardio y endocardio para eliminación de coágulos y visualización de las cavidades atrioventriculares.

Para el corte del miocardio, deben seguirse las indicaciones del **apartado 11.5.15 inciso c)**.

Riñones 11. 2. 25 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Los riñones y las glándulas adrenales se examinarán desprovistos de su cobertura adiposa así como de su cápsula fibrosa, se incidirán en cortes foliados la linfoglándula renal y en caso de duda se incidirá también el parénquima del riñón.

Vejiga 11. 2. 26 La vejiga se examinará por visualización y palpación.

Útero 11. 2. 27 El útero se examinará por visualización y palpación, debiéndose en todos los casos abrir el órgano mediante un corte longitudinal para el examen de su mucosa.

Ubres 11. 2. 28 El examen de la ubre se hará por visualización y palpación y por un corte longitudinal profundo que llegue hasta los senos galactóforos. La incisión de la linfoglándula mamaria completará el examen.

Testículos 11. 2. 29 Los testículos se examinarán por visualización y palpación.

Sistema nervioso central 11. 2. 30 El sistema nervioso central se examinará por visualización y palpación una vez abierta la caja craneana y serruchada longitudinalmente la columna vertebral.

Grandes serosas 11. 2. 31 La pleura y el peritoneo se examinarán por visualización y palpación.

Examen de los huesos 11. 2. 32 El examen de los huesos se hará por visualización en las superficies de sección que por el manipuleo hayan quedado en descubierto.

Examen de las articulaciones 11. 2. 33 El examen de las articulaciones se hará por visualización y palpación y en caso de sospecharse la presencia de lesiones, por incisión de la cápsula articular.

Examen de las linfoglándulas 11. 2. 34 Las linfoglándulas que obligatoriamente deben incidirse mediante cortes foliados en cada media res, son las siguientes: preescapular, prepectoral, preesternal, precrural o prefemoral, isquiática, inguinal superficial o retromamario, según sexo, ilíacas (externa e interna). En caso de duda se incidirán también la poplítea, las axilares y supraesternales.

Destino de las reses inspeccionadas

Destino de las reses observadas 11. 3 De acuerdo al resultado de la inspección efectuada, las reses pueden ser libradas sin limitaciones para los fines a los cuales se destina la tropa: exportación, consumo interno, manufactura o conserva. O bien su destino estar condicionado a:

A consumo interno a) Consumo interno. Cuando se trate de reses, aptas por su calidad para el consumo pero que no corresponde sean exportadas.

A carnicería interna b) Carnicería interna. Cuando se trate de reses, que siendo aptas para el consumo ha sido necesario extirpar alguna zona o región. Su venta se hará exclusivamente en trozos en el establecimiento faenador.

Chacinados c) Chacinados. Cuando se trate de reses aptas para el consumo, pero que por su deficiente nutrición o aspecto no pueden ser destinadas a la venta en locales de expendio.

Conserva d) Conserva. Cuando por el carácter de las lesiones la esterilización hará desaparecer todo peligro.

Digestor e) Digestor. En caso de tratarse de lesiones que hagan a la res impropia para el consumo humano.

Destino de las vísceras 11. 3. 1 Respecto de las vísceras, las mismas seguirán el destino que para cada caso fija este Reglamento.

Desnaturalización de reses 11. 3. 2 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Cuando las reses, medias reses, cuartos u órganos fueren destinados a digestor, si no se los introduce en forma directa desde la playa, serán desnaturalizados con productos inodoros aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Marcado de las reses observadas y acondicionamiento de vísceras y bilis para uso farmacéutico

Marcado de las reses observadas 11. 4 La Inspección Veterinaria marcará en cada caso la res, media res o cuarto de la manera que se indica:

Consumo interno a) Consumo interno. Se identificará la res, media res o cuartos vacunos con un sello con las letras mayúsculas

C. I. de tamaño no menor de cinco (5) centímetros ni mayor de diez (10) centímetros. Para ovinos y porcinos, las medidas oscilarán entre tres (3) y cinco (5) centímetros. El sello se aplicará al lado del sello sanitario.

Carnicería b) Carnicería interna. La res, media res o cuarto de vacuno se identificará mediante un corte transversal en la parte posterior del brazuelo, a unos diez (10) centímetros del carpo y en la parte anterior de la pierna, a unos diez (10) centímetros del tarso. En ovinos y porcinos la distancia de los cortes al carpo y tarso será de cinco (5) centímetros aproximadamente.

Chacinados c) Chacinados. La res, media res o cuarto se identificará mediante cortes horizontales (perpendiculares al eje de la res), paralelos, a una distancia aproximada de siete (7) centímetros entre corte y corte. Las incisiones se practicarán del lado externo e interno de la res. Del lado externo de la res se practicará un corte longitudinal seccionando el músculo largo del dorso. Los cortes longitudinal y horizontal no deben tocarse. Cuando el propietario lo solicite, puede permitirse la extracción del músculo cutáneo mayor (matambre) y/o los músculos psóadicos (lomo), antes de practicar los cortes descriptos.

Conserva d) Conserva. La res, media res y cuarto, se identificarán mediante cortes longitudinales paralelos a una distancia aproximada de siete (7) centímetros, en la siguiente forma:

Conserva: cuarto posterior 1º) En el cuarto posterior los cortes se harán en ambas caras, evitando que la incisión que se hace para explorar el ganglio poplíteo, se cruce con los cortes longitudinales. El lomo debe ser incidido en todos los casos con el mismo tipo de corte.

Conserva: cuarto anterior 2º) En el cuarto anterior, los cortes internos se harán siguiendo los músculos intercostales.

Conserva: diafragma,

riñones, hígados, corazón 3º) El diafragma, los riñones, el hígado y el corazón serán incididos con el mismo tipo de corte.

Miembros anteriores y

posteriores de porcinos 4º) Cuando los miembros anteriores y/o posteriores de los porcinos, con motivo de comiso, puedan utilizarse en la preparación de paletas o jamones

cocidos, no se practicarán los cortes indicados anteriormente, limitándose a identificarlos con dos (2) cortes transversales en las proximidades del carpo y/o tarso.

A digestor e) Digestor. La res, media res, cuartos y órganos se marcarán en toda la extensión con incisiones en forma de cruz, incluyendo los músculos psoádicos.

Organos para

la industria farmacéutica 11. 4. 1 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93) .

Todos los órganos o parte de ellos que por razones sanitarias tienen limitado su uso a la industria farmacéutica, podrán utilizarse en establecimientos habilitados por la Secretaría de Salud y Acción Social. Su expedición se hará en recipientes precintados, acompañados por documentación sanitaria expedida en original y duplicado, debiendo este último retornar al establecimiento de origen conformado por persona debidamente autorizada para actuar ante el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Bilis de animales enfermos 11. 4. 2 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en el documento sanitario que su uso queda limitado a la extracción de los ácidos biliares.

Sellado de reses 11. 4. 3 Las reses inspeccionadas, serán selladas de acuerdo a las especificaciones de este Reglamento.

Destino de las reses inspeccionadas según sus lesiones microbianas y/o parasitarias

Actinobacilosis 11. 5 En los casos de lesiones múltiples de actinobacilosis en la mayoría de los órganos y ganglios linfáticos, debe procederse al decomiso total de la res. Cuando la enfermedad se encuentre localizada en la lengua, ganglios sublinguales o en cualquier región u órgano, se decomisarán los órganos o regiones afectados, siempre que no esté afectado el estado general de la res.

Actinomicosis 11. 5. 1 Cuando se compruebe actinomicosis generalizada, debe ser decomisada totalmente la res. En la actinomicosis localizada, se procederá a decomisos parciales, adoptando el siguiente criterio:

Decomisos parciales a) Cuando la res se presente en buenas condiciones de nutrición y se comprueben lesiones localizadas, se entregará al consumo después de extraer los órganos afectados.

Cabeza b) La cabeza afectada de actinomicosis será decomisada, exceptuando los casos en que la lesión del maxilar sea de carácter leve estrictamente localizada y sin supuraciones ni regiones fistulosas.

Anaplasmosis y piroplasmosis 11. 5. 2 Se destinará a digestor, la res atacada de anaplasmosis y/o piroplasmosis en forma aguda.

Decomiso total 11. 5. 3 Se destinará a digestor la res cuando por la acción del anaplasma o piroplasma, presente infiltración edematosa de los músculos o estado caquético.

Destino condicionado 11. 5. 4 Se destinará a conserva o chacinado, la res desnutrida o con anemia leve, como consecuencia de la acción parasitaria de los anaplasmas y/o piroplasmas.

Destino a consumo 11. 5. 5 Cuando la res presente un aceptable estado de nutrición, no se efectuará comiso, aunque se observen algunos anaplasmas y/o piroplasmas en frotis, siempre que no presente ictericia.

Fiebre aftosa. Playa de faena 11. 5. 6 (Res. de la SAGPyA N° 127 del 19/02/01) **Modificación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01**

Toda tropa, cualquiera sea la especie, en que se haya comprobado fiebre aftosa, queda excluida para la exportación, comprendiendo también esta exclusión a las vísceras.

Lesiones localizadas 11. 5. 7 (Derogado por Res. de la SAGPyA N° 127 del 19/02/01)

Derogación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01

En las reses en que se presente fiebre aftosa, se procederá así:

a) La res que presente lesiones localizadas en lengua y/o pezuñas, se destinará a consumo. La lengua se podrá destinar a consumo si las lesiones son pequeñas y extirpables o a conserva si por su aspecto pudiera merecer reparos. En caso de lesiones muy extendidas, la lengua será decomisada.

Hiperhemia b) La res que presente tejidos hiperhémicos o congestionados, será destinada a conserva.

Degeneración muscular c) Con la res que muestre músculos con degeneración hialina (cérea o de Zenker), se procederá así:

Destino parcial 1º) Comiso de la región afectada y el resto a consumo humano o a conserva, según corresponda.

Destino a conserva 2º) Toda la res será destinada a conserva si el proceso es poco intenso pero extendido a varias regiones.

Destino a digestor 3º) Toda la res será destinada a digestor si la degeneración afecta a toda la musculatura.

Animales caídos d) La res que presente artritis, inflamación de tendones y vainas, procesos supurativos o necróticos, metritis, enteritis o tratándose de animales caídos más de seis (6) horas y se hallen en mal estado general, serán sometidos al examen bacteriológico para investigación de bacterias sarcotóxicas.

Desinfección posterior a la faena

de la tropa con fiebre aftosa 11. 5. 8 (Derogado por Res. de la SAGPyA N° 127 del 19/02/01)

Derogación suspendida por Res. de la SENASA N° 3 del 05/04/01

Terminada la faena de la tropa afectada de fiebre aftosa, se desinfectarán la playa, los elementos laborales y utensilios, las botas y delantales impermeabilizados, con las soluciones especificadas en el apartado corrales. Las soluciones bactericidas pueden ser reemplazadas por agua hirviendo o vapor de agua a no menos de cien (100) grados centígrados. El personal en contacto con la tropa afectada, procederá a la higienización de sus manos.

Brucelosis en ubre 11. 5. 9 Cuando en la res bovina faenada se sospeche que las brucellas se han localizado en la ubre, se decomisará este órgano y los ganglios linfáticos retromamarios, ilíacos e isquiáticos.

Brucelosis ósea 11. 5. 10 Se destinarán a digestor los cerdos que presenten lesiones producidas por brucellas en huesos, articulaciones, testículos, matriz, bazo u otros órganos. En caso de duda, la res se destinará a conserva.

Carbunclo bacteridiano en playa 11. 5. 11 Cuando se sospeche carbunclo bacteridiano en playa, se procederá a la detención inmediata de las actividades que se desarrollan en la misma.

Procedimiento a seguir cuando

se halle carbunclo en playa 11. 5. 12 Si se confirma la sospecha se procederá de la siguiente manera:

a) Comiso con destino a digestor de la totalidad de la res, comprendiendo el cuero y todos sus otros órganos y tejidos.

b) Cuando la verificación de la enfermedad se haga en la mesa de vísceras se procederá tal como lo indica el inciso a), de la res infectada, de la res anterior y de las tres (3) reses que siguen a la res enferma.

c) Todas las reses sangradas, con posterioridad a la enferma, serán lavadas por aspersión, sin cepillo, con una solución acuosa de hipoclorito con un tenor no menor de dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo. Después de un lapso de treinta (30) minutos a contar desde la aplicación de la solución antiséptica, las reses se lavarán como es de práctica común.

d) Las manos y brazos del personal que ha estado en contacto con la res infectada, se lavarán con la misma solución del inciso c) o una solución acuosa de formol al uno (1) por mil (1.000).

e) Las instalaciones y útiles de trabajo se lavarán prolijamente con agua a temperatura no inferior a

ochenta (80) grados centígrados o vapor de agua y luego se desinfectarán con solución acuosa al cinco (5) por ciento de hidróxido de sodio –noventa y cuatro (94) por ciento de pureza– recientemente preparada o con solución de sodio con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.

f) Antes de reiniciar el trabajo y después de actuar durante treinta (30) minutos, la solución desinfectante a que se refiere el inciso e), se eliminará dicha solución con agua común.

g) Los delantales impermeabilizados y el calzado del personal, deberán ser desinfectados con una solución de hipoclorito con cinco mil (5.000) partes por millón de cloro activo.

h) Cuando el carbunclo bacteridiano agudo se compruebe en un porcino, se procederá como para las otras especies, desinfectándose también el peladero, previo desagote del depósito de agua para escaldado.

i) Si el carbunclo se ha comprobado como proceso crónico, solamente se enviará a digestor el cerdo afectado y se desinfectarán con solución de hipoclorito con dos mil (2.000) partes por millón de cloro activo, las cinco (5) reses posteriores, dejándose actuar la solución durante treinta (30) minutos y lavándose posteriormente con agua común.

Cenurus 11. 5. 13 La res infestada de *Cenurus cerebralis*, se destinará a consumo después de extirpar cerebro y médula.

Cisticercosis 11. 5. 14 Cuando se compruebe cisticercosis se procederá de la siguiente manera:

Digestor a) Si se comprueba que una res está atacada de quistes de *Cisticercus bovis* y la carne acuosa o descolorida, su decomiso será total y su destino a digestor.

Res infestada b) Si se comprueba que una res está infestada en forma masiva por *Cisticercus bovis*, será decomisada y destinada a digestor. Se considera infestación masiva con el fin de fijar el criterio de comiso, cuando la res presente uno (1) o más quistes por región anatómica y en varias regiones a la vez con un máximo por res de cinco (5) cisticercos.

Conserva c) Si se comprueba un quiste en los músculos superficiales, se investigará en toda la res por medio de cortes profundos y si no se observara lo prescripto en el inciso b), la res se destinará a conserva, previa eliminación de los trozos parasitados.

Acción del frío d) Cuando se compruebe un (1) quiste de *Cisticercus bovis*, en cualquier estado en que se halle, en los músculos masticatorios o corazón, la res, previa extirpación del trozo muscular parasitado, se someterá a la acción del frío durante diez (10) días, no pudiendo durante ese lapso superar la temperatura medida en la parte más profunda de la musculatura, los diez (10) grados centígrados bajo cero. La res, después de este proceso, puede librarse al consumo interno. Cuando el propietario de la res lo solicite a la Inspección Veterinaria por escrito, la res puede ser destinada a conserva, sin ser sometida a la acción del frío.

Grasa e) La grasa de las reses parasitadas, destinadas a consumo o conserva, puede librarse al consumo humano, siempre que se funda a temperaturas no inferiores a sesenta (60) grados centígrados.

Visceras f) Los órganos comestibles de las reses parasitadas, con excepción del pulmón, corazón, lengua y región muscular del esófago, pueden ser librados para consumo humano sin necesidad de ser sometidos a proceso alguno.

Técnica de inspección 11. 5. 15 En la inspección de las reses bovinas para la investigación de *Cisticercus bovis*, se seguirán las siguientes normas:

Cabeza a) Cabeza: se harán cortes paralelos a la superficie

muscular en los maseteros y pterigoides.

Lengua b) Lengua: se observará y palpará efectuándose cortes en la región lateral de la base.

Corazón c) Corazón: se examinará la superficie externa y se efectuará un corte longitudinal desde la base hasta el vértice a través de la aurícula y ventrículo izquierdos y del tabique interventricular e interauricular.

Diafragma d) Diafragma, músculos del cuello, intercostales y otros músculos superficiales: se examinarán sin efectuar cortes en la res.

Cisticercus celulosae 11. 5. 16 Cuando en reses porcinas se comprobara la presencia de *Cisticercus celulosae*, la res íntegra se destinará a digestor.

Cisticercus tenuicollis 11. 5. 17 Cuando se compruebe la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se practicará el decomiso y destino a digestor de los órganos o trozos de res parasitados. Cuando la localización sea en una serosa o superficie de órganos que hagan posible su extirpación, sin deterioro de la región afectada, se procederá a eliminar los cisticercos, librando al consumo el resto.

Anemia 11. 5. 18 Cuando concomitantemente con la presencia de *Cisticercus tenuicollis*, se verificara anemia o emaciación, la res se destinará íntegramente a digestor.

Cisticercus ovis 11. 5. 19 Cuando en reses ovinas se comprobara la presencia de *Cisticercus ovis*, se procederá de la siguiente manera:

a) Cuando presenten uno (1) o dos (2) cisticercos, la res puede librarse a consumo, previa extirpación de los cisticercos.

b) Cuando presente hasta cinco (5) cisticercos, la res se destinará a conserva.

c) Cuando haya mayor número de cinco (5) cisticercos o no puedan extirparse las partes parasitadas y/o la res presente caquexia o cualquier otra alteración del estado general, se procederá a destinarla a digestor.

Distomatosis 11. 5. 20 Cuando se verifique la presencia de distomas en el hígado, se decomisará la víscera. Si concomitantemente se presentara ictericia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

Ectima 11. 5. 21 Cuando se presente ectima contagioso, se decomisarán las partes afectadas y en caso de caquexia la res se destinará a digestor.

Enfermedades

parasitarias no transmisibles 11. 5. 22 Para las enfermedades parasitarias no mencionadas en este Reglamento y que no son transmisibles al hombre, se procederá en la forma siguiente: si las lesiones son localizadas y permiten la extracción de los parásitos o de las lesiones causadas por ellos, se decomisarán estas partes y se destinará el resto a consumo. Si la infección parasitaria es generalizada de tal manera que sea impracticable la extracción de las lesiones, el decomiso de la res será total.

Esofagostomosis 11. 5. 23 Los intestinos que presenten nódulos de esofagostomas, en cantidad mayor de cinco (5) por cada metro, serán decomisados. Cuando la cantidad sea menor, se permitirá su extirpación.

Digestor 11. 5. 24 Cuando la res presente caquexia, concomitantemente con esofagostomosis, será destinada a digestor.

Estefanurosis 11. 5. 25 Cuando se compruebe la presencia de *Stephanurus dentatus* en la grasa perirrenal y/o riñones, se decomisarán estas partes.

Digestor 11. 5. 26 Si existe concomitantemente con el *Stephanurus*, hidronefrosis con uremia y/o caquexia, la res se destinará a digestor.

Hepatitis nodular necrosante 11. 5. 27 Se destinarán a digestor los hígados con necrosis nodular. Cuando la lesión coexiste con otras alteraciones, la res también debe destinarse a digestor.

Quistes hidatídicos 11. 5. 28 Los órganos y partes de las reses parasitadas por quistes hidatídicos serán decomisados.

Aprovechamiento de hígados

con quistes hidatídicos 11. 5. 29 Podrá aprovecharse, únicamente dentro del establecimiento,

para la elaboración de conservas, el hígado que afectado por un quiste hidatídico de tamaño no superior a una nuez, no mostrara otra lesión al ser sometido a varios cortes profundos. La parte afectada, debe extirparse. Cuando en el establecimiento, no se elaboran conservas, la víscera debe destinarse a digestor.

Hidatidosis ósea 11. 5. 30 La res afectada por hidatidosis ósea se destinará a conserva, previa eliminación de la parte afectada.

Concomitancia con otras lesiones 11. 5. 31 Cuando concomitantemente con lesiones hidatídicas se presentaran en la res alteraciones profundas del estado general, la res y sus vísceras serán destinadas a digestor.

Leptospirosis 11. 5. 32 Las reses afectadas por leptospirosis aguda serán comisadas y destinadas a digestor.

Comiso 11. 5. 33 Cuando la lesión por leptospiras se halle localizada en un órgano (riñón, hígado, cerebro) y no existan otras alteraciones patológicas, solamente será comisado el órgano afectado.

Miasis 11. 5. 34 La res en que se comprueben partes invadidas por larvas de moscas, será objeto de decomisos parciales. En caso de que las regiones invadidas sean muy extendidas y que la carne presente olor nauseabundo o putrefacto, el decomiso será total.

Paratuberculosis o

enfermedad de Johne 11. 5. 35 En las reses atacadas de paratuberculosis (enfermedad de Johne) con lesiones localizadas en intestino, se decomisará únicamente el intestino. Cuando la lesión sea concomitante con caquexia, se decomisará la res con destino a digestor.

Paroniquia o panadizo 11. 5. 36 Cuando se presente necrosis de las pezuñas (paroniquia o panadizo contagioso del ganado ovino y bovino), sin complicaciones, se decomisarán únicamente las partes afectadas.

Decomisado de res 11. 5. 37 Cuando concomitantemente con necrosis de las pezuñas se presente septicemia o caquexia, la res será decomisada.

Peste porcina, pleuroneumonía,

enteritis infecciosa, viruela 11. 5. 38 Cuando se presente cólera de los cerdos, aguda o crónica, con infecciones supuradas agregadas tales como:

pleuroneumonía infecciosa de los cerdos, enteritis infecciosa de los lechones, viruela de los lechones, el Inspector

Veterinario procederá del modo siguiente:

1) Si la res presenta lesiones agudas y características del cólera de los cerdos, en órganos o tejidos, además de los riñones, ganglios y piel, el decomiso será total.

2) Si la res presenta lesiones dudosa en riñones o ganglios linfáticos o en ambos a la vez y al mismo tiempo se comprueba lesión característica del cólera de los cerdos en un órgano o tejido, deben ser consideradas todas las lesiones del mismo origen que estas últimas y su decomiso será total.

3) Si la res presenta lesiones agudas en órganos o ganglios, concomitantes con una caquexia avanzada o si se comprueban focos de supuración en los tejidos linfoides, el decomiso será total.

Peste porcina crónica 11. 5. 39 Los cerdos con peste porcina crónica localizadas en intestino en forma de nódulos o caseificación de los ganglios linfáticos mesentéricos se destinarán a conserva.

Focos necróticos en órganos 11. 5. 40 Los cerdos con peste porcina crónica o con lesiones de viruela en piel que al mismo tiempo presenten focos necróticos en bazo, riñones u otros órganos que indiquen la existencia de salmonelas, serán comisados y destinados a digestor.

Viruela 11. 5. 41 Los cerdos que presenten en la piel lesiones de viruelas podrán aprovecharse para el consumo cuando hayan pasado el período agudo y siempre que se hallen libres de salmonelas. Si la viruela se presenta en el período agudo, la res será comisada y destinada a digestor.

Petequias renales 11. 5. 42 La presencia de algunas petequias en los riñones del cerdo o ganglios linfáticos del mismo sin concomitancia con otras lesiones, no dará lugar a comiso.

Pseudo tuberculosis ovina 11. 5. 43 En las reses ovinas que presenten lesiones de pseudo tuberculosis o adenitis caseosa se procederá de la siguiente

manera:

1) Decomiso total:

a) Si se comprueban lesiones extendidas en vísceras o ganglios linfáticos o cuando la res presente lesiones extendidas en alguna región, siempre que en los dos casos la res esté en estado de desnutrición.

b) Si se comprueban lesiones numerosas y extendidas en vísceras y ganglios linfáticos, aún cuando la res esté en buen estado de nutrición.

c) Si se comprueban lesiones activas o no, en más de cuatro (4) ganglios linfáticos, cualquiera que sea el estado de nutrición.

2) Aprovechamiento condicionado:

a) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas o encapsuladas, en no más de dos (2) ganglios linfáticos, se destinará a conserva, previa extirpación de las lesiones.

b) Si la res se presenta desnutrida, con lesiones poco extendidas en vísceras, se comisarán éstas y la res se destinará a conserva.

c) Si la res presenta buen estado de nutrición, con lesiones poco extendidas en no más de dos (2) ganglios linfáticos, previa extirpación de éstos, la res se librá a consumo interno o a exportación a los países que lo admitan.

d) Si la res presenta el estado descrito en el inciso c) pero con mayor número de ganglios linfáticos afectados sin superar el número de cuatro (4), se destinará a conserva.

e) Si la res presenta buen estado de nutrición y solamente lesiones en vísceras, se decomisarán únicamente éstas.

f) Si presenta un ganglio linfático con lesión extendida, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.

g) Si presenta un absceso, el cuarto respectivo se destinará a conserva o digestor, según corresponda.

Salmonelosis 11. 5. 44 La res con salmonelosis crónica, caracterizada por la presencia de focos necróticos, localizados únicamente en el hígado, se destinará a conserva.

Bacterias sarcotóxicas 11. 5. 45 Cuando se sospeche la presencia de bacterias sarcotóxicas, se recurrirá al examen bacteriológico.

Reses contaminadas con

contenido gastrointestinal 11. 5. 46 Las reses que durante la faena se hubieran contaminado accidentalmente con contenido gastrointestinal, se lavarán prolijamente con agua potable clorada en la proporción de tres (3) partes por millón de cloro activo residual y se extraerán los tejidos que han quedado impregnados con la materia enteral. En casos que el lavado y/o la extracción de las partes impregnadas sea imperfecta, la res se destinará a conserva.

Sarcosporidiosis. Destino a digestor 11. 5. 47 Se destinará a digestor la res atacada por sarcosporidios, cuando se compruebe una infestación generalizada, con modificación del tejido muscular.

Sarcosporidiosis. Destino a conserva 11. 5. 48 Si no existe modificación del tejido muscular, pero los sarcosporidios se

hallan en gran cantidad, la res se destinará a conserva.

Sarcosporidiosis. Destino a consumo 11. 5. 49 Cuando los sarcosporidios puedan ser eliminados, la res se aprovechará para consumo.

Sarna 11. 5. 50 Las reses en que se compruebe desnutrición, por haber sido atacadas de sarna o cuyas carnes presenten caracteres inflamatorios, serán destinadas a digestor. Si la sarna es benigna, la res será admitida para el consumo.

Cueros con ácaros vivos 11. 5. 51 Los cueros en que se comprueben ácaros de la sarna vivos, serán tratados según lo prescripto por el artículo 47, inciso

3° del Decreto del 8 de noviembre de 1906, Reglamento General de Policía Sanitaria de los Animales.

Septicemias 11. 5. 52 Los animales atacados de las siguientes enfermedades,

deben decomisarse totalmente:

- a) Septicemia hemorrágica.
- b) Piohemia.
- c) Carbunclo sintomático.
- d) Septicemia gangrenosa.
- e) Gangrena gaseosa.

Thysanosoma 11. 5. 53 Los hígados infestados por *Thysanosoma actinoides*, pueden librarse al consumo, cuando no presenten alteración de su parénquima y previa extirpación del parásito.

Destino de reses

productoras de tox infecciones 11. 5. 54 Todas las reses cuyo consumo puede causar tox infecciones alimentarias en la especie humana, serán destinadas a digestor. El Inspector Veterinario, para juzgar estas reses tendrá en cuenta los procesos inflamatorios, su concomitancia con enfermedades infecciosas y en caso necesario el resultado del análisis bacteriológico.

Toxoplasma 11. 5. 55 Las reses que presenten toxoplasmosis aguda serán destinadas a digestor.

Investigación de *Trichinella* Sp. 11. 5. 56 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).

La investigación de *TRICHINELLA SPIRALIS* en especies animales susceptibles, cualquiera sea su edad y peso, se realizará por métodos aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Obligaciones de la empresa 11. 5. 57 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).

La empresa deberá suministrar al Servicio de Inspección Veterinaria todos los elementos necesarios para dar cumplimiento a los numerales 11.5.56, 11.5.58, 11.5.59, 11.5.60 y 11.5.61.

Trichinella Sp. Identificación

de cerdos y de muestras. 11. 5. 58 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).

En la especie porcina, los animales faenados se numerarán en forma correlativa antes de la evisceración. Las muestras para la investigación de *Trichinella* Sp., se identificarán con la numeración asignada a cada cerdo.

Trichinella Sp. Decomisos 11. 5. 59 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).

Comprobada la presencia de *TRICHINELLA SPIRALIS* en cualquier estado evolutivo, se procederá al decomiso total de la res con destino a digestor o incinerador, en forma inmediata.

Trichinella Sp.

Reinspección de la tropa 11. 5. 60 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).

Comprobada la presencia de *TRICHINELLA SPIRALIS* en cualquier estado evolutivo que se encuentre y cumplimentado el numeral 11.5.58, se hará una reinspección de toda la tropa de acuerdo a directivas que fijará el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Trichinella Sp.

Liberación de mercaderías 11. 5. 61 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).

Sólo se autorizará la salida del establecimiento o la industrialización de una tropa, cuando se hayan obtenido resultados negativos en la investigación de *TRICHINELLA SPIRALIS*, en todos los lotes que conforman la misma, aun cuando la faena se haya realizado en distintos días.

Tuberculosis 11. 5. 62 La res en que se compruebe tuberculosis, queda excluida para la exportación.

Decomiso total 11. 5. 63 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Se procederá al decomiso total de la res, cabeza y sus vísceras:

- a) Cuando concomitantemente con lesiones tuberculosas haya presentado fiebre inmediatamente antes de su sacrificio.
- b) Cuando la tuberculosis sea concomitante con un estado caquético.
- c) Cuando se comprueben alteraciones de origen tuberculoso en músculos o tejidos intramusculares o huesos, articulaciones o ganglios linfáticos intramusculares como resultado del pasaje del bacilo a través de los músculos, huesos o articulaciones.
- d) Cuando presente lesiones tuberculosas miliares simultáneas en dos parénquimas o en un parénquima y

una de las serosas espláncnicas o extendidas a las dos serosas espláncnicas o una tumefacción de los ganglios linfáticos cualquiera fuera la localización de las lesiones miliares.

e) Cuando presente lesiones tuberculosas caseosas comprobadas a la vez sobre órganos de las grandes cavidades espláncnicas con alteraciones de sus serosas.

f) Cuando haya generalización, debiendo considerarse como tal:

1) Cuando además de las lesiones tuberculosas localizadas en el aparato respiratorio o digestivo, incluyendo sus ganglios, se comprueba en uno de los siguientes órganos: bazo, riñones, útero, ubre, ovarios, testículos, cápsula adrenal, cerebro y médula espinal o sus membranas.

2) Cuando presente numerosos tubérculos uniformemente distribuidos en los dos pulmones.

3) Cuando presente lesiones tuberculosas que indiquen colapso reciente de las defensas orgánicas, como ser tuberculosis acinosa generalizada de los pulmones, bronconeumonía de aspecto sarcomatoso, tuberculosis caseosa masiva de un órgano, tuberculosis exudativa de pleura, peritoneo, pericardio o meninges, tuberculosis hipertrofiante caseosa.

4) Cuando los ganglios linfáticos presenten procesos semicaseosos, congestivos, edematosos con focos hemorrágicos en las zonas marginales o alteraciones hipertróficas como consecuencia de una infección tuberculosa aguda generalizada.

Comisos parciales 11. 5. 64 Cuando la res presente lesiones tuberculosas de un órgano de una sola cavidad espláncnica con alteración de la serosa correspondiente como consecuencia de un proceso originado por infección por antigüedad, se destinará el cuarto diafragma a conserva, extirpando la lesión.

Lesiones fibrosas o calcificadas 11. 5. 65 Cuando se observen lesiones fibrosas o calcificadas en los órganos de las

dos grandes cavidades espláncnicas con alteraciones poco extendidas de las serosas correspondientes, siempre que se compruebe que no hay evidencia de una invasión reciente de bacilos por el sistema sanguíneo o linfático, la res será destinada a conserva.

Cabeza 11. 5. 66 Las cabezas con lesiones tuberculosas serán decomisadas a digestor, con excepción de aquellas que pertenezcan a reses que por no presentar lesiones tuberculosas se han librado al consumo y siempre que no presente más de dos (2) ganglios linfáticos afectados.

Comiso con destino a digestor 11. 5. 67 Se comisará con destino a digestor, todo órgano afectado de tuberculosis o cuando solamente lo esté el ganglio linfático correspondiente.

Normas de aplicación 11. 5. 68 Excluido el proceso anátomo-patológico indicado en el inciso 4) del **apartado 11.5.63**, se procederá de la manera siguiente:

a) Cuando las lesiones son leves, localizadas o encapsuladas, puede extraerse el ganglio linfático, sin practicarse comisos.

b) Cuando están afectados los ganglios linfáticos cervicales, estén o no afectados los de la cabeza, solamente se extirparán los mismos.

c) Cuando los ganglios linfáticos subdorsales estén afectados y no se hallen otras Cesiones, se extirparán los ganglios sin dar lugar a comiso.

d) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preescapular, el cuarto será destinado a conserva.

e) Cuando se halle afectado el ganglio linfático prepectoral, el cuarto se destinará a conserva.

f) Cuando se halle afectado el ganglio linfático preesternal, el cuarto se destinará a conserva.

g) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos

supraesternales, el cuarto se destinará a conserva.

h) Cuando en un mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.

i) Cuando se halle afectado el ganglio linfático subescapular o axilar, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.

j) Cuando se halle afectado el ganglio linfático precural, el cuarto se destinará a conserva.

k) Cuando se halle afectado el ganglio ilíaco, ya sea el interno o el externo, el cuarto se destinará a conserva.

l) Cuando se halle afectado el ganglio isquiático, el cuarto será destinado a conserva.

m) Cuando se hallen afectados los ganglios linfáticos sublumbares, el cuarto será destinado a conserva.

n) Cuando se halle afectado el ganglio renal, sin lesión concomitante en riñón u otras alteraciones que hagan sospechar una generalización tuberculosa, se adoptará el mismo criterio que para las lesiones en los ganglios linfáticos sublumbares.

ñ) Cuando se halle afectado el ganglio linfático inguinal o retromamario, según el sexo y no hubiera concomitantemente lesiones testiculares o mastitis caseosa masiva o metritis caseosa tuberculosa, se extirparán los ganglios linfáticos afectados, sin efectuar comiso.

o) Cuando en el mismo cuarto se hallen afectados dos (2) ganglios linfáticos de los nombrados en los incisos anteriores, según el tipo de lesión, se destinará a conserva o digestor.

p) Cuando se halle afectado el ganglio linfático poplíteo, el cuarto se destinará a digestor y el resto de la res a conserva.

q) Cuando se presenten dos (2) o más ganglios linfáticos afectados, correspondientes a diferentes cuartos, sin generalización, toda la res será destinada a conserva.

r) Cuando en el bazo del cerdo se compruebe un solo nódulo sin otras lesiones tuberculosas en el resto de la res, se comisará el órgano y la res se destinará a conserva.

s) En el cerdo, para establecer la existencia de tuberculosis aguda, el pulmón se revisará mediante un corte profundo, longitudinal, partiendo de la cara dorsal.

t) En los lechones que tengan afectados solamente uno o dos (2) ganglios de la cabeza, sin otra lesión tuberculosa, se extirparán los ganglios, sin efectuar comiso.

Material contaminado 11. 5. 69 Toda res u órgano en contacto con el piso, cuchillos u otros útiles de trabajo infectados por material tuberculoso, será decomisado y destinado a digestor.

Enfermedades varias

Ictericia 11. 6 Las reses ictericas, serán destinadas a digestor. Cuando existieran dudas en el diagnóstico, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y se practicará la investigación de los pigmentos biliares.

Pigmentación amarilla 11. 6. 1 Con las reses que presenten lentinosis o pigmentación amarilla, comprendiendo también la adipoxantosis, luego de comprobada a la luz natural, se procederá así:

a) Si la pigmentación amarilla se debe a los lipocromos naturales, alimenticios o seniles y por su intensidad no pueda merecer reparos, la res no sufrirá comiso.

b) Si la coloración es amarilla intensa, la res se alojará en cámara frigorífica a temperatura que asegure su conservación y volverá a ser observada a las veinticuatro (24) horas. Si la misma persiste, la res será destinada a conserva.

c) Cuando la pigmentación amarilla se deba al uso de medicamentos, la res se utilizará para conserva si la ingestión de la carne no es peligrosa para el ser humano y la coloración no es muy pronunciada. De no presentar

estas condiciones, la res será destinada a digestor por razones sanitarias y por considerársela como repugnante.

Melanosis 11. 6. 2 Cuando en una res se observe pigmentación melánica, se procederá así:

- a) Cuando la pigmentación es poco extendida y los tejidos extirpables, sin dañar la res, ésta se destinará a consumo.
- b) Si la pigmentación abarca una región, se destinará la misma a conserva o digestor según su extensión.
- c) Si la melanosis abarca gran cantidad de tejidos la res se destinará a digestor.

Ocronosis 11. 6. 3 Cuando se presente una res con coloración amarillenta parda, afectando cartílagos, tendones y articulaciones y puedan extirparse estas partes, la res será aprovechada para el consumo humano. Si la pigmentación se presenta más extendida se procederá como en el caso de la melanosis.

Fiebre de fatiga 11. 6. 4 En todos los casos en que se observen alteraciones por fiebre de fatiga, la res será decomisada con destino a digestor.

Fiebre de fatiga localizada 11. 6. 5 En el caso de alteraciones circunscriptas a un solo grupo muscular, como consecuencia de fiebre de fatiga, luego de eliminado éste, el resto de la res se destinará a conserva.

Rigidez muscular 11. 6. 6 Cuando la rigidez muscular abarque todos los grupos musculares, sin presentar las características de la fiebre de fatiga, pero que hace impropio su consumo sin condicionar, la res será destinada a conserva.

Rigidez muscular por el degüello 11. 6. 7 Cuando la rigidez muscular se halle localizada en los cuartos anteriores como consecuencia del degüello, no habrá lugar a comiso.

Caquexia 11. 6. 8 Las reses caquéticas serán destinadas a digestor.

Desnutrición 11. 6. 9 Los animales desnutridos, libres de cualquier proceso patológico, serán destinados a la elaboración de chacinados o conservas.

Hidrohemia 11. 6. 10 Se destinarán a digestor las reses que presenten infiltraciones edematosas de los parénquimas o del tejido conjuntivo.

Carnes febriles 11. 6. 11 Serán destinadas a digestor las reses que, como consecuencia del estado febril, presenten alteraciones musculares acentuadas y difusas, así como también cuando exista degeneración del miocardio, hígado, riñones o reacción inflamatoria del sistema linfático, acompañadas de alteraciones musculares o cuando alguna o algunas de las alteraciones mencionadas, coincidan con afecciones de origen gastrointestinal o sean concomitantes con infecciones microbianas banales.

Carnes con putrefacción 11. 6. 12 Serán destinadas a digestor, las reses que presenten procesos de putrefacción, aunque éstos sean en zonas circunscriptas.

Carnes repugnantes 11. 6. 13 Serán consideradas carnes repugnantes, las que presenten mal aspecto o coloración anormal o que desprendan olores desagradables (excrementicio, medicamentoso) u otros considerados anormales. Se comisarán a digestor siempre que no se trate de las lesiones o enfermedades especificadas en este Reglamento y que tengan otro destino.

Carnes sanguinolentas 11. 6. 14 Cuando se presenten carnes sanguinolentas, como consecuencia de lesiones del aparato digestivo, se comisarán con destino a digestor.

Carnes hemorrágicas o congestivas 11. 6. 15 Si las lesiones hemorrágicas o congestivas son consecuencia de traumatismos, se extirparán las regiones interesadas y el resto se librá al consumo humano.

Carnes tóxicas 11. 6. 16 Las reses que presenten signos de intoxicación como consecuencia de la ingestión o aplicación de productos tóxicos, serán destinadas a digestor.

Muerte accidental 11. 6. 17 Todo animal que muera accidentalmente en el ámbito del establecimiento faenador y no sea desangrado y eviscerado en forma inmediata, cualquiera sea la apariencia del animal, se decomisará con destino a digestor, exceptuándose el cuero.

Cerdos ahogados 11. 6. 18 Los cerdos que caigan vivos dentro del recipiente de escaldar o que mueran ahogados, serán destinados a digestor.

Hembras con gestación avanzada 11. 6. 19 Las reses provenientes de hembras faenadas en estado de gestación avanzada, se destinarán a conserva.

Hembras parturientas 11. 6. 20 Las hembras con signos de parto o que la parición se haya producido dentro de los diez (10) días anteriores a su faena, se destinarán a conserva, siempre que no haya evidencia de infección septicémica, en cuyo caso el destino será a digestor.

Fetos. Decomiso 11. 6. 21 Los fetos serán comisados con excepción de los casos autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Fetos 11. 6. 22 Cuando los fetos se utilicen fuera del establecimiento, se adoptará el procedimiento especificado en el **apartado 11.4.1**, en relación a la índole de su destino.

Enfermedad de Ostertag 11. 6. 23 Cuando en una res se presente infiltración calcárea de los tejidos que se hallan en correspondencia de la región del esternón (enfermedad de Ostertag), se extirparán los tejidos afectados y la res será librada al consumo humano.

Proceso supurativo de hígado 11. 6. 24 Será motivo de comiso a digestor, el hígado que presente un proceso supurativo extendido.

Abscesos pequeños en hígado 11. 6. 25 Cuando el proceso supurativo se halle limitado, en forma de absceso pequeño y producido por un microorganismo no trasmisible al ser humano, se extirpará la parte afectada y el resto se destinará a conserva.

Proceso hepático con anemia, ictericia y/o enflaquecimiento 11. 6. 26 Cuando el proceso hepático haya causado en la res alteraciones como anemia, ictericia o enflaquecimiento, la res será destinada a digestor.

Aprovechamiento de hígados con lesiones producidas por parásitos 11. 6. 27 Cuando se presenten en un hígado, lesiones pequeñas que no superen el número de cinco (5), fácilmente enucleables, producidas por el pasaje de parásitos o por la presencia de sus larvas, el hígado puede destinarse al consumo humano, previa extirpación de las lesiones.

Destino a conserva 11. 6. 28 Cuando el número de lesiones sea superior a cinco (5) y menor de diez (10), el hígado se destinará a conserva.

Destino a digestor 11. 6. 29 Cuando las lesiones superen el número establecido en el apartado anterior, el hígado será destinado a digestor.

Excepción al apartado 11. 6. 27 11. 6. 30 Quedan exceptuados de lo dispuesto en el apartado 11.6.27, los hígados afectados por parásitos cuyo destino haya sido contemplado en otra parte de este Reglamento.

Lesiones renales 11. 6. 31 La presencia de lesiones renales tales como nefritis, nefrosis o pielonefritis, implica establecer su concomitancia con enfermedades infecto-contagiosas y la presencia de uremia. En todos los casos los riñones afectados se decomisarán.

Riñones quísticos 11. 6. 32 Los riñones quísticos serán decomisados con destino a digestor.

Tumores oculares con metástasis 11. 6. 33 Cuando se presenten animales atacados de neoplasias oculares y/o región orbital y/o de las correspondientes linfoglándulas, se destinarán a digestor si presentan algunas de estas condiciones:

a) Si la afección ha lesionado las estructuras óseas de la cabeza con una infección extendida, supuración y necrosis.

b) Si existe metástasis desde el ojo, región orbital y/o linfoglándulas a otros órganos, músculos, esqueleto u otros tejidos.

c) Cuando la afección está asociada con caquexia o alteraciones secundarias.

Decomiso total 11. 6. 34 Cuando la afección neoplásica del ojo y/o región orbital, se halla localizada, presentando la res aceptable estado general, se decomisará la cabeza, incluyendo la lengua.

Tumores malignos 11. 6. 35 Serán decomisadas y destinadas a digestor, las reses afectadas por tumores malignos.

Tumores melánicos en cerdos 11. 6. 36 En los cerdos con tumores melánicos benignos, se extirparán éstos y los tejidos adyacentes. En los casos en que los ganglios linfáticos hubieran sido invadidos, se extirparán éstos y el cuarto correspondiente al ganglio atacado se destinará a conserva.

Urticaria, sarna

demodéctica, esclerodermia 11. 6. 37 Las reses de cerdo afectadas por urticaria, sarna demodéctica, eritema y/o esclerodermia pueden ser

aprovechadas para el consumo, después de extirpar las partes afectadas, siempre que la musculatura presente un aspecto normal.

Inspección sanitaria de equinos

Inspección sanitaria de equinos 11. 7 El equino que en la inspección en pie, presente síntomas de alguna enfermedad, quedará en observación, hasta tanto el Inspector Veterinario resuelva su sacrificio inmediato o continuar la observación, según sea la enfermedad de que se trate.

Enfermedades

comunes a otras especies 11. 7. 1 Las enfermedades de los equinos comunes a las otras especies, se juzgarán de acuerdo a lo especificado en los apartados respectivos.

Enfermedades

propias de los equinos 11. 7. 2 La res equina que al examen post-mortem presentare alguna de las enfermedades que se enumeran, será decomisada con destino a digestor: meningitis cerebroespinal, encefalomiелitis infecciosa, adenitis equina concomitante con otras lesiones, tifus, tripanosomosis, hemoglobinuria paroxística, linfangitis ulcerosa concomitante con otras lesiones, tumores malignos o cualquier otra enfermedad acompañada de lesiones inflamatorias agudas generalizadas.

CAPITULO XII

12. TRIPERIA, PREPARACION DE MENUDECENCIAS Y MONDONGUERIA

Establecimientos elaboradores de tripas

Tripería 12. 1 Se entiende por tripería el establecimiento o sección de establecimiento donde se elabora el tubo intestinal, vejiga urinaria y parte mucosa del esófago para ser utilizados frescos, salados o secos en la elaboración de embutidos o con fines quirúrgicos (catgut).

Tripería equina 12. 1. 1 Los establecimientos habilitados como tripería de equinos deben hallarse independientes de los que elaboren materia prima proveniente de otras especies. El producto elaborado sólo puede destinarse a la exportación o a la elaboración de productos incomedibles.

Requisitos de las triperías 12. 1. 2 Los establecimientos habilitados como triperías deben reunir los requisitos exigidos para las fábricas de chacinados, en relación con la índole de su producción sin perjuicio de las exigencias higiénico-sanitarias que, en relación con la labor a desarrollar, se consignan en este Reglamento.

Dependencias 12. 1. 3 Los establecimientos habilitados como triperías deben contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para la Inspección Veterinaria.
- 2) Dependencias para rasqueteado, lavado y peinado.
- 3) Encabezado, medición y enmadejado.
- 4) Calibrado.
- 5) Saladero y conservación.
- 6) Estufa para secado.
- 7) Lavadero de envases y utensilios.
- 8) Depósito de envases limpios y sal.
- 9) Depósito para detritos y comisos.

Superficie de las dependencias 12. 1. 4 Las cuatro primeras dependencias deben tener una superficie mínima de dieciséis (16) metros cuadrados cada una y un pasillo practicable de un metro con veinte centímetros (1,20) como mínimo.

Sección calibrado 12. 1. 5 En la sección calibrado, cuando el número de mesas sea mayor de tres (3), contará con una superficie de seis (6) metros cuadrados más por cada mesa adicional.

Separación de dependencias 12. 1. 6 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Las dependencias de los incisos 2, 3 y 4 del numeral 12. 1. 3 en caso del procesamiento de las vísceras, estarán separadas de las restantes, por una pared de una altura mínima de tres metros (3 m), revocadas con material impermeable hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m). El resto de la pared debe ser también revocada y cubierta por pintura impermeable. Estas dependencias pueden tener forma de “boxes”.

Depósito de envases 12. 1. 7 El depósito para envases limpios y sal tendrá una amplitud

en relación con la producción, no pudiendo tener nunca una superficie inferior a veinte (20) metros cuadrados.

Supresión de dependencias 12. 1. 8 Cuando razones tecnológicas, a juicio del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), lo justifiquen, pueden suprimirse dependencias.

Mesas 12. 1. 9 Las mesas serán de material granítico, mármol natural o reconstituido, acero inoxidable o cualquier otro material impermeable e inalterable por los ácidos grasos. Estarán apoyadas sobre pilares de mampostería o cemento o bien sobre pies metálicos cilíndricos protegidos contra el óxido. Cuando el pie sea de mampostería, sus ángulos con el suelo deben ser redondeados.

Piletas 12. 1. 10 Las piletas serán de material impermeable, resistentes a los ácidos grasos, lisas, de cantos redondeados, con servicio de agua caliente y fría y desagües conectados a la red de efluentes.

Aberturas 12. 1. 11 Las aberturas que comuniquen al exterior estarán provistas de bastidores de la tela metálica de malla fina, que impida la entrada de insectos. Las puertas se abrirán únicamente hacia el exterior y estarán dotadas de dispositivos para su cierre automático. Los bastidores que sostienen la tela metálica de las ventanas y de otras aberturas, deben ser fijos.

Tela antiinsectos 12. 1. 12 Queda permitido el reemplazo de las telas antiinsectos por el sistema denominado de cortina de aire.

Agua potable 12. 1. 13 Para el lavado de tripas y demás órganos que se manipulan, así como también para la utilización de envases y utensilios, estos establecimientos contarán con instalaciones de agua potable fría y caliente; esta última debe tener una presión de una y media (1,5) atmósferas.

Disponibilidad de agua 12. 1. 14 La disponibilidad de agua potable será de treinta (30) litros por metro de tripa a elaborar. Esta cifra puede ser reajustada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) cuando lo crea necesario.

Ganchos, gancheras 12. 1. 15 Los ganchos y gancheras serán de metal inoxidable, pudiendo estar cubiertos por goma o material sintético.

Insuflación 12. 1. 16 La insuflación de tripas se hará exclusivamente por medios mecánicos.

Secado al aire libre 12. 1. 17 Queda prohibido el secado de tripas, vejigas o esófagos al aire libre.

Depósito de detritos 12. 1. 18 El depósito para detritos y comisos estará ubicado en local independiente de toda otra dependencia y construido con material que facilite su higienización. Debe permanecer cerrado cuando no se proceda a operaciones de carga o descarga.

Tripas tratadas por fermentación 12. 1. 19 Cuando las tripas se traten por fermentación o medios químicos alcalinos, esta elaboración deberá hacerse en local independiente.

Depósito de tripas elaboradas 12. 1. 20 Los depósitos para tripas elaboradas con o sin fraccionamiento, deben responder a las exigencias de los depósitos para grasas, adaptados a las características del producto.

Barricas 12. 1. 21 Las barricas, cuando no sean de primer uso, serán perfectamente higienizadas, debiendo estar previamente con la autorización de la Inspección Veterinaria para su empleo.

Cajones 12. 1. 22 Cuando se utilicen cajones, éstos serán recubiertos interiormente por papel apergaminado o similar.

Envases de hojalata 12. 1. 23 Los envases de hojalata serán de primer uso y responderán a los requisitos que para los mismos se exigen en el **Capítulo XVII** de este Reglamento.

Prohibición de envases de otros tipos 12. 1. 24 Queda prohibido el uso de envases galvanizados, zincados, enlozados o esmaltados.

Tripas sintéticas 12. 1. 25 Cuando se trate de establecimientos que con material sintético u otro aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) elaboren tripas, las mismas deberán manufacturarse en secciones independientes quedando eximidos de toda exigencia higiénico-sanitaria que por razones tecnológicas, a juicio de la citada Repartición, pueden omitirse.

Autorización para

fabricar tripas sintéticas 12. 1. 26 La fabricación de las tripas mencionadas en el apartado anterior, será autorizada en cada caso por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), para lo cual el interesado deberá acompañar al pedido, la monografía explicativa de la elaboración del producto.

Tripa orilla 12. 1. 27 Se entiende por tripa orilla o tripa estrecha, de bovino, ovino o porcino, al intestino delgado de dichos animales, exceptuando el duodeno.

Tripón 12. 1. 28 Se entiende por tripón de bovino, ovino o porcino, al ciego de dichos animales.

Tripa ancha bovina o tripa salame 12. 1. 29 Se entiende por tripa ancha bovina o tripa salame, al intestino grueso (colon) de la especie bovina.

Tripa gorda o culata 12. 1. 30 Se entiende por culata o tripa gorda del bovino o porcino, el recto y esfínter anal de dichos animales.

Tripa ancha porcina 12. 1. 31 Se entiende por tripa crespada o tripa ancha porcina a la porción de intestino grueso del cerdo, comprendida entre el ciego y el recto.

Esofagostomosis 12. 1. 32 Las tripas, de acuerdo a su infestación o no por esofagostomas, se clasificarán en dos (2) calidades:

Sin nódulos a) Cuando no presenten nódulos de esofagostomas, se denominarán de primera calidad o tipo exportación.

Con nódulos b) Si presentan nódulos de esofagostomas extirpados, se denominarán de segunda calidad o tipo doméstico, pudiendo ser exportadas únicamente a los países que las acepten.

Menudencias

Exigencias de local independiente 12. 2 Los establecimientos faenadores deben poseer un local independiente de los otros, para el manipuleo y elaboración de las menudencias.

Piso. Paredes 12. 2. 1 El local para manipuleo de menudencias debe reunir las condiciones higiénico-sanitarias siguientes:

a) Piso impermeable con dos (2) por ciento de declive.

b) **(Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).**

Paredes con friso de azulejos u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), hasta una altura mínima de dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) y el resto cubierto con revoque fino y pintura impermeabilizante de color blanco o claro.

c) Techo revocado y pintado de blanco o colores claros.

d) El ángulo entre piso y paredes, entre paredes entre sí y de paredes con el techo debe ser redondeado.

e) Aberturas cerradas con tejidos antiinsectos.

f) Debe evitarse la acumulación y condensación de vapores.

Mesas y piletas 12. 2. 2 Las mesas y piletas deben ser de mampostería cubiertas por cemento portland u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Sala de menudencias 12. 2. 3 La sala de menudencias contará con suficiente agua fría y caliente.

Luz 12. 2. 4 La luz puede ser natural o artificial, con un mínimo de doscientas (200) unidades Lux y no debe alterar los colores naturales.

Rapidez en las operaciones 12. 2. 5 Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

Transporte 12. 2. 6 El transporte de las menudencias se hará por tubos o zorras reservadas a ese fin y que reúnan las condiciones que determina el **Capítulo XVI**.

Mondonguería

Definición 12. 3 Se entiende por mondongo, el estómago de los rumiantes con su cuatro (4) compartimientos.

Condiciones del local 12. 3. 1 El mondongo puede trabajarse en el mismo local que las tripas. En caso de manipuleo en local independiente, éste debe reunir las condiciones de las triperías, debiendo poseer además cámaras frigoríficas.

Escaldado o empleo

de hidróxido de sodio 12. 3. 2 Los estómagos de bovinos destinados a la alimentación

humana serán manipulados en forma inmediata a la faena y deben ser prolijamente lavados, permitiéndose el escaldado y/o empleo de una solución de hidróxido de sodio con dos (2) por ciento como máximo o de otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Blanqueo 12. 3. 3 Queda permitido el blanqueo del mondongo mediante el empleo de fosfato trisódico, metasilicato de sodio o una combinación de estos productos. Admítese también el empleo de cal o de su combinación con carbonato de sodio, agua oxigenada, además de otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Lavado 12. 3. 4 Los mondongos tratados de acuerdo a los apartados anteriores, deberán ser lavados con agua fría hasta la eliminación total de las sustancias empleadas.

Rapidez en las operaciones 12. 3. 5 Las operaciones se harán con rapidez para remitir inmediatamente el producto elaborado a las cámaras frigoríficas.

CAPITULO XIII

13. DESPOSTADERO

Definición

Definición 13. 1 Con el nombre de despostadero se entiende el establecimiento o sección de establecimiento donde se practica el despiece de los diferentes trozos en que se divide una res, con destino al consumo humano.

Requisitos higiénico-sanitarios de los establecimientos

Aislamiento 13. 2 La sala destinada a despostadero, deberá estar aislada de toda otra actividad.

Requisitos 13. 2. 1 Los despostaderos deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las **fábricas de chacinados**, relacionados con la índole de su producción sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Rieles 13. 2. 2 Los rieles de los despostaderos tendrán una separación del techo no menor de treinta (30) centímetros y estarán colocados a una altura tal, que en ningún caso las carnes colgadas se encuentren a menos de treinta (30) centímetros del suelo. La separación de los rieles entre sí no será menor de ochenta (80) centímetros y estará a no menos de sesenta (60) centímetros de la pared. Cuando se trate de porcinos u ovinos, la distancia entre rieles será no menor de cincuenta (50) centímetros.

Temperatura 13. 2. 3 Durante la labor, los despostaderos deberán mantenerse a una temperatura no superior a diez (10) grados centígrados.

Para elaboración de conservas se admitirá una temperatura máxima de quince (15) grados centígrados. En ambos casos la temperatura de la carne refrigerada no debe superar los siete (7) grados centígrados.

Huesos 13. 2. 4 En los despostaderos no se admite la acumulación de huesos, los que deben ser retirados durante la tarea, cuando su acumulación entorpezca el trabajo o haga peligrar la higiene.

Despostaderos 13. 2. 5 No se permite en los despostaderos arrojar o depositar desperdicios o huesos en el suelo.

Conserva veterinaria 13. 2. 6 No se permite en los despostaderos depositar carnes calificadas por este Reglamento como “**conserva veterinaria**”.

Recipientes 13. 2. 7 Los recipientes para transporte y/o depósito de huesos, desperdicios o recortes deberán responder a las características especificadas para las fábricas de chacinados.

Refrigeración de materia 13. 2. 8 La materia a depositar, cuando no provenga de otra sección del mismo establecimiento, debe llegar refrigerada, con una temperatura máxima de cinco (5) grados centígrados.

Cámaras frigoríficas 13. 2. 9 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de reses para su posterior despiece, deberán ser independientes de las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la carne desosada.

Transporte dentro del establecimiento 13. 2. 10 Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar

de su manipuleo, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transportes u otro medio que a juicio de la Inspección Veterinaria, sea apropiado. La carne elaborada no podrá tomar contacto con el ambiente exterior.

Capacidad de

las cámaras frigoríficas 13. 2. 11 La capacidad de las cámaras debe ser como mínimo, igual a la capacidad máxima de producción.

Ventilación 13. 2. 12 La ventilación, cuando no se realice por medios mecánicos, se efectuará por aberturas que tengan una superficie mínima de un (1) metro cuadrado cada sesenta (60) metros cúbicos de ambiente a ventilar. Si la ventilación se realiza por medios mecánicos, éstos tendrán capacidad suficiente para remover el aire cinco (5) veces por hora.

Descongelado 13. 2. 13 El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

Descongelado 13. 2. 13 El descongelado de las reses o trozos de carne, no podrá hacerse por medio de corriente de aire caliente.

Carne Separada Mecánicamente

del Ganado. Condiciones del sector

de procesado. 13.3 (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

El sector donde se produce Carne Separada Mecánicamente de Ganado, debe ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operativas:

- a) Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Capítulo XIII de este Reglamento para las Salas de Desposte.
 - b) Si se hallara dentro de la Sala de Desposte, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a otras actividades.
 - c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se produzca.
 - d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10° C).
 - e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI de este Reglamento.
 - f) Las Carnes Separadas Mecánicamente, que no sean empleadas inmediatamente de obtenidas, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto, deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18° C) medidos en el núcleo. En este caso, el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.
- Carne Separada Mecánicamente
- del Ganado. Materias primas. 13.4 (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)
- Los huesos de las carcasas utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente del Ganado, deberán satisfacer las siguientes condiciones:
- a) Provenirán de carcasas de animales faenados a lo sumo en los SIETE (7) días precedentes.
 - b) Serán de carcasas despostadas dentro de las VEINTICUATRO (24) horas anteriores a su procesado.
 - c) Las carcasas serán despojadas íntegramente de la médula espinal.
 - d) Cuando los huesos no se procesen inmediatamente después del despostado, deberán almacenarse entre DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C).
 - e) No se admite el congelado como método de conservación de los huesos.
 - f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente del Ganado.

Composición 13.5 (Res. SENASA Nº 368 del 01 de agosto de 2003)

La Carne Separada Mecánicamente de Ganado definida en el numeral 1.1.34 a) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea y tejido óseo; deberá ajustarse a los siguientes requisitos.

- a) Al menos el NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso presentes, no medirán más de MEDIO MILIMETRO (0,55 mm) en su máxima longitud y no existirán partículas mayores de OCHENTA Y CINCO CENTESIMOS DE MILIMETRO (0,85 mm) en su máximo longitud.
- b) El contenido de calcio no debe exceder de SETENTA Y CINCO CENTESIMOS POR CIENTO (0,75%) o sea SETECIENTOS CINCUENTA MILIGRAMOS (750 mg) cada CIENGRAMOS (100 g.).
- c) El contenido de proteínas no será menor del CATORCE POR CIENTO (14%).
- d) El contenido de grasa no será mayor del TREINTA POR CIENTO (30%).
- e) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene.

Carne Separada Mecánica-

Destino de uso 13.6 (Res. SENASA Nº 368 del 01 de agosto de 2003)

Las Carnes Separadas Mecánicamente de Ganado, podrán ser usadas como ingredientes cuando cumplan las siguientes exigencias.

- a) Sólo se permitirá la remisión fuera del establecimiento elaborador, de Carnes Separadas Mecánicamente cuando se encuentren congeladas y debidamente rotuladas, de acuerdo a la reglamentación vigente, denominándose de acuerdo a la especie de que provienen.
- b) Las Carnes Separadas Mecánicamente sólo se podrán utilizar como ingredientes en chacinados cocidos y conservas.
- c) El proceso térmico alcanzará, en el núcleo, como mínimo SETENTA GRADOS CENTIGRADOS (70° C) durante TREINTA (30) minutos u otro proceso térmico equivalente.
- d) Las Carnes Separadas Mecánicamente correspondientes a una especie animal, sólo podrán utilizarse como ingrediente, cuando en la composición del producto también se incluya carne de esa especie.
- e) El total de la Carne Separada Mecánicamente, no superará el VEINTE POR CIENTO (20%) de los componentes cárnicos de la formulación inicial del producto.
- f) Los productos que tengan en su composición Carnes Separadas Mecánicamente deberán declarar esta situación en la declaración de ingredientes del rótulo, con la siguiente leyenda "Carne Separada Mecánicamente de" e indicar la o las especies de que se trate.

CAPITULO XIV

14. GRASERIAS

Definición

Grasería. Definición 14. 1 Se entiende por grasería, todo establecimiento o sección de establecimiento industrial que elabore grasas y/o aceites comestibles de origen animal.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios de las graserías

Establecimiento 14. 2 Los establecimientos o sección de establecimientos habilitados como graserías, deberán estar aislados de toda industria que elabore productos no comestibles o de los depósitos de esos productos.

Requisitos 14. 2. 1 Las graserías deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados y las de conserva, relacionados con la índole de su producción.

Dependencias 14. 2. 2 Las graserías deben poseer las siguientes dependencias:

- 1) Oficina de Inspección Veterinaria.
- 2) Local de recibo.
- 3) Depósito y clasificación de materia prima.

- 4) Elaboración y envase.
- 5) Limpieza y depósito de envase vacío.
- 6) Depósito y expedición del producto elaborado.
- 7) Depósito de residuos y comisos.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas la misma no será exigida cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) así lo autorice.

Cámaras frigoríficas 14. 2. 3 Además de las dependencias especificadas en el apartado anterior, las graserías deben poseer cámaras frigoríficas cuando no elaboren diariamente la materia prima que se recibe en el establecimiento. Dicha materia será mantenida a una temperatura no superior a cuatro (4) grados centígrados. La capacidad de las cámaras estará en relación con la cantidad del producto a depositar.

Piletas 14. 2. 4 La dependencia de recibo, depósito y clasificación de materia prima debe poseer piletas construidas con material impermeable, liso, fácilmente lavable e inatacable por los ácidos grasos y elementos de higienización.

Disponibilidad de agua potable 14. 2. 5 Las graserías dispondrán de agua potable en la proporción de treinta (30) litros por kilogramo de producto terminado.

Esta relación es básica y será adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) en cada caso especial, de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Sala de elaboración 14. 2. 6 La sala de elaboración debe estar provista de ventilación natural o mecánica que impida la acumulación de vapores y su condensación en los techos y paredes.

Depósitos. Temperatura 14. 2. 7 La dependencia destinada a depósito y expedición, además de reunir las condiciones generales exigidas por este Reglamento, debe tener una temperatura que no sobrepase los veinticinco (25) grados centígrados.

Prohibición de elaborar sebos 14. 2. 8 En las graserías queda prohibido la elaboración de sebos declarados por la Inspección Veterinaria no recuperables.

Copia de planos 14. 2. 9 El establecimiento entregará a la Inspección Veterinaria copia del plano del recorrido de los conductos, válvulas, conexiones y todo otro detalle que se solicite, referente a la planta de elaboración.

Colores de los caños 14. 2. 10 Los conductos por donde se desplace la grasa se hallarán pintados con los **colores que se especifican en el Capítulo III**, de modo que se hallen diferenciados los que conducen grasa de los que conducen sebo.

Modificación de los conductos 14. 2. 11 Para introducir cualquier modificación en los conductos a que se refiere el apartado anterior debe previamente obtenerse la autorización de la Inspección Veterinaria.

Utensilios 14. 2. 12 Todos los útiles de trabajo que se utilicen en las graserías deben reunir los requisitos y condiciones consignados en este Reglamento, prohibiéndose el uso de materiales contruidos con cobre o zinc.

Higiene de pisos y paredes 14. 2. 13 Los pisos y paredes deberán mantenerse limpios.

Diariamente al finalizar la tarea, se procederá a la limpieza a fondo de todas las dependencias y elementos utilizados en la elaboración de las grasas.

Definiciones de productos elaborados en graserías

Lípidos, definición 14. 3 Se entiende por lípidos, un grupo de sustancias químicamente diferentes entre sí, que tienen la propiedad común de dar por hidrólisis ácidos grasos, con excepción de los esteroides libres, que son insolubles en el agua y solubles en los disolventes orgánicos tales como: éter, cloroformo, benceno, éter de petróleo, alcohol, alcohol caliente.

Glicéridos, definición 14. 3. 1 Se entiende por glicéridos a los ésteres de los ácidos grasos con la glicerina.

Grasa, definición 14. 3. 2 Se entiende por grasa, el glicérido que permanece sólido a la temperatura de veinte (20) grados centígrados.

Aceite, definición 14. 3. 3 Se entiende por aceite, el glicérido que permanece líquido a veinte (20) grados centígrados.

Grasa natural o en rama 14. 3. 4 Se entiende por grasa natural o en rama, el tejido adiposo obtenido de los animales, después de su sacrificio.

Grasas animales comestibles 14. 3. 5 Se entiende por grasas animales comestibles, en adelante

grasas, las grasas que provengan de animales de consumo permitido aptas para el consumo humano. Se designarán de acuerdo con la especie de que provengan.

Grasas fraccionadas 14. 3. 6 Se entiende por grasas fraccionadas aquellas en que, por medios físicos o químicos, se han separado sus componentes grasos, pudiendo la mezcla de los mismos en iguales proporciones reconstruir la grasa original.

Grasas depuradas 14. 3. 7 Se entiende por grasas depuradas las que han sido sometidas a un proceso a fin de eliminar el agua, impurezas y sustancias extrañas, pudiéndose obtener ello por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

Grasas refinadas 14. 3. 8 Se entiende por grasas refinadas a las grasas depuradas sometidas a procesos destinados a obtener un mejor producto utilizable para fines alimenticios. Estos procesos comprenden: neutralización, decoloración, destearinización y desodorización.

Grasas recuperadas 14. 3. 9 Se entiende por grasas recuperadas las obtenidas por refinación completa (neutralización, decoloración y desodorización) a partir de:

a) Sebos originados en grasas elaboradas que han elevado su acidez hasta un máximo de tres (3) por ciento.

b) Sebos originados en grasas que por su rancidez perdieron su aptitud para el consumo humano.

c) Sebos originados en grasas en rama procedentes de despostaderos, mataderos, saladeros o establecimientos similares sometidos a Inspección Veterinaria Nacional y que, recogidos en perfectas condiciones higiénicas sanitarias presenten una acidez de hasta el tres (3) por ciento al comenzar el proceso de recuperación.

Recuperación 14. 3. 10 Quedan excluidos de la posibilidad de recuperación los sebos “B” a que se hace referencia en el **Capítulo XXV**.

Primer jugo bovino y ovino 14. 3. 11 Se entiende por primer jugo bovino y ovino, respectivamente, el producto resultante de la fusión de grasa cruda en rama, que no ha sufrido separación alguna de su proporción natural de óleo estearina u óleo margarina. Puede efectuarse su fusión por el método generalizado de recipiente abierto con doble fondo y camisa a vapor a temperatura inferior a ochenta (80) grados centígrados, o bien mediante la aplicación de otras prácticas tecnológicas, basadas en el empleo de temperaturas y presiones diferentes que permitan la extracción de un primer jugo de calidad igual o mejor que la obtenida por los métodos en uso.

Grasa bovina u ovina 14. 3. 12 Se entiende por grasa bovina u ovina, el producto obtenido por la fusión mediante el proceso de recipiente abierto o cualquier otro de los mencionados en el apartado anterior que debido a su sabor particular a “sebo” no debe clasificarse como primer jugo.

Grasa de hueso o grasa caracú 14. 3. 13 Se entiende por grasa de hueso, conocida comercialmente como grasa caracú, al producto graso resultante de cocción del tejido óseo de los bovinos y sus adherencias, cuyo producto final tiene el sabor sui géneris del hueso caracú.

Aceite de patas de

bovino, ovino y caprino 14. 3. 14 Se entiende por aceite comestible de patas de bovino, ovino o caprino, respectivamente, el producto obtenido por la cocción de la porción inferior de las extremidades a partir del carpo y tarso de los animales de las especies indicadas.

Debe presentar un punto máximo de solidificación de los ácidos grasos, de veintiocho (28) grados centígrados y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

Oleo margarina, aceite

comestible (Oleo oil) 14. 3. 15 Se entiende por óleo margarina, conocido comercialmente como óleo “oleo oil” bovino u ovino, respectivamente, el producto resultante de la separación en las grasas de la mayor parte de la óleo-estearina contenida naturalmente en la grasa, cuyo título debe ser inferior a cuarenta y un (41) grados centígrados y su acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

Oleo estearina 14. 3. 16 Se entiende por óleo estearina el residuo resultante de la elaboración de la óleo-margarina. El punto de solidificación mínimo de sus ácidos grasos será de cuarenta y siete (47)

grados centígrados y su acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico.

Grasa de cerdo o manteca de cerdo 14. 3. 17 Se entiende por grasa de cerdo (aceptándose únicamente para exportación la denominación sinónima de manteca de cerdo) el producto obtenido de la elaboración de grasa de cerdo en rama, sometido o no posteriormente a una elaboración adicional de homogenización. Su título no excederá de cuarenta y un (41) grados centígrados. Debe presentar un índice de refracción a cuarenta y cinco (45) grados centígrados de uno con cuatro mil quinientos cincuenta y nueve diezmilésimos (1,4559) a uno con cuatro mil seiscientos nueve diezmilésimos (1,4609); desviación al butiro-refractómetro de cuarenta y nueve (49) a cincuenta y dos (52); índice de yodo de cincuenta (50) a setenta (70); un índice de saponificación de ciento noventa y dos (192) a doscientos diez (210); un punto de turbidez de treinta y ocho (38) grados centígrados a veintitrés (23) grados centígrados. Aceite de grasa de cerdo comestible 14. 3. 18 Se entiende por aceite comestible de grasa de cerdo el aceite resultante de la separación de la mayor parte de la oleostearina contenida naturalmente en la grasa de cerdo. Debe presentar un índice de yodo de sesenta y siete (67) a ochenta y tres (83) y un punto de solidificación de un (1) grado centígrado sobre cero, a cinco (5) grados centígrados bajo cero, con una acidez no mayor de ocho décimas (0,8) por ciento.

Grasa animal mezcla 14. 3. 19 Se entiende por grasa animal mezcla, a la mezcla exclusiva de grasas provenientes de especies animales de consumo permitido, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de sus componentes.

Grasa animal y vegetal mezcla 14. 3. 20 Se entiende por grasa animal y vegetal mezcla, a las mezclas de grasas animales y aceites vegetales que reúnen condiciones de comestibilidad, debiendo declararse en todos los casos la naturaleza y proporción de los elementos que componen la mezcla.

Inclusión de gases 14. 3. 21 En las mezclas se permite la inclusión como máximo de cuarenta y cinco (45) partes por millón en peso de nitrógeno u otro gas aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) y una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento expresada en ácido oleico.

Grasas o aceites hidrogenados 14. 3. 22 Se entiende por grasa o aceite hidrogenado o endurecido al que ha sido sometido a un proceso de saturación incorporando hidrógeno en presencia de agentes catalizadores.

Materia grasa, catalizador 14. 3. 23 Las grasas o aceites hidrogenados deben acusar no menos de noventa y nueve (99) por ciento de materia grasa total y no más de cuatro (4) partes por millón de níquel u otro agente catalizador.

Requisitos de elaboración

Fusión a fuego directo 14. 4 Prohíbese el uso del procedimiento de fusión de las grasas por el fuego directo.

Sistemas de fusión 14. 4. 1 Queda permitido durante la elaboración de las grasas cualquier procedimiento de fusión químico o físico autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) a excepción del mencionado en el apartado anterior.

Acidez, sustancias extrañas, título 14. 4. 2 Las grasas elaboradas deberán estar limpias, libres de rancidez, con una acidez máxima de ocho décimas (0,8) por ciento, expresada en ácido oleico y un máximo del medio (0,5) por ciento de sustancias extrañas al producto, necesariamente incorporadas en el proceso de elaboración.

Se entenderá por sustancias extrañas: agua, materias insaponificables e impurezas insolubles en éter de petróleo. El punto de solidificación de sus ácidos grasos (título) no excederá de cuarenta y seis (46) grados centígrados en las grasas bovinas y ovinas. Queda exceptuada de esta exigencia la óleo-estearina.

Rancidez 14. 4. 3 La rancidez de las grasas se determinará por el método del índice de peróxidos.

Índice de peróxido 14. 4. 4 No podrán destinarse a consumo grasas cuyo índice de

peróxido sea superior a seis (6) ni exportarse las grasas en las que el índice citado sea superior a tres (3).

Reacción de absorción de oxígeno 14. 4. 5 En las grasas destinadas a exportación, además de los análisis a que deben ser sometidas, se practicará el método de absorción de oxígeno que debe soportar un mínimo de ocho (8) horas.

Aditivos 14. 4. 6 Queda permitido, durante la elaboración de las grasas, el agregado de los aditivos aceptados por este Reglamento o los que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Margarinas

Margarinas, definición 14. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Se entiende por margarina, toda grasa emulsionada, que presente la apariencia de manteca y esté constituida por materias grasas de origen animal y/o vegetal o por una mezcla de ambas, pudiendo contener leche pasteurizada, entera o descremada y vitaminas, aceites o grasas hidrogenadas, derivados lácteos y fermentos lácticos. No acusará menos de ochenta por ciento (80%) de materia grasa total, ni más del dieciséis por ciento (16%) de agua. Deberá conservarse sólida a una temperatura de veinte grados centígrados (20°C). No debe contener restos de tejidos animales o cuerpos extraños.

Materias para margarinas 14. 5. 1 Las materias integrantes de las margarinas, en el momento de su elaboración deberán presentar las cualidades genuinas de cada una de ellas.

Fase grasa 14. 5. 2 La fase grasa de las margarinas presentará título máximo de cuarenta y dos (42) grados centígrados, salvo las destinadas a repostería cuyo título máximo podrá ser de cuarenta y cinco (45) grados centígrados.

Productos hidrogenados 14. 5. 3 No se admitirá la elaboración de margarinas cuya grasa sea exclusivamente formada por productos hidrogenados. No podrá contener más del diez (10) por ciento de aceites hidrogenados.

Emulsificantes 14. 5. 4 En las margarinas se permite el empleo de monoglicéridos que reúnan las condiciones fijadas en el **Capítulo XVIII** de este Reglamento, como agentes emulsificantes, debiéndose en tal caso consignarse en el rótulo.

Agentes antisalpicales 14. 5. 5 En las margarinas se permite el empleo de lecitinas naturales o sus concentrados de uso alimenticio como “agentes antisalpicales” en la proporción de doscientas (200) partes por millón como lecitinas puras, debiéndose consignar en el rótulo.

Otros aditivos 14. 5. 6 En las margarinas se admite la adición como sustancias protectoras de no más de mil doscientas (1.200) partes por millón de ácido benzoico o no más de mil (1.000) partes por millón de ácido sórbico y sus sales. Aparte de los antioxidantes de uso permitido se admite la aromatización con diacetilo, en la proporción de una (1) parte por millón y la coloración con betacaroteno o rocú. No podrán contener más de cinco (5) por ciento de grasa de leche.

Sustancias testigos 14. 5. 7 Todas las margarinas deberán contener sustancias testigos: almidones en la proporción de uno (1) a tres (3) por mil o aceite de sésamo en proporción revelable por el reactivo de Villavecchia-Fabris.

Vitamina A 14. 5. 8 Es obligatoria la adición de vitaminas A en la elaboración de margarina, exceptuándose la de repostería, con un mínimo de quince mil (15.000) U.I. y un máximo de cincuenta mil (50.000) U.I. por kilogramo, debiéndose declarar en el rótulo, tanto el nombre como las unidades internacionales.

Vitamina D 14. 5. 9 Queda permitido el agregado de vitaminas D, con un mínimo de quinientos (500) U.I. y un máximo de veinte mil (20.000) U.I.

Margarinas enriquecidas 14. 5. 10 Se entiende por margarina enriquecida o reforzada a la margarina adicionada de no menos de veinte mil (20.000) U.I. de vitaminas A y no menos de mil quinientos (1.500) U.I. de vitaminas D por kilogramo. Este aditamento de vitaminas no transforma al producto en una especialidad medicinal.

Yema de huevo. Glucosa 14. 5. 11 Se permite la adición a las margarinas de hasta el dos (2) por

ciento de yema de huevo y dos (2) por ciento de glucosa, debiéndose declarar en los rótulos.

Control de vitaminas 14. 5. 12 La entrada a las plantas elaboradoras de margarinas, de vitaminas A y D, se hará con certificación de los laboratorios productores asegurando su pureza y valor biológico en unidades internacionales.

Leche. Documentación sanitaria 14. 5. 13 La leche y sus derivados destinados a la elaboración de margarina, entrarán a los establecimientos que la elaboran con documentación sanitaria.

Fermentos aromatizantes 14. 5. 14 Los fermentos lácticos usados en la fabricación de margarinas como aromatizantes, deberán ser controlados desde el punto de vista bacteriológico, para determinar su pureza y serán mantenidos en refrigeración a temperatura controlada.

Margarina, envases originales 14. 5. 15 La margarina saldrá de la fábrica en envases originales y en esa forma deberá hallarse en el comercio y venderse al público.

Almacenamiento de margarina 14. 5. 16 La margarina envasada, en cualquiera de sus formas, se almacenará en los establecimientos productores a una temperatura inferior a quince (15) grados centígrados.

Depósitos 14. 5. 17 El depósito de las margarinas, en las plantas elaboradoras, se hará aislado de todo otro producto.

Manteca de leche 14. 5. 18 Queda prohibido en los establecimientos elaboradores de margarinas, elaborar, empaquetar o almacenar manteca de leche.

Fraude en las margarinas 14. 5. 19 Se entenderá que la margarina no responde a las exigencias establecidas en la presente reglamentación:

a) Cuando fuera preparada con materias primas o proporciones de esas materias distintas a las declaradas en la monografía presentada para la aprobación del producto.

b) Cuando contuvieran sustancias prohibidas o no admitidas por este Reglamento.

c) Cuando no acusaran la presencia de reveladores.

Envases

Barriles 14. 6 Los barriles de madera de segundo o más usos, deberán estar en buen estado de conservación, perfectamente lavados y desodorizados y previa a su utilización deberá solicitarse autorización a la Inspección Veterinaria.

Maderas para barriles 14. 6. 1 Las maderas utilizadas para construcción de barriles deberán ser impermeables, inodoras y no desprender sustancias colorantes.

Impermeabilización de barriles 14. 6. 2 Cuando se usen materiales porosos las superficies en contacto con la grasa, deberán ser impermeabilizadas con silicato de sodio, cola fría de caseína o bien protegidas del continente por papel impermeable o plásticos de uso permitido.

Hojalata 14. 6. 3 Cuando se usen recipientes de hojalata, deben ser de primer uso y responder a las exigencias consignadas para las conservas.

Recipientes metálicos 14. 6. 4 Los recipientes metálicos y todo utensilio en contacto con la grasa, cualquiera sea el material usado en su construcción, deben reunir las condiciones exigidas en los Capítulos **XVI** y **XVII**.

Transporte

Transporte 14. 7 El transporte de grasas o aceites comestibles de origen animal, podrá hacerse mediante barriles de madera, bidones metálicos o tanques cisternas, de material permitido.

Vehículos: inscripción 14. 7. 1 Los vehículos destinados al transporte de grasas y aceites comestibles de origen animal a granel, deben hallarse inscriptos en el Registro que al efecto lleva el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Se procederá a la inscripción de los mismos sólo cuando reúnan las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por este Reglamento. La habilitación deberá ser renovada anualmente.

CAPITULO XV

15. SALAZONES

Definición

Salazón, definición 15. 1 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Se entiende por salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos, que han sufrido un proceso destinado a su conservación mediante la sal, adicionada en forma masiva acorde a la tecnología del producto a elaborar. La salazón a que se someten los productos puede ser seca (cloruro de sodio) o húmeda (salmuera). La elaboración puede concluirse con el ahumado.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Planta de elaboración de salazones 15. 2 La planta de elaboración de salazones debe reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio del cumplimiento de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que se consigne en este Reglamento.

15.2.1 Anulado (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92)

Productos comprendidos en las salazones

Nómina de salazones 15. 3 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Considéranse como salazones entre otros, de acuerdo al apartado 15. 1 a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecinas; 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; pancetas saladas; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomo de cerdo salado.

Bondiola 15. 3. 1 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.

Organos varios 15. 3. 2 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 salado, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada por cada una de las partes anatómicas designadas.

Cecina 15. 3. 3 Se entiende por cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Chalona 15. 3. 4 Se entiende por chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Tasajo 15. 3. 5 Se entiende por tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.

Charque o charqui 15. 3. 6 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. Cuando la carne no ha sido tratada con sal, queda incluida por extensión entre las salazones.

Jamón crudo 15. 3. 7 Se entiende por jamón crudo, una salazón preparada con el pernil del cerdo, con o sin hueso, debiendo someterse a un proceso de maduración.

Jamón cocido 15. 3. 8 Se entiende por jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción.

Paleta de cerdo cruda 15. 3. 9 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Se entiende por paleta de cerdo cruda 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.

Paleta de cerdo cocida 15. 3. 10 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con la pieza anatómica descrita en el apartado anterior, sometida a un proceso similar al del jamón cocido.

Paleta de cerdo deshuesada y salada 15. 3. 11 Se entiende por paleta de cerdo deshuesada y salada, cruda o cocida, según el caso, la salazón preparada con la pieza anatómica descrita en los apartados 15.3.9 y 15.3.10 desprovista de sus partes óseas.

Panceta salada 15. 3. 12 Se entiende por panceta salada, una salazón preparada con

trozos de tejidos adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Tocino salado 15. 3. 13 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.

Unto salado 15. 3. 14 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.

CAPITULO XVI

16. CHACINADOS

Definiciones

Chacinados, definición 16. 1 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.

Embutidos, definición 16. 1. 1 Se entiende por embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado para tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente.

Embutidos, clasificación 16. 1. 2 Los embutidos pueden ser embutidos frescos, embutidos secos o embutidos cocidos.

Embutidos frescos 16. 1. 3 (Res. ex-SENASA N° 32 del 16/01/92). (Res. SENASA N° 38 del 04/01/02).

a) Definición: Se entiende por embutidos frescos a aquellos que han sido elaborados con carnes y subproductos crudos, con el agregado de sal, especias y aditivos de uso permitido, que no hayan sido sometidos a procesos térmicos, de secado o de ahumado.

b) Duración: Los embutidos frescos serán mantenidos a temperaturas entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2°C) y CINCO grados centígrados (5°C). Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.

c) Envasados al vacío o en atmósfera controlada: Cuando dichos embutidos se encuentren envasados al vacío o en atmósfera controlada deberán mantenerse a las temperaturas antes mencionadas. Se debe indicar la fecha de duración del producto, la que constará por lo menos del día y el mes para productos de menos de TREINTA (30) días de vida útil.

d) Congelados: Cuando los embutidos hayan sido congelados inmediatamente después de su elaboración a temperaturas no superiores a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18°C), se consignará una fecha de duración mínima de acuerdo al criterio técnico del elaborador la que constará por lo menos del mes y el año para productos de más de tres meses de vida útil.

e) Rotulado: En los rótulos de estos productos, se consignará con claridad, la temperatura de conservación y la fecha de duración que les corresponde.

Embutidos secos. Definición 16. 1. 4 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.

Embutidos cocidos. Definición 16. 1. 5 Se entiende por embutidos cocidos, los embutidos, cualquiera sea su forma de elaboración, que sufren un proceso de cocimiento en estufa o agua.

Chacinados no embutidos 16. 1. 6 Se entiende por chacinados no embutidos, todos los chacinados no comprendidos en la definición del **apartado**

16.1.1.

Fiambres, definición 16. 1. 7 Se entiende por fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne, las semiconservas y los productos conservados que se expendan y consuman fríos.

Fábrica de chacinados, definición 16. 1. 8 Se entiende por fábrica de chacinados, todo establecimiento o sección de un establecimiento, que elabore productos

definidos en el **apartado 16.1** de este Reglamento.

Nuevos productos 16.1.9 (Res. SAGPyA N° 147/05 del 16/3/2005)

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, podrá autorizar la elaboración de nuevos productos, siempre que los mismos no se aparten, sino parcialmente, de los requisitos establecidos en este reglamento para el tipo de chacinado al que se asemejen (Numerales 16.6, 16.7, 16.8 y 16.9).

A tal efecto, deberá gestionarse la aprobación del producto y sus rótulos, conforme lo establecido en este reglamento en el Numeral 2.6 y sus apartados.

En el caso de la elaboración o incorporación al nuevo producto de carnes de especies distintas a las establecidas para cada chacinado en este reglamento, se deberá indicar tal circunstancia en el rótulo, mediante una denominación de venta adecuada, usando letras de igual tamaño y realce, e inclusión de la o las especies en el listado de ingredientes.

Los aditivos que se podrán emplear serán, cualitativa y cuantitativamente, sólo los establecidos en la legislación vigente.

Requisitos de construcción de las fábricas de chacinados y condiciones higiénico-sanitarias

Aislamiento 16. 2 Las fábricas de chacinados deberán hallarse aisladas de toda otra industria que elabore productos no comestibles.

Acceso, carga y descarga 16. 2. 1 Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con recintos adecuados para carga y descarga, los que serán cubiertos de modo tal, que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos durante estas operaciones, por un alero no menor de cinco (5) metros. Las descargas de reses, medias reses o cuartos, se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico. La carne en trozos se transportará en zorras. En ningún caso se permitirá el transporte a hombro.

Condiciones del edificio 16. 2. 2 (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92).

Las distintas superficies interiores de la planta, deberán estar construidas por materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros, y autorizados por el SENASA. Los pisos tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca de drenaje del dos (2) por ciento como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red de fluentes se hará por cierre sifónico.

Disponibilidad de agua 16. 2. 3 La disponibilidad total de agua potable para las necesidades del establecimiento será de veinte (20) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra es básica y será adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), de acuerdo a las condiciones de trabajo.

Tratamiento de las aguas 16. 2. 4 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales se ajustarán a las disposiciones que se especifican en los

Capítulos **III** y **IV** .

Paredes y techos; ángulos 16. 2. 5 Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

Dependencias 16. 2. 6 Las fábricas de chacinados deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) Oficina destinada a la Inspección Veterinaria.
- 2) Sala destinada a despostadero.
- 3) Sala de elaboración.
- 4) Cámara frigorífica.
- 5) Secadero.
- 6) Ahumadero.
- 7) Estufas.
- 8) Sala de cocción.
- 9) Depósito de tripas.
- 10) Depósito de aditivos.
- 11) Local para lavado de utensilios.
- 12) Local de rotulación, embalaje y expedición.
- 13) Depósito para detritos de limpieza, desperdicios y comisos.
- 14) Servicios sanitarios.
- 15) Vestuarios.

Las salas destinadas a despostaderos y a elaboración, pueden ser comunes, cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo autorice.
Aislamiento de dependencias 16. 2. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92).

Todas las dependencias enumeradas en el apartado anterior, deben estar aisladas entre sí, con sus aberturas exteriores protegidas con telas no oxidables antiinsectos o cortinas de aire y de aireación amplia.
Dependencias, eximición 16. 2. 8 Cuando por la índole de la producción, no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas la misma será eximida, cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo autorice.

Instalaciones. Capacidad 16. 2. 9 Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

Despostadero 16. 2. 10 El local destinado a despostadero debe reunir las condiciones establecidas en el **Capítulo XIII** sin perjuicio de otras que exige este Reglamento.

Sala de elaboración. Friso 16. 2. 11 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

En la sala de elaboración las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura como mínimo, de material impermeable; azulejos, enlucido de cemento portland, placas de cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) que sea resistente a los ácidos grasos y a los elementos de higienización.

Parte de la pared sin friso 16. 2. 12 Si el revestimiento impermeable no llegara hasta el techo, la parte no revestida, debe estar recubierta por revoque liso y pintado con material impermeabilizante de colores claros, libre de sustancias tóxicas.

Capacidad 16. 2. 13 Anulado (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92)

Superficie por obrero 16. 2. 14 La superficie libre, dentro de la sala de elaboración, tendrá un mínimo de dos (2) metros cuadrados por operario.

Picos de agua 16. 2. 15 La sala de elaboración contará con picos de agua para limpieza en cantidad suficiente, los que estarán ubicados a no menos de treinta (30) centímetros del suelo y a no más de cincuenta (50) centímetros.

Grifos 16. 2. 16 La sala de elaboración contará con grifos de agua para beber, los operarios, como mínimo, a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.

Ahumaderos y estufas 16. 2. 17 (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92).

Las paredes de los ahumaderos y estufas, en sus caras interiores, serán de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.

Depósito de tripas 16. 2. 18 Los depósitos de tripas poseerán piletas de cemento u otro material impermeable para conservación de las tripas saladas.

Sala de aditivos 16. 2. 19 La sala de aditivos estará instalada en local independiente de toda otra dependencia de la fábrica.

Sala de aditivos 16. 2. 20 La sala de aditivos deberá disponer de una estantería con cajones para clasificación y depósito de los aditivos. Los cajones pueden ser reemplazados por recipientes inoxidables y de fácil higienización.

Utensilios 16. 2. 21 Los utensilios empleados en el manipuleo de los aditivos, no pueden tener otro uso que el específico a que están destinados. El material de construcción de los utensilios debe ser metal inoxidable o plástico.

Local para lavado de utensilios 16. 2. 22 El local destinado a lavado de utensilios y elementos laborables, deberá contar con piletas acordes con las necesidades para las que se les destina y abundante provisión de agua.

Desnaturalización de desperdicios 16. 2. 23 Todo material que se introduzca al local de desperdicios, debe ser desnaturalizado de acuerdo a lo que disponga la Inspección Veterinaria.

Local de rotulación, embalaje y expedición 16. 2. 24 El local destinado al rotulado, embalaje y expedición deberá llenar los requisitos generales exigidos para el resto de las dependencias.

Servicios sanitarios y vestuarios 16. 2. 25 Los servicios sanitarios y el vestuario deben responder a las normas establecidas en este Reglamento.

Vestimenta 16. 2. 26 La vestimenta y demás condiciones higiénico-sanitarias a que debe ajustarse el personal, son las establecidas en este Reglamento.

Fluentes 16. 2. 27 El régimen de fluentes se ajustará a lo establecido en este Reglamento.

Iluminación 16. 2. 28 La iluminación de la sala de elaboración, será natural y/o artificial, permitiendo operabilidad en todo el ámbito del local, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades

Lux. En ningún caso la luz debe alterar los colores de la materia prima.

Ventilación 16. 2. 29 La ventilación se ajustará a las normas establecidas para los despostaderos, consignadas en el **Capítulo XIII**.

Temperatura 16. 2. 30 Durante la elaboración, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince (15) grados centígrados.

Depósito de huesos y desperdicios 16. 2. 31 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Los recipientes para el depósito de huesos o desperdicios, deberán poseer tapas, ser de cantos interiores redondeados y contruidos de metal inoxidable o material plástico de alta densidad. Los recipientes para transporte de huesos o desperdicios deben reunir las mismas condiciones que los anteriores, pudiendo no poseer tapa. Ambos elementos deben hallarse perfectamente identificados por colores diferentes, determinados en el **Capítulo III**.

Cámaras frigoríficas 16. 2. 32 Las cámaras frigoríficas se ajustarán a los requerimientos establecidos en el **Capítulo V**.

Sala de cocción 16. 2. 33 En la sala de cocción, la ventilación, ya sea natural o por medios mecánicos, deberá asegurar un ambiente libre de vapores y evitar su condensación en paredes y techos.

Secadero 16. 2. 34 (Res. ex-SENASA N° 116 del 31/01/92).

Las paredes de los secaderos, en sus caras interiores, serán de materiales de superficies lisas, impermeables, de fácil lavado, resistentes a la corrosión, de colores claros y autorizados por SENASA.

Elementos laborales

Implementos laborales 16. 3 Se consideran elementos laborales, los rieles aéreos, gancheras, zorras, bandejas, moldes, mesas, máquinas (excluidas las de servicio mecánico) y todo otro elemento que se utilice en la elaboración integral de la materia prima.

Máquinas y piezas 16. 3. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Las máquinas destinadas a la tarea de cortar, picar, mezclar, amasar y/o embutir los chacinados en elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los mismos, de material inoxidable y responder a las exigencias consignadas en el **Capítulo XVII**.

Plomo y arsénico 16. 3. 2 Los metales y otros materiales en contacto con los alimentos y sus primeras materias, no deben contener más de uno (1) por ciento de plomo, antimonio, zinc u otras impurezas, ni más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico u otra sustancia nociva.

Metales sintéticos 16. 3. 3 Se admitirá en la construcción de las máquinas, el uso de material sintético siempre que sea resistente a la abrasión, al agua hirviente, no quebradizo y responda a las prescripciones del apartado anterior.

Implementos y utensilios 16. 3. 4 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Estos estarán contruidos de material inoxidable, de fácil higienización y deberán responder a las exigencias del **Capítulo XVII**.

Piletas 16. 3. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Las piletas deben ser contruidas de material impermeable y de superficie lisa y sus desagües estar conectados a la red cloacal.

16.3.6 Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

16.3.7 Anulado (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Requisitos de las materias primas y otros elementos que intervienen en la elaboración

Uso de las mezclas 16. 4 Las mezclas o pastas de carne, 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 cuatro (4) a cinco (5) grados centígrados en el interior de la masa.

Uso de mezclas en caso de rupturas 16. 4. 1 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.

Tripas: tiernización 16. 4. 2 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.

Tripas: infestación 16. 4. 3 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 cinco (5) nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

Parafina, cera, barniz 16. 4. 4 En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Papeles de plomo 16. 4. 5 Los papeles de plomo o de estaño demasiado plumífero y los coloreados con anilinas consideradas nocivas que no cedan fácilmente su color, pueden utilizarse siempre que se coloque una hoja intermedia de material impermeable.

Celofanes 16. 4. 6 En las envolturas de embutidos puede reemplazarse el papel de estaño o de aluminio por celogonias incoloras, emerosina, cefalina, películas o celulosa pura, celofanes y afines, materiales plásticos (resinas y sus compuestos) y otros materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Aceites 16. 4. 7 Los embutidos preparados en aceite deben ser sometidos previamente a una temperatura no inferior a setenta y dos (72) grados centígrados, por un lapso mínimo de treinta (30) minutos.

Prohibiciones. Ineptitud. Declaración de componentes

Indicación de colorantes 16. 5 Cuando se usen colorantes en las preparaciones de chacinados, deberá consignarse en el rótulo “coloreado artificialmente” con la indicación del colorante utilizado.

Prohibiciones 16. 5. 1 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 Reglamento.
- c) Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Reglamento.
- d) Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

Carne de quijada 16. 5. 2 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Ineptitud de los chacinados 16. 5. 3 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 gérmenes patógenos.

Lista de ingredientes 16. 5. 4 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (**Res. ex-SENASA N° 288 del 30/03/93**) En la rotulación de los productos de

origen animal destinados a la alimentación humana, debe figurar la lista de ingredientes, salvo cuando se trata de alimentos de un único ingrediente. Dicha lista figurará precedida de la expresión “ingredientes:” o “ingr.:" y se ajustará a las siguientes especificaciones:

a) Todos los ingredientes deberán enumerarse en orden decreciente de peso inicial (expresado en m/m);

b) Cuando un ingrediente sea a su vez un alimento elaborado con dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto definido en un reglamento de 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 (en m/m);

c) Si un producto compuesto constituye menos del 27% del alimento no será necesario declarar los ingredientes componentes, excepto los aditivos alimentarios que se declararán siempre;

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 un peso de 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”.

Prohibición de tipificar 16. 5. 5 Queda prohibido calificar a los chacinados con denominaciones tales como extra, especial o alguna similar.

Modificación de los componentes 16. 5. 6 No podrá modificarse la composición de los chacinados, sin previa autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Materias grasas 16. 5. 7 En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el cincuenta (50) por ciento de la masa del producto terminado.

Elaboración de grasas 16. 5. 8 Las fábricas de chacinados no podrán elaborar grasas si no se hallan habilitadas también para tal fin.

Aguas en los chacinados 16. 5. 9 La cantidad máxima de agua que admite en los chacinados frescos, calculado sobre producto desgrasado, será del setenta y cinco (75) por ciento. En los mismos productos que hayan sufrido el ahumado o ligeramente cocidos, la cantidad máxima de agua permitida será del sesenta y cinco (65) por ciento.

Agua y hielo 16. 5. 10 Podrá agregarse a los chacinados, sometidos a cocimiento, agua o hielo en aquellos casos que razones técnicas lo justifiquen, no debiendo exceder del cinco (5) por ciento del peso total de la masa.

Agua y hielo en chacinados cocidos 16. 5. 11 En el caso de chacinados cocidos (salchicha tipo Viena, Frankfurt), el porcentaje de agua o hielo adicionado no podrá exceder el veinticinco (25) por ciento del peso total de la masa. El producto terminado no podrá contener más de setenta y ocho (78) por ciento de agua.

Amiláceos 16. 5. 12 En los chacinados frescos se permite la adición de sustancias amiláceas alimenticias hasta un cinco (5) por ciento del peso total del producto

terminado, reduciéndose esa cifra al tres (3) por ciento en los chacinados secos. En chacinados cocidos se admite hasta el diez (10) por ciento.

Acido sulfuroso 16. 5. 13 Los chacinados no podrán contener derivados del ácido sulfuroso.

Aserrín. Prohibición 16. 5. 14 Queda prohibido en los establecimientos, la tenencia y/o uso de aserrín de madera, salvo el destinado a ser quemado en los ahumaderos. Igualmente queda prohibida la tenencia y/o uso de cáscara de arroz o productos similares.

Embutidos frescos

Embutidos frescos 16. 6 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Son embutidos frescos de acuerdo con la definición de los apartados **16.1.1** y **16.1.3**, los siguientes chacinados: codeguín, chorizo fresco, longaniza parrillera, salchicha fresca, salchicha tipo Oxford.

Butifarra 16. 6. 1 Anulado. (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72)

Codeguín 16. 6. 2 Con el nombre genérico de codeguín se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno con el agregado o no de cuero crudo de cerdo picado, sal, salitre, especias y vino blanco.

Chorizos frescos 16. 6. 3 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 aditivos de uso permitido.

Longaniza parrillera 16. 6. 4 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 otros aditivos de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.

Salchicha fresca 16. 6. 5 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.

Salchicha tipo Oxford 16. 6. 6 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Con el nombre genérico de salchicha tipo Oxford se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo con el agregado de grasa de cerdo, con la adición de galleta marinera molida, amasada en agua y especias.

Embutidos secos

Embutidos secos 16. 7 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Son embutidos secos, de acuerdo con la definición de los apartados **16.1.1** y **16.1.4**, los siguientes chacinados entre otros: cervelat, chorizo a la española, longaniza, longaniza a la española, longaniza a la napolitana, lomo embuchado a la española, salame, salamines, sopresatta a la italiana, sobreasada o sobreasada mallorquina.

Cervelat 16. 7. 1 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Se entiende por cervelat, el embutido seco elaborado con carne de cerdo y vacuno, grasa de cerdo, picadas finas adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca, debiendo ser sometido a un proceso final de ahumado.

Chorizo a la española 16. 7. 2 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 y especias, no pudiendo faltar el pimentón y el ahumado.

Longaniza 16. 7. 3 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.

Longaniza a la española 16. 7. 4 Se entiende por longaniza a la española, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con el agregado o no, de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Longaniza a la napolitana 16. 7. 5 Se entiende por longaniza a la napolitana, el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Lomo embuchado a la española 16. 7. 6 Con el nombre de lomo embuchado a la española se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoáticos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto

(culata) de cerdo.

Salame 16. 7. 7 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, azúcar, especias y vino blanco.

Salamines 16. 7. 8 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.

“Sopresatta” a la italiana 16. 7. 9 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.

Sobreasada mallorquina 16. 7. 10 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72) Con la denominación sobreasada o sobresada mallorquina, se entiende el embutido seco elaborado sobre la base de carne de cerdo o cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

Embutidos cocidos

Embutidos cocidos 16. 8 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Son embutidos cocidos, de acuerdo con la definición de los apartados 16.1.1 y 16.1.5, los siguientes chacinados entre otros: burzot, morcilla, morcilla de hígado, morcillón con lengua, mortadela, pata rellena, salame ruso o tipo polonés, salchicha tipo Frankfurt, salchicha tipo Viena, salchichón con jamón.

“Burzot” en cuero 16. 8. 1 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Se entiende por burzot, el embutido cocido 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, embutido el todo en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.

Morcilla 16. 8. 2 Con el nombre genérico de morcilla se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitido, desfibrada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal y especias y otras sustancias declaradas en la monografía aprobada.

Morcilla de hígado 16. 8. 3 Se entiende por morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, fécula de maíz.

Morcillón con lengua 16. 8. 4 Se entiende por morcillón con lengua, el embutido cocido elaborado con sangre vacuna o de cerdo, 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.

Mortadela 16. 8. 5 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Con el nombre genérico de mortadela, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado 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, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas se colocarán en moldes de acuerdo a la forma que se desee obtener.

Pata rellena 16. 8. 6 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Se entiende por pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros de cerdo picado, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de pata de cerdo fresco o salado.

Salame ruso o salame tipo polonés 16. 8. 7 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

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 y fécula de maíz.

Salchicha tipo Frankfurt y tipo Viena 16. 8. 8 Con el nombre de salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias. Al finalizar el proceso se escaldan y se someten al ahumado hasta la obtención del color moreno claro.

Salchichón 16. 8. 9 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.

Salchichón con jamón 16. 8. 10 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 de trigo.

Salchichón de carne 16. 8. 11 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 de trigo.

Butifarra 16. 8. 12 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Con la denominación de butifarra, se entiende el embutido cocido elaborado sobre la base de carne de cerdo y/o vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, que sufre una cocción a temperatura adecuada.

Chacinados no embutidos

Chacinados no embutidos 16. 9 Se entiende por chacinados no embutidos, de acuerdo con la definición del **apartado 16.1.6**, los siguientes chacinados: arrollado criollo, cima, chinesco, fantasía, fiorentina, 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.

Arrollado criollo 16. 9. 1 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.

Burzot 16. 9. 2 Anulado. (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72)

Cima 16. 9. 3 Con el nombre genérico de cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de pavo, cima de ganso), 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, introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El proceso se termina con la cocción.

Chinesco 16. 9. 4 Se entiende por chinesco, un chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocicos 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 de trigo. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción.

Fantasía 16. 9. 5 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 de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción.

Fiorentina 16. 9. 6 Se entiende por “fiorentina” el chacinado no embutido elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo de 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 de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón, se llenan y se someten a cocción.

Galantina 16. 9. 7 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, a la que se agrega tocino o no, sal, salitre, especias, cuero de cerdo picado 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.

Galantina a la francesa 16. 9. 8 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 cocimiento.

Galantina de cabeza 16. 9. 9 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 molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina de lengua 16. 9. 10 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 de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón sometiéndolos a cocimiento.

Galantina de lengua forrada 16. 9. 11 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 de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina italiana 16. 9. 12 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 de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Galantina ojo de rey 16. 9. 13 Se entiende por galantina ojo de rey, el chacinado no embutido elaborado con carne vacuna, 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.

Galantina panceta arrollada 16. 9. 14 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 de trigo. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Galantina tres en uno 16. 9. 15 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 con epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Galantina vienesa 16. 9. 16 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.

Lechón arrollado 16. 9. 17 Se entiende por lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

Matambre arrollado 16. 9. 18 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.

Picadillo con jamón 16. 9. 19 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Se entiende por picadillo con jamón, el chacinado no embutido preparado con jamón, tocino, carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco y harina de trigo.

La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón, y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Picadillo de jamón 16. 9. 19bis (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72).

Se entiende por picadillo de jamón, al producto procesado en forma similar al picadillo con jamón pero elaborado a base de jamón exclusivamente.

Queso de cerdo 16. 9. 20 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 de trigo. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo alemán 16. 9. 21 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 de trigo. Los moldes cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo alemán, colorado 16. 9. 22 Se entiende por queso de cerdo alemán, colorado, un chacinado no embutido elaborado como el descripto en el apartado anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.

Rulada 16. 9. 23 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.

Hamburgués o bife a la hamburguesa 16. 9. 24 (Decreto PEN N° 6326 del 18/09/72) (Res. SAGPyA N° 355 del 02/06/97).

Se entiende por hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto de forma plana, elaborado exclusivamente con carne vacuna picada con un contenido graso promedio en el lote no mayor al VEINTE POR CIENTO (20%), con o sin el agregado de antioxidantes, aromatizantes, saborizantes, especias, exaltadores de sabor, estabilizantes, (únicamente fosfatos y polifosfatos) estabilizantes de color (excluyendo nitritos y nitratos) autorizados. No se admite el agregado de colorantes naturales y/o artificiales. En caso de utilizarse carnes distintas de la vacuna, deberá denominarse “Hamburgués de” o “ Bife a la Hamburguesa de ...” seguido de la denominación de la o de las especies que lo componen.

Milanesa. Definición 16. 9. 25 (Res. SAGyP N° 1082 del 19/12/88).

Se entiende por “MILANESA” al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado.

Producto preparado como milanesa 16. 9. 26 (Res. SAGyPN° 1082 del 19/12/88).

Se entiende por “PRODUCTO PREPARADO COMO MILANESA” a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), que responda en sus caracteres físicos (dimensiones) a los que son propios de la “milanesa” y que sea sometido a un rebozado.

Carne para milanesa 16. 9. 27 (Res. SAGyP N° 1082 del 19/12/88).

Se entiende por “CARNE PARA MILANESA” a la rebanada o filete de carne sin rebozar.

CAPITULO XVII

17. CONSERVAS

Definiciones generales

Conserva alimenticia. Definición 17. 1 Se entiende por conserva, el producto alimenticio que envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento, durante un tiempo prolongado. El producto no debe sufrir deterioro durante las pruebas de la estufa que

se exigen en este Reglamento.

Conserva animal. Definición 17. 1. 1 Se entiende por conserva animal, la conserva alimenticia preparada exclusivamente con carne, sobre la base de carne o cualquier otro producto de origen animal, con agregado o no de aditivos de uso permitido aunque éstos sean vegetales.

Conserva vegetal. Definición 17. 1. 2 Con el nombre de conserva vegetal, se entiende la conserva alimenticia preparada exclusivamente con productos de origen vegetal, con agregados o no de aditivos de uso permitido.

Conserva mixta. Definición 17. 1. 3 Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas animales de salsas o aditivos de origen vegetal.

Semiconserva. Definición 17. 1. 4 Se entiende por semiconserva, al producto alimenticio envasado y que ha sido sometido a un tratamiento térmico que permite prolongar por un lapso limitado, inferior al de las conservas, las naturales condiciones de comestibilidad.

No exigencia

de la prueba de la estufa 17. 1. 5 A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

Declaración de la temperatura de conservación y fecha de

elaboración y vencimiento 17. 1. 6 En el rótulo se declarará la temperatura a que deben conservarse. Cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) lo crea conveniente, puede exigir que se declare en el envase la fecha de elaboración y/o de vencimiento de las semiconservas.

Producto conservado 17. 1. 7 Se entiende por producto conservado al producto alimenticio que habiendo sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación, no reúne las condiciones de los otros productos definidos en los Capítulos XV y XVI.

Fábrica de conservas y requisitos higiénico-sanitarios

Fábrica de conservas. Definición 17. 2 Se entiende por fábrica de conservas, de semiconservas y/o de productos alimenticios conservados, los establecimientos o sección de establecimientos que elaboren los productos definidos en los apartados 17.1 y siguientes.

Requisitos generales 17. 2. 1 Las fábricas de conservas, semiconservas alimenticias o de productos alimenticios conservados deben reunir, de acuerdo a la naturaleza de su producción, los requisitos higiénico-sanitarios que para tales actividades son exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este Reglamento.

Secciones 17. 2. 2 Las fábricas de conservas, de semiconservas alimenticias y/o de productos alimenticios conservados deben poseer las siguientes dependencias:

- 1) Cámaras frigoríficas.
- 2) Local para recepción del producto a elaborar.
- 3) Sala para elaboración, previo al cocimiento.
- 4) Sala para cocimiento.
- 5) Sala para eliminar antes del envasado, tendones, aponeurosis, exceso de grasa y otras partes no admitidas por este Reglamento.
- 6) Sala para envasado y cierre de los envases.
- 7) Local para esterilización y enfriado.
- 8) Local para incubación, estacionamiento previo a la venta, barnizado, etiquetado y encajonado.
- 9) Local para barnizado interior de los envases cuando sea necesario.
- 10) Local de limpieza de los envases previa a su utilización.
- 11) Local para depósito de hojalata, envases, cartón, pinturas, barnices, rótulos, colas.

Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con alguna de las dependencias citadas, la misma no será exigida cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) así lo autorice.

Aislamiento 17. 2. 3 Los establecimientos habilitados como fábricas de

conservas, semiconservas o productos alimenticios conservados o las salas destinadas a ese fin, deberán estar aisladas de toda industria que elabore productos no comestibles o donde se depositen los mismos.

Disponibilidad de agua potable 17. 2. 4 La disponibilidad de agua potable en las fábricas de conserva será de cuarenta (40) litros por kilogramo de producto terminado. Esta cifra puede ser adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) cuando la labor a desarrollar así lo exija.

Utensilios, recipientes, envases, envolturas, etc. 17. 2. 5 Todos los utensilios, recipientes, envases, envolturas, aparatos, parte de aparatos, cañerías y accesorios que se hallen en contacto con alimentos, deberán encontrarse en todo momento en buenas condiciones de higiene, estar contruidos o revestidos con materiales resistentes al producto a elaborar y no ceder sustancias nocivas ni otras contaminantes o modificadoras de los caracteres organolépticos de dichos productos. Estas exigencias se hacen extensivas a los revestimientos interiores, los cuales deben ser completos sin solución de continuidad y resistentes a los productos utilizados en su higienización.

Envases, continentes y rotulados

Material para envases permitidos 17. 3 Queda permitido sin autorización previa, el empleo de los siguientes materiales:

a) Acero inoxidable, acero, hierro fundido o hierro batido, revestidos o no con estaño técnicamente puro y hierro cromado.

b) Cobre, latón o bronce revestidos internamente con 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 balanza y pesas.

c) Estaño, níquel, cromo, aluminio u otros metales técnicamente puros o sus aleaciones con metales inocuos.

d) Hojalata de primer uso.

Plásticos e) Utensilios de cocina de metales diversos, con revestimiento antiadhesivo de politetrafluoretileno puro (teflón, fluón, etc.), para permitir la cocción de los alimentos sin la intervención de materias grasas.

Materiales cerámicos f) Materiales cerámicos, barro cocido, vidriado en su parte interna, que no cedan plomo u otros compuestos nocivos al ataque de ácidos, vidrio, cristal, mármol y maderas inodoras.

Cartón, cartulina, fibras, etc. g) Cartón, cartulina, papel o sus sucedáneos, tejidos de fibras vegetales o animales, artificiales (a base de celulosa regenerada) o sintética (poliéster, poliaminídicos, polipropileno, polietileno, etc.), impermeabilizados o no, con o sin sustancias protectoras, autorizadas por el presente Reglamento por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), papeles sulfurizados, con antioxidantes o funguicidas.

Papel h) Papel impermeabilizado con cera, estearina o parafina y papel pergaminado o apergaminado, sin ácido bórico, formol u otro antiséptico (especialmente para productos y derivados de lechería), papel impregnado con veinte (20) por ciento de aceite mineral inodoro (únicamente para envolver productos de origen o base frutícola).

Pastas i) Pastas elaboradas a base de harina diversas, materias grasas, sales minerales y otras sustancias de uso permitido. Se admite la adición de hasta medio (0,5) gramo de bórax por cada kilogramo de pasta o batido, para la confección de envases para helados exclusivamente.

Goma j) Goma, caucho y sucedáneos, exentos de metales nocivos y que no cedan sustancias tóxicas en general.

Materiales plásticos k) Materiales plásticos (polietileno, polivinilo, poliamidas y afines) que no cedan sustancias nocivas.

Telas l) Telas de fibras vegetales o animales, artificiales o sintéticas, simples o impermeabilizadas con materias inofensivas. En el caso de jamones y pancetas, sobre

estas telas puede ir un revestimiento de pez de petróleo, quedando prohibido el empleo de la pez de hulla y de cualquier otra, que cause reacción de fenoles y antraceno o que tenga reacción ácida o alcalina.

m) Otros materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Elementos prohibidos 17. 3. 1 Queda prohibido, cuando estén o puedan estar en contacto con los alimentos, el uso de:

- a) Hierro galvanizado o cincado.
- b) El revestimiento interno de envases, tubos, utensilios u otros elementos con cadmio.
- c) Los materiales (metales, materiales plásticos, etc.) que pueden ceder a los alimentos, metales o metaloides en proporción superior a los límites establecidos en el apartado 17.4 del presente Reglamento u otras sustancias consideradas tóxicas.
- d) El material enlozado o esmaltado.

Control de elaboración y normas de tecnología sanitaria

Tolerancia en el tenor

de diversas sustancias 17. 4 En los alimentos (a excepción del agua de consumo, peces y mariscos) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

Aluminio Máximo 250 partes por millón

Antimonio „ 20 „

Arsénico:

en líquido „ 0,1 „

en sólido „ 1 „

Bario „ 500 „

Boro „ 100 „

Cadmio „ 5 „

Cinc „ 100 „

Cobre „ 10 „

Estaño „ 500 „

Fluor „ 1,5 „

Hierro „ 500 „

Mercurio „ 0,05 „

Níquel „ 150 „

Plata „ 1 „

Plomo:

en líquido „ 2 „

en sólido „ 20 „

Selenio:

en líquido „ 0,05 „

en sólido „ 0,3 „

Cantidad anormal de hierro 17. 4. 1 La presencia en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrá autorizarse, en el producto terminado un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado 17.4 cuando se consuma en cantidades pequeñas (cobre en nueces y pimienta y plomo en las ostras) o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

Materia prima para

preparación de conservas 17. 4. 2 Las conservas deben ser preparadas con carnes o derivados cárneos frescos o conservados en ambientes refrigerados y que se encuentren en perfecto estado de conservación. Las temperaturas de las carnes refrigeradas no podrán superar los siete (7) grados centígrados.

Empleo de carne congelada 17. 4. 3 Cuando se empleen carnes o derivados cárneos congelados y deban descongelarse para su utilización la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos. Queda prohibido el uso de aire caliente para descongelar.

Prohibición del contacto

de sustancias alimenticias 17. 4. 4 Las sustancias alimenticias o sus primeras materias no

podrán estar en contacto con:

- a) Papeles impresos.
- b) Papeles, arpilleras, tejidos, celofanes y análogos o afines de segundo uso o maculados.
- c) Papeles que contengan productos nocivos o de uso prohibido como ser yeso, alumbre, barita, resinas sintéticas, pez de carbón de hulla y derivados antracénicos, colorantes de anilinas no admitidos por la autoridad sanitaria correspondiente, antisépticos no autorizados.
- d) Papeles coloreados con colorantes vegetales o sintéticos de uso permitido, pero que cedan fácilmente su color.
- e) Papeles de plomo o papeles de estaño que contengan más de uno (1) por ciento de plomo o de antimonio y más de un centésimo (0,01) por ciento de arsénico.
- f) Cartón, papel, corcho y sucedáneos que no sean de primer uso. Los productos que tomaran contacto con los elementos mencionados en el presente apartado se considerarán ineptos para el consumo y serán decomisados en el acto, sin perjuicio de la aplicación de la penalidad que corresponda.

Granallas 17. 4. 5 Las granallas, municiones o perdigones empleados para la limpieza de recipientes y envases destinados a contener productos alimenticios, bebidas y sus correspondientes primeras materias, no deben ceder sustancias consideradas tóxicas.

Detergentes 17. 4. 6 Se permite emplear en las operaciones de limpieza de locales donde se elaboran alimentos, de utensilios de cocina, de envases y vajilla, únicamente productos detergentes aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Temperatura en

el momento del envasado 17. 4. 7 Los productos que se traten por el calor, deben conservar en el momento del envase y cierre del continente una temperatura no inferior a sesenta (60) grados centígrados, no incluyéndose aquellos que por razones tecnológicas el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) exceptuare.

Temperatura y tiempo para

el tratamiento por el calor 17. 4. 8 Los productos envasados y tratados por el calor serán sometidos a una temperatura y por un período de tiempo tales que aseguren su conservación en las condiciones ordinarias de transporte y almacenamiento.

Temperatura de esterilización 17. 4. 9 El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.

Tiempo entre

envasado y esterilización 17. 4. 10 Cuando el tratamiento sea por medio del calor, el mismo se hará antes de transcurrir una (1) hora del cierre de los envases. Solamente se permitirá someter a esterilización los envases cuyo cierre sea perfecto.

Envases defectuosos 17. 4. 11 El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de seis (6) horas del primitivo envasamiento. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grado centígrado hasta el día siguiente, en que serán trasvasados. El contenido no trasvasado de acuerdo a lo estipulado en este apartado será decomisado con destino a digestor.

Termógrafo 17. 4. 12 El equipo destinado a esterilización debe estar provisto de un manómetro para el control de la presión y termógrafo para el registro gráfico de la operación.

Curva gráfica 17. 4. 13 La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

Reemplazo de aire por gases inertes 17. 4. 14 Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un

gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono u otros permitidos por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), no siendo obligatorio declarar esta operación en los rótulos.

Cámaras frigoríficas 17. 4. 15 Las cámaras frigoríficas deben responder a los requisitos higiénico-sanitarios y de construcción exigidos en el capítulo respectivo de este Reglamento.

Capacidad de cámaras frigoríficas 17. 4. 16 La capacidad de las cámaras frigoríficas en cuanto a volumen se fijará según el producto a enfriar o almacenar y de acuerdo con las condiciones de temperatura que se deba lograr en esos productos.

Despostada 17. 4. 17 La sección destinada a la elaboración de la materia prima previo el cocimiento, tratándose de especies mayores, debe reunir los requisitos señalados en el **Capítulo XIII**. En **aves**, **pescados** y pilíferos de carne, responderá a las exigencias consignadas en los capítulos respectivos.

Mesas 17. 4. 18 Las mesas destinadas a eliminar antes del envasado tendones, aponeurosis, excesos de grasa y otros tejidos no permitidos por este Reglamento, deben estar recubiertas por una lámina de acero inoxidable, la que debe cubrir los cuatro (4) cantos de la mesa; cuando se usaran para esa cubierta más de una lámina, las mismas estarán soldadas entre sí.

Sección envasado 17. 4. 19 La sección envasado debe reunir los requisitos exigidos para las salas de elaboración de las **fábricas de chacinados**.

Cocinas 17. 4. 20 Las cocinas deben reunir las condiciones especificadas en el Capítulo XVI, admitiéndose el empleo de las cocinas continuas.

Examen de las conservas 17. 4. 21 El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:

a) (**Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83**).

El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente: más o menos veinte grados centígrados (20°C).

b) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.

c) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo.

d) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto, debiéndose establecer la inexistencia de tejidos de inferior calidad.

e) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. En las conservas de carnes rojas se admiten vestigios de hidrógeno sulfurado y en las de crustáceos se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos.

f) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Infracciones 17. 4. 22 Se considerará que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones cuando tratándose de los productos contemplados en este Capítulo se compruebe:

a) Que contienen carnes de especies diferentes a las declaradas en los rótulos.

b) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.

c) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad que las determinadas por este Reglamento.

d) Que se les han adicionado aponeurosis, cartílagos, intestinos u otros tejidos no permitidos o no declarados en la monografía de aprobación del producto.

e) Que la sal empleada contiene más de cinco (5) por ciento de salitre (nitrato de potasio o de sodio) o más de cuatro

décimas (0,4) por ciento de nitrito de sodio.

f) Anulado (Res. ex-SENASA N° 858 del 27/08/93)

Carne de quijada 17. 4. 23 Cuando se use carne de quijada u otra provista de abundante tejido aponeurótico o tendones, deberá ser despojada del exceso de esos tejidos antes de su elaboración.

Examen microbiológico 17. 4. 24 Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de laboratorio la presencia de tóxicos, en proporción superior a la tolerada por este Reglamento.

Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Adición de féculas 17. 4. 25 En las conservas no consideradas como pastas, se admiten féculas hasta un máximo del cinco (5) por ciento del peso del producto terminado, debiéndose declarar en el rótulo.

Controles de conservación

Exigencias de almacenamiento 17. 5 Después de esterilizadas y enfriadas inmediatamente, las latas apiladas por tipos de conserva y tamaño del envase permanecerán en un local estufa por un período mínimo de quince (15) días a treinta (30) grados centígrados.

Prueba de la estufa 17. 5. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

De cada partida se extraerán dos (2) muestras representativas que se someterán a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de cincuenta y cinco grados centígrados (55°C) y treinta y siete grados centígrados (37°C).

Envases de primer uso 17. 5. 2 Todos los envases deben estar sin fallas y exceptuando los de vidrio, deben ser de primer uso.

Lavado de envases 17. 5. 3 Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados, en posición invertida, con agua potable a una temperatura de ochenta y cinco (85) grados centígrados como mínimo y sometidos a un chorro de vapor antes de su utilización. El equipo de lavar los envases deberá estar provisto de un termómetro para verificar la temperatura del agua del lavado.

Lavado con soluciones

jabonosas o alcalinas 17. 5. 4 Cuando el envase no sea fabricado por el propio establecimiento, se permite el lavado de los mismos con soluciones jabonosas o alcalinas y posterior enjuague con agua caliente.

Medios mecánicos de envasado 17. 5. 5 El envasado se hará por medios mecánicos, excepto cuando no pueda ser exigido por razones tecnológicas, admitiéndose solamente el manipuleo para ajuste de contenido. Queda prohibido llenar envases por sumersión de éstos en el producto a contener.

Aislamiento 17. 5. 6 Cuando se aislen sustancias alimenticias de la hojalata, debe hacerse mediante barniz, laca, esmalte u otra sustancia aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Hojalata. Envases sin

barniz sanitario. Excepción

para envasar con aceites 17. 5. 7 La hojalata destinada a envasar alimentos o sus materias primas, deberá satisfacer las siguientes exigencias:

a) Para envases sin barniz sanitario interior protector, la superficie de contacto directo con los alimentos tendrá como mínimo cinco y medio (5,5) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de once (11) gramos por metro cuadrado o a hojalata electrolítica diferencial que cumpla con aquella exigencia). Se exceptúan los envases para aceites alimenticios, para los cuales la superficie en contacto directo con estos últimos tendrá, como mínimo, dos con ocho (2,8) gramos de estaño por metro cuadrado (correspondiente a hojalata electrolítica con un revestimiento de estaño de cinco con seis (5,6) gramos diferencial que cumpla con aquella exigencia).

b) Para envases con barniz sanitario protector interior:

1) Para productos líquidos se empleará hojalata electrolítica con un revestimiento mínimo de estaño de cinco (5) a seis (6) gramos por metro cuadrado.

2) Para productos en polvo o relativamente secos se permite el empleo de hojalata con un revestimiento mínimo de estaño de tres con una décima (3,1) gramos por metro cuadrado o simple chapa negra cubierta con barniz sanitario protector.

c) Los envases fabricados con hojalata de inmersión (“hot dipped”) deben reunir las condiciones indicadas en los apartados a) y b).

Material esmaltado, lacado, barnizado 17. 5. 8 Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie

completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el **apartado 17.4** del presente Reglamento.

Colorantes inofensivos 17. 5. 9 En la pintura, decorado y esmaltado de los envases, utensilios y demás materiales mencionados en los apartados anteriores, sólo serán permitidos los colorantes inofensivos, quedando prohibidos los que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cobre, cromo, mercurio, plomo, uranio y cinc bajo formas solubles.

Soldadura interna y externa 17. 5. 10 Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que estén o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas están comprendidos en las exigencias de pureza del **apartado 17.4** de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

Cierre de envases 17. 5. 11 Se autoriza el cierre de los envases de productos alimenticios y bebidas con los siguientes materiales:

a) Estaño técnicamente puro (productos enlatados) o la combinación estaño-plomo, siempre que la combinación final no supere los márgenes consignados en el **apartado 17.4**.

b) Corcho de primer uso y sucedáneos (plásticos, etc.) que no cedan sustancias nocivas.

c) Caucho de primer uso y sucedáneos que no cedan sustancias nocivas.

d) Tapas metálicas, estañadas, barnizadas o esmaltadas de materiales cerámicos, ajustadas sobre anillas de corcho, caucho y sucedáneos exentos de sustancias nocivas.

e) Láminas metálicas (tapa “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 envasado.

f) Vidrio, porcelana u otro material adecuado que apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

g) Mediante termosoldadura eléctrica, en el caso de envases plásticos.

Barnices y plásticos 17. 5. 12 Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

a) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.

b) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.

c) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietilenglicol, trietilenglicol, propilenglicol, estearatos y ricinoleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctilo, triheptonoato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilcitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.

d) Estabilizantes: hexametilenetetramina, difeniltiourea, urea, sulfonato de sodio, alkilsulfonato de sodio, alquilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso.

e) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento.

f) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.

g) Otros materiales autorizados expresamente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

h) Además los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

Refrescado 17. 5. 13 Después de la esterilización, las latas deben enfriarse hasta una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar posibles fenómenos de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

Agua para enfriamiento 17. 5. 14 El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a veinte (20) minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de tres (3) partes por millón de cloro activo libre residual.

Lavado de envases 17. 5. 15 Los envases de hojalata llenos, serán lavados con agua potable y recubiertos con barniz antes de ser transportados a la sala de incubación cuando el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) así lo disponga o razones tecnológicas lo hagan necesario.

Diferentes tipos de conservas

Carne vacuna curada y

cocida (Corned-beef) 17. 6 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Se entiende por carne vacuna cocida y curada (Corned-beef) una conserva elaborada con carne vacuna desosada, trozada, cocida y curada. La humedad del producto terminado libre de grasa no superará el sesenta y ocho (68) por ciento y las cenizas el cuatro (4) por ciento.

Carne ovina curada y

cocida (Corned mutton) 17. 6. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Se entiende por carne ovina cocida y curada (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 cocida y curada.

Carne porcina curada y

cocida (Corned pork) 17. 6. 2 Se entiende por carne porcina curada y cocida (Corned pork) una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida y curada. Su composición centesimal media debe ser la misma que para la carne vacuna curada y cocida, pudiendo llegar los lípidos al veintidós (22) por ciento.

Carne vacuna sin curar (Boiled beef) 17. 6. 3 Se entiende por carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef), una conserva preparada como el “corned beef”, pero empleando carne sin curar.

Carne ovina sin curar (Boiled mutton) 17. 6. 4 Se entiende por carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el “corned mutton” pero empleando carne sin curar.

Carne porcina sin curar (Boiled pork) 17. 6. 5 Se entiende por carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el “corned pork” pero empleando carne sin curar.

Mezcla de carnes 17. 6. 6 La mezcla de carnes de distintas especies animales debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentajes.

Asado vacuno (Roast beef) 17. 6. 7 Se entiende por asado vacuno (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno asada. La humedad del producto libre de grasa no superará el setenta (70) por ciento y las cenizas serán término medio de dos y medio (2,5) por ciento.

Bife de lomo a la plancha

(Grilled sirloin steak) 17. 6. 8 Se entiende por bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifes de músculos psóadicos de vacuno, asados a la plancha.

Bife de vacuno con cebolla 17. 6. 9 Se entiende por bife de vacuno con cebolla (Steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno,

asada con agregado de cebolla.

Bife tipo hamburgués con

salsa blanca o de tomate 17. 6. 10 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.

Pecho vacuno (Brisket beef) 17. 6. 11 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 anteroinferior del tórax, como asimismo a la que se extiende a lo largo del esternón. Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños, sólo para completar el peso.

Quijada de vacuno (Ox cheek) 17. 6. 12 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.

Carne vacuna con

papas (Corned beef hash) 17. 6. 13 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.

Carne sazonada (Boeuf assaisonnée) 17. 6. 14 Se entiende por carne sazonada (Boeuf assaisonnée), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Estofado con salsa (Stewed beef) 17. 6. 15 Se entiende por estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada

con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Carne a la petitoria 17. 6. 16 Se entiende por carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se le agrega salsa con limón y huevo.

Guiso de carne y riñón vacunos

(Stewed steak and kidneys) 17. 6. 17 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, aderezadas con salsa.

Cassoulet 17. 6. 18 Se entiende por “Cassoulet”, una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Ragout 17. 6. 19 Se entiende por “Ragout”, una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Locro 17. 6. 20 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.

Chili con carne 17. 6. 21 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 cuarenta (40) por ciento de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

Cordero a la irlandesa 17. 6. 22 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).

Guiso de cordero (Stewed lamb) 17. 6. 23 Se entiende por guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.

Cola de vacuno (Ox tail) 17. 6. 24 Se entiende por rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coxígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos. Su composición media será: agua, sesenta y cinco (65) por ciento; prótidos, veintitres (23) por ciento; lípidos, ocho (8) por ciento; cenizas, uno (1) por ciento.

Albóndigas (Meat rissole) 17. 6. 25 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 cuarenta y nueve (49) por ciento del peso total del producto terminado.

Jamón del diablo (Deviled ham) 17. 6. 26 Se entiende por jamón condimentado o jamón del diablo (Deviled ham), una conserva elaborada con pasta preparada

con jamón, condimentado con especias, el que podrá ser reemplazado hasta en un cuarenta (40) por ciento por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo. Su composición centesimal media debe ser: humedad, cuarenta y cinco (45) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, treinta y tres (33) por ciento y cenizas, tres (3) por ciento.

Lenguas bovinas

(Ox tongues; veal tongues) 17. 6. 27 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, cincuenta y cinco (55) por ciento; prótidos, diecinueve (19) por ciento; lípidos, veintidós (22) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.

Lengua de cordero

(Braised lamb tongues) 17. 6. 28 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.

Lenguas escabechadas

(Pickled tongues) 17. 6. 29 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 cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.

Lengua ovina (Lamb's tongue) 17. 6. 30 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 diez (10) por ciento. El contenido total del envase puede completarse con trozos de lenguas. Su composición centesimal media debe ser: agua, cincuenta (50) por ciento; prótidos, veinte (20) por ciento; lípidos, veintiséis (26) por ciento y cenizas, cuatro (4) por ciento.

Lenguas porcinas (Pork tongues,

Lunch-tongues o Breakfast tongues) 17. 6. 31 Se entiende por lenguas porcinas (Pork tongues, Lunchtongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo, en la misma forma que las lenguas de ovinos.

Picadillo de carne. Definición 17. 6. 32 Se entiende por picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agrega o no materias grasas.

Picadillo de carne para

exportación (Minced meat) 17. 6. 33 Se entiende por picadillo de carne para exportación (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al treinta (30) por ciento del contenido total y con el agregado de grasa porcina.

Picadillo de sesos 17. 6. 34 Se entiende por picadillo de sesos a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

Picadillos y pastas.

Declaración de componentes 17. 6. 35 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 treinta (30) por ciento de la materia prima que le da su denominación.

Pasta de carne (Pote meat) 17. 6. 36 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.

Pasta de hígado (Paté de foie) 17. 6. 37 Se entiende por pasta de hígado (Paté de foie), la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón.

Pasta de hígado con

hongos o con trufas 17. 6. 38 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 seis (6) gramos de hongos secos por kilogramo de producto elaborado o no menos de ochenta

(80) gramos de trufas, según el caso.

Pasta de hígado graso

(Paté de foie gras) 17. 6. 39 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.

Adición de almidón

a pastas. Humedad 17. 6. 40 Las pastas para la elaboración de conservas no pueden contener más del diez (10) por ciento de almidón o féculas ni más del sesenta y ocho (68) por ciento de humedad.

Pasta de lengua (Pote tongue) 17. 6. 41 Se entiende por pasta de lengua o “paté de lengua” (Pote tongue) la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

Pasta de lengua con

jamón (Meat and ham) 17. 6. 42 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.

Pasta de pavo con lechón 17. 6. 43 Se entiende por pasta de pavo con lechón, la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

Galantina de patitas de cerdo 17. 6. 44 Se entiende por galantina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdo 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 diez (10) por ciento.

Chorizos españoles 17. 6. 45 Se entiende por chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.

Salchicha de Viena,

Frankfurt, de “copetín” 17. 6. 46 Se entiende por conserva de salchicha de Viena, Frankfurt, de “copetín”, a las conservas elaboradas con los productos homónimos.

Pollo en escabeche 17. 6. 47 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 treinta (30) por ciento del producto terminado.

Pavita en trozos 17. 6. 48 Se entiende por pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionadas de agar-agar y/o gelatina.

Pavita en escabeche 17. 6. 49 Se entiende por pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el apartado anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche, en proporción no superior al cuarenta y nueve (49) por ciento del producto terminado.

Mondongo a la genovesa 17. 6. 50 Se entiende por mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas o trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.

Mondongo en salsa de tomate 17. 6. 51 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.

Buseca (Ox tripe) 17. 6. 52 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 y cocido y guisado.

Porotos con tocino en salsa de tomate 17. 6. 53 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.

Porotos con tocino y salsa blanca 17. 6. 54 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.

Puchero con verdura 17. 6. 55 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.

Tuco 17. 6. 56 Se entiende por tuco, una conserva elaborada sobre la base de una salsa compuesta de tomate, jugo de carne y vegetales.

Tuco a la bolognesa

(Succo bolognese) 17. 6. 57 Se entiende por tuco a la bolognesa (Succo bolognese), una conserva elaborada sobre la base de carne triturada finamente, adicionada de tuco.

Ravioles al tuco 17. 6. 58 Se entiende por ravioles al tuco, a la conserva elaborada con ravioles cocidos con el agregado de tuco.

Tallarines con tuco 17. 6. 59 Se entiende por tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.

Minestrón 17. 6. 60 Se entiende por minestrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.

Relleno de empanadas 17. 6. 61 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.

Ensalada para aperitivo 17. 6. 62 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.

Caldo 17. 6. 63 Se entiende por caldo a la conserva preparada sobre la base de líquido resultante de la cocción en agua de carne, huesos y/o vísceras, con la adición de vegetales o no.

Caldo concentrado 17. 6. 64 Se entiende por caldo concentrado o extracto fluido de carne, la conserva elaborada con el caldo de carne que ha sufrido una deshidratación parcial.

Debe responder a los requisitos exigidos para el extracto de carne, excepto en lo que respecta a su menor concentración. Debe tener más de cincuenta (50) por ciento y menos del setenta y cinco (75) por ciento de sólidos totales a la terminación del producto.

Sopa 17. 6. 65 Se entiende por sopa a la conserva elaborada sobre la base de caldo con la adición de productos sólidos comestibles de origen animal o vegetal.

Diferentes tipos de semiconservas

Carne cocida congelada 17. 7 Se entiende por carne cocida congelada, una conserva elaborada con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.

Jamón cocido en latas 17. 7. 1 Se entiende por jamón cocido en lata, a una semiconserva elaborada con el producto homónimo envasado en hojalata y pasteurizado.

Patitas en vinagre 17. 7. 2 Se entiende por patitas en vinagre, una semiconserva preparada con patitas de cerdo curadas, cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebro y aceite. Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

Diferentes tipos de productos comestibles conservados

Extracto de carne. Definición 17. 8 Se entiende por extracto de carne, al producto conservado elaborado por concentración del caldo de carne hasta consistencia pastosa.

Extracto de carne de primera calidad 17. 8. 1 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. ex-SENASA N° 109 del 21/01/93).

El agua no exceda del veinte (20) por ciento.

c) El cloruro de sodio no exceda del cinco (5) por ciento.

d) La creatina y creatinina valoradas en conjunto, no sean inferiores al siete (7) por ciento.

e) Se admite menor cantidad de creatina y creatinina, en conjunto, cuando se hallen en proporción con menor cantidad de agua y cloruro de sodio.

f) El nitrógeno amoniacal no exceda del medio (0,5) por ciento y el nitrógeno total no sea inferior del siete (7) por

ciento.

g) Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrinas, albúminas coagulables, derivados de caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

Extracto de carne de segunda calidad 17. 8. 2 Los extractos de carne que reúnan las condiciones de los incisos a), f) y g) del apartado anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al siete (7) por ciento, pero no menor del cinco (5) por ciento, el agua y el cloruro de sodio no excedan del veintidós (22) y diez (10) por ciento respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

Jugo de carne 17. 8. 3 Se entiende por jugo de carne concentrado (Concentrate meat jus), un producto conservado 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 dar más de quince (15) por ciento de cenizas y éstas no acusarán más del dos y medio (2,5) por ciento de cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre dos (2) y cuatro (4) por ciento y la del nitrógeno no será inferior al doce (12) por ciento, ambas calculadas sobre sustancia seca; la porción nitrogenada no contendrá más de treinta y cinco (35) por ciento de albúmina coagulable ni de cuarenta (40) por ciento de bases creatínicas. El jugo de carne no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

Polvo de carne (Powder meat) 17. 8. 4 Se entiende por polvo de carne (Powder meat) un producto conservado, elaborado con carne triturada y desecada a la que se le ha extraído la grasa. Una vez molida y terminada se envasa.

Carne soluble 17. 8. 5 Se entiende por carne soluble, un producto conservado obtenido por hidrólisis de carne, ya sea por la acción del calor en medios ácidos o alcalinos, o bien por la digestión de ciertos fermentos. El producto así obtenido es concentrado posteriormente al vacío hasta obtener la consistencia deseada. La carne soluble no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

Sopas concentradas 17. 8. 6 Se entiende por sopas concentradas, los productos conservados, elaborados sobre la base de extracto de carne, materias grasas, vegetales, harinas de cereales y aditivos de uso permitido. No deben contener más de dieciséis (16) por ciento de agua, dieciocho (18) por ciento de cenizas, quince (15) por ciento de grasas, ni menos del cuatro y medio (4,5) por ciento de sustancias nitrogenadas. Deben hallarse exentas de gelatina.

Caldo concentrado de huesos 17. 8. 7 Se entiende por caldo concentrado de huesos, el producto conservado, elaborado sobre la base de la concentración de caldo obtenido por cocimiento de huesos.

Mondongo desecado 17. 8. 8 Se entiende por mondongo desecado, al producto conservado preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo, en bolsas de celofán o continentes similares.

CAPITULO XVIII

18. ADITIVOS

Definición

Aditivos, definición 18. 1 Se entiende por aditivos alimentarios, en adelante aditivos, a aquellas sustancias que carentes de valor nutritivo o agregadas sin intención nutricia, se incorporan a los alimentos para mejorar su presentación, sus caracteres organolépticos, su sabor o sus condiciones de conservación.

Aditivos de uso permitido

Condiciones en que

pueden usarse los aditivos 18. 2 Se permitirá el uso de aditivos cuando:

- Hubieran demostrado francamente su inocuidad para la salud humana.
- No afecten las condiciones higiénicas, nutricionales y tecnológicas de los alimentos que los contuvieran y no pudieran dar lugar a posibles fraudes.
- Fueran exigidos como indispensables bajo el punto de

vista tecnológico o no pudieran ser evitados o sustituidos por un producto natural de inocuidad reconocida.

d) Hubiera posibilidad práctica de controlarlos.

Productos comestibles 18. 2. 1 Los productos comestibles de origen animal podrán contener o no aditivos de uso permitido, siempre que su agregado o supresión no cambie las características propias del producto declarado en el rótulo.

Aditivos 18. 2. 2 Consideranse aditivos de uso permitido, los consignados en este Reglamento o los que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Composición de aditivos 18. 2. 3 Todos los aditivos autorizados deben ser de composición definida y de pureza adecuada (Calidad alimentaria), teniéndose en cuenta para la autorización su denominación científica o tecnológica y en ningún caso su marca registrada. El material para su investigación cualicuantitativa, simple y factible, debe ser provisto por el interesado.

Rótulo 18. 2. 4 En los rótulos de los aditivos debe constar con claridad el uso a que están destinados.

Aditivos nutrientes 18. 2. 5 Los aditivos autorizados que a su vez sean productos alimenticios, además de las normas que se establecen por este Reglamento, deberán cumplir las disposiciones de orden nacional que al respecto existan.

Sustancias mejoradoras 18. 2. 6 Queda prohibido agregar sustancias mejoradoras o bonificadoras a un producto para que adquiera artificialmente una calidad superior.

Aditivos conservadores o protectores

Conservadores o protectores 18. 3 Se entiende por aditivos conservadores o protectores, los agregados a los alimentos con la finalidad de que actúen como agentes antimicrobianos, antifermentativos y/o antioxidantes, a fin de impedir o retardar su alteración.

Requisitos para conservadores 18. 3. 1 Los aditivos conservadores o protectores, destinados a ser empleados en productos alimenticios, deberán responder a los criterios de pureza general siguientes:

a) No deben contener más de tres (3) partes por millón de arsénico, ni más de diez (10) partes por millón de plomo.

b) No deben contener más de cincuenta (50) partes por millón de cobre y de cinc tomados conjuntamente, sin que el contenido de cinc, sin embargo, exceda de veinticinco (25) partes por millón, ni trazas determinadas de elementos peligrosos desde el punto de vista toxicológico, especialmente otros metales pesados, salvo excepciones resultantes del establecimiento de criterios de pureza específicos y que se enuncien en este Reglamento.

Acido cítrico y sus sales 18. 3. 2 Se permite el uso del ácido cítrico y sus sales como agentes acidulantes, estabilizadores del color, fluidificantes, secuestradores y antioxidantes sinérgicos.

Acido láctico y sus sales 18. 3. 3 Se permite el uso del ácido láctico y sus sales como agentes estabilizadores, preservativos y saborizantes. Se admite hasta tres mil (3.000) partes por millón.

Hexametenotetramina 18. 3. 4 Se permite el uso de la hexametenotetramina como agente conservador en caviar, pasta de pescados y conservas de mariscos. Se admite hasta mil (1.000) partes por millón.

Ahumado 18. 3. 5 Se entiende por ahumado, el proceso a que son sometidos determinados alimentos mediante la acción del humo en frío o en caliente, con o sin adición de sustancias aromáticas, para darles un aroma y sabor característicos, además de un mayor lapso de conservación. El ahumado, sea en frío o en caliente, debe ser hecho en compartimientos destinados a esa finalidad. Debe realizarse con humo producido por combustión de madera, aserrín o vegetales leñosos, al estado natural, excluyéndose las maderas de los vegetales resinosos, impregnados, coloreados, pegados con colas de cualquier origen que ellas sean, pintado o que hayan sido tratados de manera análoga. En los productos terminados se admite hasta doscientas (200) partes por millón de aldehído

fórmico, combinado o libre.

Sal 18. 3. 6 Se entiende por sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro, designado químicamente con el nombre de cloruro de sodio. La sal autorizada en la industria de la carne se presentará como sal gruesa, entrefina y fina, pudiendo existir distintas gradaciones de triturados o molidos, según las exigencias del uso a que se destine.

Requisitos para la sal 18. 3. 7 En todos los casos la sal deberá responder a los siguientes requisitos:

- a) Presentarse bajo la forma de cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de sabor salino franco.
- b) No deberá acusar la presencia de sustancias orgánicas ni la presencia de nitratos o nitritos en proporción mayor que la aceptada por este Reglamento. Su tenor en agua no podrá exceder del cinco (5) por ciento y el residuo insoluble en agua (impurezas) no podrá exceder del medio (0,5) por ciento.
- c) El residuo seco no podrá contener más de uno con cuatro décimas (1,4) por ciento de sulfatos expresados en sulfato de calcio, ni más de uno (1) por ciento en total de cloruros de calcio, magnesio y potasio.
- d) Estar libre de gérmenes patógenos o saprofitos, que puedan alterar los productos alimenticios y/o industriales.

Sal corrediza 18. 3. 8 Con el nombre de sal fina corrediza o sal para mesa, se entiende la sal molida o la que se produzca por el sistema de evaporación, que contenga cristales que pasen por un tamiz de cuatrocientos veinte (420) micrones y sea retenida en su mayor parte por un tamiz de ciento veinte (120) micrones, tolerándose hasta no más de diez (10) por ciento de sal impalpable. Debe satisfacer las mismas exigencias de calidad de la sal común, excepto en el contenido de agua que no excederá del medio (0,5) por ciento y el residuo insoluble en agua no será mayor de tres décimas (0,3) por ciento. Con el propósito de evitar la aglomeración por humedad podrá agregarse no más de dos (2) por ciento en total de fosfato de sodio, fosfato de calcio, carbonato de magnesio u otros productos autorizados. Estos agregados deberán declararse cualitativamente.

Salmuera 18. 3. 9 Se entiende por salmuera la solución en agua que contenga un mínimo de diez (10) por ciento de sal. Puede incorporársele aditivos de uso permitido.

Salmueras alteradas 18. 3. 10 Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butírica o cuyo examen revele la presencia de una abundante flora microbiana de bacilos lácticos, butíricos o proteus. No debe presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas (1,2) de yodo, por litro.

Recuperación de salmueras 18. 3. 11 Podrán recuperarse las salmueras que presenten caracteres organolépticos anormales, por medio de la ebullición y el filtrado, cuando esas alteraciones no las determinen la fermentación, los olores butíricos, lácticos o amoniacales. En todos los casos la operación deberá ser autorizada por la Inspección Veterinaria.

Renovación de salmueras 18. 3. 12 (Res. ex-SENASA N° 703 del 21/07/93) (Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/95).

Las salmueras utilizadas en las salazones deberán renovarse o normalizarse cuando a criterio de la Inspección Veterinaria sea necesario. La normalización será hecha con agua potable y cloruro de sodio en primer uso y de la calidad aceptada por el reglamento.

Vinagre. Definición 18. 3. 13 Se entiende por vinagre, sin aditamento alguno a la palabra, al vinagre de vino producido por la fermentación acética del vino.

Serán declarados ineptos para el consumo los vinagres:

- a) Que contengan ácidos minerales u orgánicos libres agregados.
- b) Que contengan sustancias conservadoras, metales tóxicos, materias colorantes no permitidas, materias

acres, irritantes o tóxicas y cualquier otra sustancia que altere su composición o modifique las propiedades o aspecto característico de los vinagres genuinos. Como sustancia conservadora sólo se admite el anhídrido sulfuroso (bióxido de azufre) no debiendo contener más de cuatrocientas (400) partes por millón de anhídrido sulfuroso total, ni más de cuarenta (40) partes por millón de anhídrido sulfuroso libre.

c) Que se hallen alterados por enfermedades, anguilulas, vegetaciones criptogámicas o que presenten olor o sabor extraño o desagradable.

d) Artificiales y los que resulten de la mezcla de ellos con los genuinos.

Vinagre. Exigencias 18. 3. 14 El vinagre debe responder a las siguientes exigencias:

a) Ser límpido, de sabor picante, no acre.

b) Contendrá los elementos del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución.

c) Tendrá no menos de cuatro (4) por ciento de ácido acético, de uno (1) por ciento de extracto libre de azúcar reductor, ni de una décima (0,1) por ciento de cenizas totales.

d) No podrá tener más de dos décimas (0,2) por ciento de cloruro de sodio o de sulfatos calculados en sulfato ácido de potasio, ni más de uno (1) por ciento de alcohol en volumen.

18.3.15 Anulado (Res. ex-SENASA N° 407 del 07/05/93)

18.3.16 Anulado (Res. ex-SENASA N° 407 del 07/05/93)

Antioxidantes

Antioxidantes 18. 4 Se admite el uso como antioxidantes de los siguientes aditivos:

Ácido norhidroguayarático a) Ácido norhidroguayarático (N.D.G.) y las resinas que lo contengan. Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón.

B.H.A. y B.H.T. b) Butilhidroxianisol (B.H.A.); butilhidroxitolueno (B.H.T.). Se admite su uso en las grasas animales y aceites vegetales. Se permite hasta doscientas (200) partes por millón en su producto terminado.

Galato de butilo, de propilo, de octilo y de dodecilo c) Galato de butilo; galato de propilo; galato de octilo; galato de dodecilo. Se admite su uso en las grasas animales y aceites. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

Combinación de antioxidantes d) Cuando se combinen dos (2) o más antioxidantes de las grasas, el producto final no podrá contener más de doscientas (200) partes por millón. Cuando las grasas hayan sido adicionadas con ácido norhidroguayarático o galato de propilo u octilo, no pueden ser usadas en chacinados, conservas, semiconservas o productos conservados adicionados con polifosfatos.

Anhídrido sulfuroso e) Anhídrido sulfuroso. Se admite su uso en los agentes de gelatinización. Se permite hasta quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

Conservadores de color

Nitratos de sodio y potasio 18. 5 (Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/95).

Nitrato de potasio o de sodio (salitre), se admite su uso en productos cárnicos como conservador y para carnes rojas y derivados en particular, como estabilizador de color. Se permite hasta TRESCIENTAS (300) partes por millón en el producto terminado.

Nitritos de potasio y de sodio 18. 5. 1 (Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/95).

Nitrito de potasio; nitrito de sodio se admite su uso en productos cárnicos como agentes conservadores y en carnes rojas y derivados en particular, como estabilizadores de color. Se permite hasta CIENTO CINCUENTA (150) partes por millón en el producto terminado.

Ácido ascórbico 18. 5. 2 Ácido ascórbico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta

quinientas (500) partes por millón en el producto terminado.

Acido nicotínico 18. 5. 3 Acido nicotínico. Se admite su uso como agente conservador del color rojo brillante de la carne. Se permite hasta ciento cincuenta (150) partes por millón en el producto terminado.

Saborizantes

Glutamato monosódico, inosinato

disódico, guanilato disódico 18. 6 Glutamato monosódico; inosinato disódico; guanilato disódico. Se admite su uso como agentes saborizantes.

Espicias o condimentos vegetales 18. 6. 1 Con la denominación genérica de especias o condimentos vegetales, se entiende los aditivos provenientes de ciertas plantas, partes de ellas o sus esencias que por contener sustancias aromáticas rápidas o excitantes, con o sin valor alimenticio, se emplean para aderezar, aliñar y mejorar el aroma y el sabor de los alimentos. 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 las cualidades de las especias o condimentos.

Uso permitido 18. 6. 2 Son de uso permitido las especias o condimentos vegetales citados en este Reglamento o sus esencias y los que en el futuro autorice el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Ajedrea 18. 6. 3 Con el nombre de ajedrea o tomillo real, se entiende las hojas y ápices florecidas de la *Satureia hortensis* L. No deben contener más de diez (10) por ciento de cenizas totales ni más de medio (0,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.

Ají 18. 6. 4 Con el nombre de ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado de la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.

Ajo 18. 6. 5 Con el nombre de ajo se entiende los bulbos del *Allium Sativum* L.

Ajo en polvo 18. 6. 6 Con el nombre de ajo en polvo se entiende los bulbos de *Allium Sativum* L. desecado y pulverizado.

Sal de ajo 18. 6. 7 Con el nombre de sal de ajo se entiende la mezcla de sal con no menos del quince (15) por ciento de ajo en polvo.

Albahaca 18. 6. 8 Con el nombre de albahaca se entiende las hojas sanas y limpias, frescas o desecadas del *Ocymun basilicum* L. variedad grande y del *Ocymun minimun* L. variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca desecada será de: agua ocho (8); proteínas, veinte (20); lípidos, cinco (5); glúcidos, cuarenta y cinco (45); fibra bruta, dieciséis (16); cenizas, seis (6).

Alcaparra 18. 6. 9 Con el nombre de alcaparra se entiende los botones florales cerrados (capullos) secos, del *Capparis spinosa* L. conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de treinta (30) por ciento de materias nitrogenadas de cinco (5) por ciento de materias grasas, todo calculado sobre producto seco.

Anís 18. 6. 10 Con el nombre de anís, anís común o anís verde, se entiende los frutos sanos, limpios y desecados de *Pimpinella anisum* L. El anís debe contener no menos de uno con cinco décimas (1,5) por ciento de esencia y no más de diez (10) por ciento de cenizas totales y de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento. No acusará tinte negruzco ni tampoco olor a moho.

Apio 18. 6. 11 Con el nombre de apio o celeri, se distinguen los frutos sanos, limpios y secos del *Celeri graveolens* L. No debe tener más de diez (10) por ciento de cenizas totales y de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico en dilución al diez (10) por ciento.

Sal de apio 18. 6. 12 Con el nombre de sal de apio se entiende la sal de mesa (cloruro de sodio) adicionada de una décima (0,1) por ciento a uno (1) por ciento de esencia de apio y de dos y medio (2,5) por ciento de glutamato de sodio y también la mezcla de sal con quince (15) por ciento, por lo menos, de apio molido seco. La adición de cúrcuma u otros colorantes de uso permitido debe declararse.

Azafrán 18. 6. 13 El producto que se denomina 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 expende con las calificaciones comerciales que siguen, deberá tener en los estigmas la proporción longitudinal de cola blanca que se indica:

Coupe: sin cola blanca.

Mancha: hasta veinticinco (25) por ciento.

Río: desde veinticinco (25) por ciento hasta treinta y dos (32).

Sierra: más del treinta y dos (32) por ciento.

El azafrán en rama deberá responder a las siguientes exigencias:

a) No debe presentar más de diez (10) por ciento de estilos y otros filamentos.

b) Cincuenta (50) filamentos completos, presentando cada uno la parte del estilo con los tres (3) estigmas, deben pesar alrededor de trescientos treinta y siete (337) miligramos.

c) No dará más de catorce (14) por ciento de agua y materias volátiles a cien (100) ciento cincuenta (150) grados centígrados, ni menos de sesenta (60) por ciento de extracto acuoso; el máximo de cenizas totales será de seis (6) por ciento y el de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento será de uno (1) por ciento.

d) La infusión acuosa acusará reacción alcalina.

e) No deberá estar agotado ni mezclado con otros vegetales (cártamo, árnica, cúrcuma, rocú suncho real, etcétera) ni tendrá productos extraños, sustancias amiláceas, materias inertes, miel, glucosa, ácido pícrico, colorantes diversos, sales minerales.

f) Medio (0,5) gramo deberá colorear en amarillo veinticinco (25) litros de agua destilada.

Azafrán molido 18. 6. 14 Con la designación de azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando el azafrán definido anteriormente. Queda prohibido la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán en polvo con pimentón o con cártamo, aunque se declare su composición. El azafrán, molido o en polvo deberá responder a las mismas exigencias del azafrán en rama, a excepción de las a) y b).

Cálamo 18. 6. 15 Con el nombre de cálamo aromático o acoro, se entiende el rizoma sano, limpio y seco del *Acorus calamis* L.. No debe presentar más de seis (6) por ciento de cenizas totales ni más de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento.

Canela 18. 6. 16 Con el nombre de *Canela* o *Canela de Ceylán*, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del *Cinnamomum zeilanicum* Breyne. Toda canela que no responda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán, deberá denominarse Canela común (Canela China, India, Malabar, etc.). Tanto la *Canela de Ceylán* como las demás (China, India, Malabar, etc.), deben responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de catorce (14) por ciento de humedad, seis (6) por ciento de cenizas totales, dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni más de veintidós (22) por ciento de almidón y un mínimo de ocho décimas (0,8) por ciento de extracto etéreo volátil y cuatro con cinco décimas (4,5) por ciento de extracto alcohólico; excepto la *Canela de Ceylán* que deberá acusar un mínimo de ocho con cinco (8,5) por ciento para este último.

b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

Cardamono 18. 6. 17 Con el nombre de cardamono, se entiende las semillas sanas, limpias y secas del *Eleutheria cardamomum* White y

Maton y especias afines. Las semillas de cardamono deben acusar un máximo de diez (10) por ciento de cenizas totales; dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento; doce (12) por ciento de humedad y un mínimo de dos (2) por ciento de esencia.

Carry 18. 6. 18 Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Curry Powder, se entiende una mezcla de varias especias de gusto muy picante, constituida por diversas pimientas, jengibre y cúrcuma, adicionadas 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 cualquier otra materia extraña de los componentes que se declaren en los envases de Curry.

Carvi 18. 6. 19 Con los nombres de Carvi, alcaravea o comino alemán se entiende los frutos sanos y limpios del *Carum carvi* L. No deben contener más de catorce (14) por ciento de humedad y tres (3) por ciento de cenizas totales.

Cebolla 18. 6. 20 Con el nombre de cebolla se entiende el *Allium cepa* L. La cebolla que no forma cabeza pero sí tallo grueso, se llama cebolla de verdeo. Las cabecitas de variedades tempranas se denominan cebollitas o cebollines.

Clavo de olor 18. 6. 21 Con el nombre de clavo de especia o clavo de olor se entiende el botón floral maduro y desecado del *Carvophyllus aromaticus* L. El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

- a) No contener más de cinco (5) por ciento de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
- b) No acusará más de quince (15) por ciento de humedad, siete (7) por ciento de cenizas totales y uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni más de diez (10) por ciento de fibra bruta.
- c) No dará menos de quince (15) por ciento de extracto etéreo volátil, ni doce (12) por ciento de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso).

Comino 18. 6. 22 Con los nombres comino, comino común o de España se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cominu cyminum* L. El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de diez (10) por ciento de cenizas totales, cuatro (4) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de uno y medio (1,5) por ciento de esencia y de veintiuno (21) por ciento de extracto alcohólico.

Coriandro 18. 6. 23 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 de siete (7) por ciento de cenizas totales de uno y medio (1,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de seis (6) por ciento de esencia.

Cúrcuma 18. 6. 24 Con el nombre de cúrcuma se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Curcuma longa* L. Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Estará exenta de gérmenes patógenos, según comprobación de la autoridad sanitaria.
- b) No presentará más del diez (10) por ciento de agua, ocho (8) por ciento de cenizas totales, el uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento de extracto etéreo total y siete (7) por ciento de materias grasas. Las materias nitrogenadas oscilarán entre cinco (5) y trece (13) por ciento.
- c) Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica. Salvo el caso especial en que se la use como condimento, en todos los demás en que se emplee la cúrcuma como colorante deberá declararse su adición en el rótulo del producto que la contenga, expresando: “Coloreado con cúrcuma”.

Eneldo 18. 6. 25 Con el nombre de eneldo, anega, hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Anethum graveolens* L. El eneldo no debe contener más del diez (10) por ciento de cenizas totales, tres (3) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos de dos y medio (2,5) por ciento de esencia.

Estragón 18. 6. 26 Con el nombre de estragón, estragonio, tarragón o dragoncillo se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos de la *Artemisa dracunculus* L.

Extracto de estragón 18. 6. 27 Con el nombre de extracto de estragón, se entiende los extractos preparados por la maceración o digestión en vinagre.

Hinojo 18. 6. 28 Con el nombre de hinojo, se entiende los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum* L. No debe contener más de doce (12) por ciento de agua, de nueve (9) por ciento de cenizas totales, de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento ni menos de tres (3) por ciento de esencia.

Jenjibre 18. 6. 29 Con el nombre de jenjibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del *Zingiber officinale* Roscoe descorticado (jenjibre blanco o pelado) o no (engimbre gris). No debe contener más de siete (7) por ciento de cenizas totales, de dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, de ocho (8) por ciento de celulosa bruta; de uno (1) por ciento de calcio calculado en óxido, ni menos de uno (1) por ciento de esencia, de cuarenta y dos (42) por ciento de almidón ni de doce (12) por ciento de extracto en agua fría.

Jenjibre blanqueado 18. 6. 30 Con el nombre de jenjibre blanqueado o encalado se entiende el jenjibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jenjibre se tolera un máximo de diez (10) por ciento de cenizas totales y de cuatro (4) por ciento de calcio, calculado en carbonato.

Laurel 18. 6. 31 Con el nombre de laurel, se entiende las hojas, limpias y secas, del *Laurus nobilis* L. No deben contener más de seis (6) por ciento de cenizas totales, de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, ni menos de dos (2) por ciento de esencia.

Macis 18. 6. 32 Con el nombre de macis, se entiende el arillo o envoltura que recubre a la nuez moscada, *Myristica fragans* Houttyn. Deben satisfacer las siguientes exigencias: no contener más de diecisiete (17) por ciento de humedad, tres (3) por ciento de cenizas totales; cinco décimas (0,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, diez (10) por ciento de fibra bruta y no menos de cuatro (4) por ciento de esencia. El extracto etéreo debe oscilar entre veinte (20) y treinta (30) por ciento y el extracto alcohólico entre diecinueve (19) y veinticinco (25) por ciento.

Mejorana 18. 6. 33 Con el nombre de mejorana, orégano y sarilla, se entienden las hojas y ápices florecidos, sanos, limpios y secos del *Origanum mejorana* L. y sus diversas variedades. No debe contener más de dieciséis (16) por ciento de cenizas totales; de cuatro y medio (4,5) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos del medio (0,5) por ciento de esencia. Se tolera hasta el diez (10) por ciento de tallos y materias inofensivas heterogéneas.

Menta 18. 6. 34 Con el nombre genérico de menta, se distinguen las hojas y ápices florecidos de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas. No deben presentar más de doce (12) por ciento de agua. Con la designación de menta, menta de jardín, menta verde, yerba buena o hierba buena, se entienden las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y desecados de la *Mentha viridir* L. y *Mentha rotundifolia* L. Con el nombre de menta peperina o peperita, se entienden las hojas y ápices florecidos del *Bytropogon Mollis* Koth. Con el nombre de menta piperita o menta inglesa, se entienden las hojas y

ápices florecidos de la *Mentha piperita* L.

Mostaza 18. 6. 35 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 mostazas o mostaza en polvo se preparan con semillas parcialmente desengrasadas y molidas. Deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de diez (10) por ciento de humedad, seis (6) por ciento de cenizas totales, de uno con cinco décimas (1,5) de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no más de uno y medio (1,5) por ciento de almidón.

Mostaza inglesa 18. 6. 36 Se reservará la denominación de mostaza inglesa al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el apartado anterior y la de mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del *Brassica juncea* Hoocker que responde a los mismos caracteres. Las mostazas líquidas o en pasta, también denominadas mostaza de mesa, mostaza preparada, mostaza francesa, al estragón, podrán estar constituidas por harina de mostaza, mosto de vino, vino blanco, vinagre, sal, azúcar, ácido cítrico, láctico o tartárico, aceites y condimentos que no refuercen ni simulen la coloración amarilla de la materia prima originaria. No deben contener más de veinticuatro (24) por ciento de hidratos de carbono calculados en almidón, de doce (12) por ciento de fibra bruta, ni menos de cinco con seis décimas (5,6) por ciento de nitrógeno y de diez centésimos (0,10) por ciento de esencia de mostaza natural, todo calculado sobre producto seco.

Nuez moscada 18. 6. 37 Con el nombre de nuez moscada se entiende la almendra desecada del grano de *Myristica fragrans* Houting desprovista completamente de sus envolturas. Se permite el empleo de la cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de uno (1) por ciento. El peso de la nuez moscada oscilará alrededor de cinco (5) gramos y colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo. La nuez moscada debe satisfacer, además, las siguientes exigencias: no debe contener más de cinco (5) por ciento de cenizas totales, de cinco décimas (0,5) por ciento de cenizas insolubles de ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, de diez (10) por ciento de fibra bruta, ni menos de veinticinco (25) por ciento de extracto etéreo fijo y de dos (2) por ciento de extracto etéreo volátil.

Perejil 18. 6. 38 Con el nombre de perejil se entiende las hojas sanas limpias, frescas o secas, del *Petroselinum sativus* Hoff.

Pimentón 18. 6. 39 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, etcétera).

Composición del pimentón 18. 6. 40 Los pimentones no podrán contener más de doce (12) por ciento de humedad, ocho con cinco décimas (8,5) por ciento de cenizas totales; uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y veinte (20) por ciento de extracto etéreo fijo. Los pimentones de primera categoría no podrán contener más de veintitrés (23) por ciento de celulosa bruta o fibra bruta, y los de segunda categoría de veintiocho (28) por ciento de celulosa bruta o fibra bruta.

Pimienta 18. 6. 41 Con el nombre de pimienta blanca, se entiende las bayas maduras, maceradas en agua, desecadas y descorticadas 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 tres con cinco décimas (3,5) por ciento de cenizas totales; tres décimas (0,3) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por

ciento, no menos de cincuenta y dos (52) por ciento de almidón ni menos de ocho (8) por ciento de extracto alcohólico y de siete (7) por ciento etéreo fijo. Con el nombre de pimienta inglesa o pimienta de Jamaica, se entiende el fruto del *Pimienta officinalis* Berg, entero o molido.

Romero 18. 6. 42 Con el nombre de romero se entiende las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinalis* L.

Salvia 18. 6. 43 Con el nombre de salvia, se entiende las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L., debe responder a las siguientes exigencias: no contener más de diez (10) por ciento de cenizas totales, de uno (1) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento, veinticinco (25) por ciento de fibra bruta y no menos de uno (1) por ciento de extracto etéreo.

Tomillo 18. 6. 44 Con el nombre de tomillo, se entiende las hojas y ápices florecidos sanos, limpios y secos del *Thymus vulgaris* L. Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de ocho (8) por ciento de cenizas totales, dos (2) por ciento de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al diez (10) por ciento y no menos de cinco décimos (0,5) por ciento de esencia.

Emulsionantes

Polifosfatos 18. 7 Fosfato disódico; hexametáfosfato de sodio; tripolifosfato de sodio; pirofosfato de sodio y pirofosfato ácido de sodio. Se admite su uso como agentes emulsionantes, secuestradores, amortiguadores, estabilizadores y gelificadores. Se permite una concentración máxima del cinco (5) por ciento en los líquidos de cura. Los productos curados no podrán sobrepasar de cinco mil (5.000) partes por millón. Cuando se empleen en alimentos cocidos, no podrán tener más de cinco mil (5.000) partes por millón en el producto terminado. Las concentraciones señaladas se refieren al uso de un solo fosfato y a la combinación de dos (2) o más de ellos (polifosfatos).

Aumento del contenido acuoso 18. 7. 1 El empleo de los aditivos sobre la base de fosfatos no deberá ocasionar un aumento significativo del contenido acuoso de los productos elaborados.

Monoestearato de glicerilo 18. 7. 2 Monoestearato de glicerilo o sus mezclas con diestearato. Se admite su uso como agente emulsionante y de plasticidad en las grasas, con excepción de la manteca y las grasas que se expendan al estado puro. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón como monoestearato, el que deberá ser declarado en los rótulos. Los monoestearatos de glicerilo utilizados con este fin, no contendrán menos del treinta y tres (33) por ciento de monoglicéridos y estarán libres de otros agentes tensioactivos a excepción del estearato de sodio o potasio cuya concentración máxima será del tres (3) por ciento.

Antisalpícanes

Lecitina 18. 8 Se admite el uso de las lecitinas naturales o sus concentrados, como agentes antisalpícanes en la proporción de dos mil (2.000) partes por millón (de lecitina pura).

Gelatinizantes

Agentes de gelatinización 18. 9 Se considera agentes de gelatinización de empleo permitido en la elaboración de productos alimenticios, los obtenidos por hidrólisis de pieles, tendones y huesos de animales sanos, como así también el agar-agar o gelosa y la ictiocola y demás gelatinas de pescado. Deben presentarse purificadas, desecadas e inodoras y estarán exentas de productos nocivos y cloro. No contendrán más de dos (2) partes por millón de arsénico, treinta (30) partes por millón de cobre, cien (100) partes por millón de cinc, siete (7) partes por millón de plomo. La cantidad presente de anhídrido sulfuroso no podrá exceder de quinientas (500) partes por millón. El agente de gelatinización obtenido por hidrólisis de pieles, ligamentos y huesos no deberá contener más de tres con veinticinco décimos (3,25) por ciento de

cenizas totales, ni menos del quince (15) por ciento de nitrógeno. La solución al uno (1) por ciento debe acusar una acidez hidrogeniónica en pH de seis con tres décimas (6,3) a siete (7). La solución al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor. Se admite el uso de los agentes gelatinizantes en los alimentos como espesantes y estabilizadores. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado.

Agentes espesantes

Féculas, harinas 18. 10 Féculas, harinas, almidones. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta el diez (10) por ciento en el producto terminado. Si se agregan a las conservas que no sean pastas, deberán declararse en el rótulo.

Glucosa 18. 10. 1 Se admite su uso como espesante. Se permite hasta el cinco (5) por ciento del producto terminado.

Leche, crema de leche,

polvo de leche 18. 10. 2 Leche, crema de leche, polvo de leche. Se admite su uso en los alimentos como agentes espesantes. Se permite hasta diez (10) por ciento en el producto terminado.

Agentes edulcorantes

Azúcar 18. 11 Se entiende por azúcar a la sacarosa natural. Se admite su uso como edulcorante, conservador del color, abrillantante o glaciante. Se permite hasta el dos y medio (2,5) por ciento en el producto terminado cuando sea usado como conservador del color. Cuando se emplee como abrillantante o glaciante, se permitirá su uso según tecnología.

Azúcar refinado 18. 11. 1 El azúcar refinado debe ser blanco brillante o blanco, ligeramente amarillento y soluble en agua, en la que dará una solución límpida. No podrá contener más del uno (1) por ciento de glucosa o de azúcar invertido, ni contendrá dextrinas, materias amiláceas ni sustancias extrañas. Se tolerará un contenido centesimal máximo de sulfatos expresados en anhídrido sulfúrico de tres (0,03) centigramos, cinco (0,005) miligramos de anhídrido sulfuroso y pequeñas cantidades de sulfato de calcio. Se permite el empleo del azul de ultramar en cantidades ínfimas suficientes para el blanqueo.

Dextrosa o azúcar invertido 18. 11. 2 Se entiende por dextrosa o azúcar invertido, el producto sólido obtenido por la hidrólisis completa de almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización. No debe contener dextrina, ni almidón, menos de noventa (90) por ciento de dextrosa ni más de nueve y medio (9,5) por ciento de agua, de sesenta centésimas (0,60) por ciento de maltosa y de veinticinco centésimas (0,25) por ciento de cenizas constituidas principalmente por cloruro de sodio. La solución al cincuenta (50) por ciento en agua debe ser clara y casi incolora.

Ciclamatos 18. 11. 3 Ciclamato de sodio o calcio. Se admite su uso como agentes edulcorantes en reemplazo de la sacarosa. Se permite su uso de acuerdo a las necesidades tecnológicas de cada producto.

Agentes antiaglutinantes

Fosfato tricálcico, carbonato

de magnesio, sacarato de calcio 18. 12 Fosfato tricálcico; fosfato de sodio; fosfato de calcio; carbonato de magnesio; estearato de calcio; sacarato de calcio. Se admite su uso como agentes antiaglutinantes en la sal. Se permite hasta veinte mil (20.000) partes por millón en el producto terminado.

Vehículos de otros aditivos

Aceites vegetales 18. 13 Aceites vegetales. Se admite su uso como vehículo de otros aditivos.

Alcohol etílico 18. 13. 1 Alcohol etílico. Se permite su uso como agente vehiculizador de otros aditivos.

Propilenglicol 18. 13. 2 Propilenglicol. Se admite su uso como disolvente del ácido cítrico y de los galatos.

Agentes enzimáticos

Bromelina, ficina, papaína 18. 14 Bromelina; ficina; papaína. Se admite su uso como agentes enzimáticos en productos destinados exclusivamente a

chacinados cocidos y conservas. Se permite hasta dos (2) partes por millón del peso del producto a tratar.

Aditivos colorantes

Colorantes. Definición 18. 15 Se consideran aditivos colorantes, las materias naturales o sintéticas, que se agregan a los productos de consumo, reconocidas química y fisiológicamente inocuas para la salud humana y que se incorporan para conformar determinadas exigencias de aspecto del producto.

Colorantes con metales.

Anilinas. Tóxicos 18. 15. 1 Queda prohibido emplear como materias colorantes en los productos alimenticios como así también en los continentes en contacto directo con ellos, colores minerales que contengan antimonio, arsénico, bario, cadmio, cromo, cobre, estaño, mercurio, plomo, uranio, zinc y combinaciones del ácido cianhídrico, colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas y los vegetales que contengan productos tóxicos como resinas drásticas o alcaloides.

Condiciones que deben reunir

los agentes colorantes 18. 15. 2 Las materias colorantes de uso permitido en los alimentos de acuerdo con las especificaciones que en cada caso se dan en el presente Reglamento, son las de origen vegetal, animal o sintéticas que se mencionan. Pueden presentarse bajo forma de polvo, solución, pasta, extracto o laca de aluminio, como primera materia, pigmento o como derivado artificial de ésta, siempre que sean reconocidas inofensivas por la Secretaría de Asistencia Social y Salud Pública de la Nación; que no acusen reacciones de colorantes prohibidos y que no hayan perdido o modificado, por efecto de tratamientos químicos, las características analíticas de las materias primas ordinarias.

Zumo de frutos 18. 15. 3 Se consideran inofensivas las materias colorantes obtenidas de jugos o zumos de hortalizas y de frutos comestibles que se mencionan en este Reglamento y las que en adelante apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Indigotina. Alizarina 18. 15. 4 Se consideran asimismo inofensivas la indigotina y la alizarina sintéticas, así como sus derivados sulfonados, todos los cuales deben responder a las exigencias de pureza establecidas en este Reglamento.

Colorantes admitidos 18. 15. 5 Se admite el uso de los siguientes colorantes:

a) *Amarillo*. Achiote o rocú, extraído de los granos de *Bixa orellana* L.; azafrán, extraído de los estilos y estigmas del *Crocus sativus* L.; beta caroteno, concentrado de hojas, hortalizas; aceite de palma; cúrcuma, extraído de los rizomas de *Cúrcuma long* L.; granos amarillos o de Persia, extraídos de las bayas del *Rhamus catharticus* L. y *R. infectorius* L.

b) *Azul*. Indigotina o carmín de índigo, extraído del añil y de otras plantas indigóferas.

c) *Negro*. Carbón vegetal oficial, preparado partiendo de carbón de madera de gran pureza.

d) *Pardo*. Caramelo, obtenido por calentamiento de azúcares de origen vegetal a una temperatura superior a su punto de fusión, sin llegar a la carbonización, debiéndose neutralizar exclusivamente con carbonatos alcalinos. Achicoria; regaliz.

e) *Rojo*. Alizarina o rubia, extraído de la *Rubia tinctorum* L.; ancusa u orcaneta, extraído de la raíz de la *Alcanna tinctoria* L.; cachú o catecú, extraído de la madera de diversas acacias, *Acacia catechú* Willd, *Acacia suma* Kurz; campeche, extraído del leño del *Haematoxylon campechianum* L. (hematoxilina, hemateína); cochinilla (ácido y carmín), extraído de insectos cocidos, *Coccus cacti* L.; orchilla, extraído de insectos líquenes del género *Rocella ochrolecchia* L.; palo Brasil o *Brasilina* extraído del leño de la *Caesalpinia brasiliensis* L.; purpurina, extraído de las raíces de *Rubia tinctorum* L. y *Rubia cordifolia* L.; rojo remolacha.

f) *Tonos diversos*. Antocianinas extraídas de legumbres; martilina, extraída de diversos frutos.

g) Violeta. Remolacha roja.

h) Verde. Clorofila, extraído de las hojas y partes verdes de las plantas, como también sus complejos cúpricos con no más de quince centésimas (0,15) por ciento de cobre ionizable.

Colores de fantasía 18. 15. 6 Como excepción al apartado 18.15.1, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar para usos de fantasías, los colorantes derivados de la hulla (anilinas). Estos colorantes deben responder a las normas de identidad y de pureza que establezca el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), teniendo en cuenta las normas de identidad y de pureza aceptadas por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y por la Organización Mundial de la Salud.

CAPITULO XIX

19. OTROS ESTABLECIMIENTOS HABILITADOS COMO ELABORADORES DE PRODUCTOS COMESTIBLES O COMO DEPOSITO DE LOS MISMOS

Caza mayor

Caza mayor. Definición 19. 1 (Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003)

Se entiende por planta faenadora de productos de caza mayor, a los establecimientos o parte de establecimientos dedicados a la elaboración de los animales indicados en el numeral 1.1.12.2, inciso a), con sus vísceras y piel.

Caza mayor viva.

Establecimientos. Requisitos 19. 1. 1 (Res. SENASA Nº 13 del 04 de febrero de 2003)

En caso de recibir animales de caza mayor vivos, los establecimientos deben reunir los requisitos de este Reglamento para los mataderos cuyas instalaciones se adapten mejor para tal fin.

Establecimientos mixtos 19. 1. 2 Cuando los establecimientos estén habilitados para faena tipo mixto (caza mayor y especies domésticas mayores), la faena de cada uno de estos tipos se hará en horarios diferentes, previa conformidad de la Inspección Veterinaria.

Inspección previa 19. 1. 3 Las reses de caza mayor al entrar a los establecimientos elaboradores, aunque lleguen amparadas por documentación sanitaria, deben ser sometidas a una inspección de admisión, sin perjuicio de la inspección veterinaria a que posteriormente se las someta.

Dependencias 19. 1. 4 Las plantas elaboradoras de productos de la caza mayor deben contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para Inspección Veterinaria.
- 2) Cámaras frigoríficas.
- 3) Playa de desollado, evisceración, higiene y acondicionamiento.
- 4) Digestor u horno crematorio para desperdicios y comisos.
- 5) Depósito de cueros, si se comercializara esta parte del animal.

6) Vestuario para el personal y servicios sanitarios.

Requisitos 19. 1. 5 Los establecimientos o fracción de establecimientos que elaboren productos provenientes de la caza mayor, deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Cámaras frigoríficas 19. 1. 6 Las cámaras frigoríficas deben tener una capacidad concordante con la producción y estar separadas las destinadas a depósito de las reses que se reciban para la elaboración, de aquellas destinadas a depósito de la materia ya elaborada.

Cámaras frigoríficas para

depósitos de materia elaborada 19. 1. 7 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósito de la materia elaborada, deben tener una temperatura no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero. Se exceptúa de esta obligación cuando las reses se depositen sólo transitoriamente para su inmediato transporte en vehículos refrigerados hasta las cámaras de congelación. En estos

casos la temperatura de las cámaras frigoríficas, así como las destinadas a las reses a elaborar no podrán superar cero (0) grado centígrado.

Trichinella Sp. Jabalíes y pecaríes 19. 1. 8 (Res. ex-SENASA N° 1.629 del 30/12/94).

Cuando se trate de jabalíes y pecaríes, la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS se realizará conforme a los **numerales 11.5.56 al 11.5.61** inclusive.

Digestores 19. 1. 9 Los establecimientos que elaboren productos de la caza mayor, deben poseer digestores para la destrucción de los desperdicios o comisos o en su defecto, horno crematorio. Ambos elementos deben rendir las pruebas de suficiencia que exija la Inspección Veterinaria.

Caza menor

Establecimientos para procesado

de caza menor. Definición 19. 2 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)

Se entiende por planta faenadora de productos de caza menor, a los establecimientos que elaboran los animales indicados en el numeral 1.1.12.2, inciso b), con sus vísceras y menor. piel.

Establecimientos. Requisitos. 19. 2. 1 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)

Los establecimientos que elaboren los productos indicados en el apartado anterior, deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos de aves y de conejos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento. En caso de recibir animales de caza menor vivos, los establecimientos deben reunir los requisitos de este Reglamento para los mataderos cuyas instalaciones se adapten mejor para tal fin.

Dependencias 19. 2. 2 Deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) Sala de recibo de los productos a elaborar.
- 2) Local para la Inspección Veterinaria.
- 3) Sala de preparación.
- 4) Sala de clasificación y empaque.
- 5) Cámaras frigoríficas para refrigeración y congelación.
- 6) Depósito para desperdicios y comisos.
- 7) Local para depósito de envases.
- 8) Dispositivo para desintegración de desperdicios y comisos.
- 9) Vestuarios y servicios sanitarios.

Transporte 19. 2. 3 El transporte al establecimiento elaborador se hará en vehículos cerrados, perfectamente aireados y con las piezas colgadas y separadas entre sí por suficiente espacio para ventilación.

Lavado de piezas 19. 2. 4 Queda prohibido el lavado de las piezas de la caza por inmersión, debiendo hacerse por ducha o aspersión.

Secado de piezas 19. 2. 5 El secado de las piezas de la caza debe hacerse con telas individuales para cada una. Los lienzos deben ser lavados y desinfectados antes de proceder a su nuevo uso.

Independencia de las labores 19. 2. 6 Cuando los establecimientos estuvieran habilitados para la elaboración de diferentes especies, las distintas labores se efectuarán independientemente, previo lavado y desinfección de las playas.

Acondicionamiento de las piezas 19. 2. 7 En las cámaras de refrigeración, las piezas deben estar suspendidas y con separación suficiente para la circulación de aire.

Evisceración 19. 2. 8 Las piezas deben eviscerarse y despojarse de piel o plumas, pudiendo exceptuarse de dicha obligación cuando se destinen a exportación.

Congelación 19. 2. 9 (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)

Todos los productos de caza deben ser congelados inmediatamente después de su elaboración y mantenidos luego a una temperatura no superior a MENOS DOCE GRADOS CENTIGRADOS (-12 °C). Esta temperatura debe ser mantenida a lo largo de toda la cadena alimentaria, quedando prohibida su recongelación.

Aislamiento en envases 19. 2. 10 Las piezas que se exporten sin piel o plumas deberán estar

aisladas del envase continente por papel apergaminado o similar, de uso permitido.

Cámaras frigoríficas 19. 2. 11 Las cámaras frigoríficas deben reunir las condiciones especificadas en el **Capítulo V** de este Reglamento.

Desintegración de comisos 19. 2. 12 La desintegración de los desperdicios y comisos podrá ser hecha por medio de digestor a tacho abierto u horno crematorio.

Ingreso de piezas 19. 2. 13 Los mamíferos de la caza mayor, ingresarán a los establecimientos elaboradores con cuero y sin eviscerar.

Comisos 19. 2. 14 Toda pieza ingresada a un establecimiento y rechazada por la Inspección Veterinaria será decomisada y desnaturalizada, en el acto.

Prohibición de perdices, etc. 19. 2. 15 **DEROGADO (Res. SENASA N° 13 del 04 de febrero de 2003)**

[Queda prohibida la elaboración de perdices, martinetas y copetonas].

Mataderos de lechones y cabritos

Mataderos de lechones

y/o cabritos. Definición 19. 3 Se entiende por matadero de lechones y/o cabritos, los establecimientos o fracción de establecimiento dedicados a la faena de los animales comercialmente designados como tales, cuyo peso no exceda de doce (12) kilogramos para los lechones y ocho (8) kilogramos para los cabritos en la res desollada. En ambos casos el peso se considerará con la res eviscerada.

Requisitos higiénico-sanitarios

de los establecimientos 19. 3. 1 Los mataderos de lechones y cabritos deben reunir todos los requisitos exigidos para los mataderos, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria, que en relación con la labor a desarrollar se consigne en este Reglamento.

Disposición de la planta 19. 3. 2 Los mataderos de lechones y cabritos quedan eximidos de la separación dentro de la planta elaboradora de las zonas limpia y sucia, siempre que esto no altere la faz higiénico-sanitaria de la elaboración. No se exige tener sala de menudencias y tripería.

Cueros de cabritos 19. 3. 3 Cuando los cueros no se elaboren total o parcialmente en el matadero de cabritos, se exime del depósito especial para su manipuleo.

Digestor 19. 3. 4 Se admite el reemplazo del autoclave para destrucción de desperdicios y comisos, por tacho abierto u horno crematorio. Cuando la Inspección Veterinaria lo crea necesario podrá disponer la cremación de los comisos.

Cámaras frigoríficas 19. 3. 5 Los mataderos de lechones y cabritos deben poseer una cámara frigorífica con temperatura no superior a cero (0) grado centígrado con capacidad acorde a su producción.

Trozado de lechones 19. 3. 6 Cuando se trocen lechones o cabritos para su venta, los establecimientos deben poseer una sala para ese fin que reunirá los requisitos exigidos para los **despostaderos**, relacionados con la índole de su producción.

Depósito para acopio de cabritos y lechones

Establecimientos para acopio

de cabritos y lechones 19. 4 Los establecimientos destinados al acopio para su posterior distribución de cabritos, lechones y productos de la caza menor, deberán poseer cámaras frigoríficas con temperatura condicionada a la actividad que se desarrolla.

Matadero de conejos y/o nutrias

Mataderos de conejos

y/o nutrias. Definición 19. 5 Se entiende por mataderos de conejos y/o nutrias, el establecimiento o parte de establecimiento destinado al sacrificio y elaboración de conejos y/o nutrias.

Aislamiento 19. 5. 1 El establecimiento o sección del establecimiento que se dedique a las actividades a que se hace referencia en el apartado anterior, debe hallarse aislado de toda otra dependencia.

Requisitos 19. 5. 2 Los mataderos de conejos y/o nutrias deben reunir todos los requisitos exigidos para los **mataderos de aves**, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia que en relación con la labor a desarrollar, se

consigne en este Reglamento.

Dependencias 19. 5. 3 (Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/93),

Los mataderos de conejos y/o nutrias deben contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para la Inspección Veterinaria.
- 2) Local para conejeras.
- 3) Zona de insensibilización y sangrado.
- 4) Zona de desollado.
- 5) Zona de evisceración e inspección veterinaria.
- 6) Sala de troceado.
- 7) Zona de embalaje (primario y secundario).
- 8) Cámaras frigoríficas.
- 9) Expedición.
- 10) Local para el lavado de utensilios.
- 11) Depósito de envases.
- 12) Local para detritos y comisos.
- 13) Vestuario y servicios sanitarios.
- 14) Local para lavado de jaulas.
- 15) Local para cueros.

Sala de sacrificio 19. 5. 4 (Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/93).

La sala de faena responderá en los caracteres constructivos de las distintas zonas, de insensibilización y sangrado, de desollado, de evisceración e inspección veterinaria, a las exigidas en los mataderos de aves. En cuanto al equipamiento, deberá poseer riel aéreo continuo y elementos receptores de vísceras que permitan la correspondiente inspección.

Sacrificio y desollado 19. 5. 5 El sacrificio, sangrado, desollado y eviscerado deberá hacerse con el animal suspendido.

Utensilios 19. 5. 6 Los elementos laborales y utensilios así como el local, para su higiene, deben responder a las exigencias de los mataderos de aves.

Cámaras frigoríficas 19. 5. 7 Las cámaras frigoríficas responderán a las exigencias consignadas en el **Capítulo V**.

Digestor 19. 5. 8 Se admite que el digestor para destrucción de desperdicios y comisos funcione a tacho abierto o se utilice crematorio.

Cuando la Inspección Veterinaria lo considere necesario, podrá disponer la cremación de comisos.

Cueros 19. 5. 9 Los cueros deben ser tratados en locales aislados e independientes de los lugares donde se elaboren o depositen productos comestibles.

Eliminación de detritos 19. 5. 10 Para la eliminación de detritos, desperdicios y comisos, se seguirá el procedimiento indicado en los mataderos de aves.

Sala de troceo 19. 5. 11 (Res. ex-SENASA N° 1.472 del 16/12/93).

La sala de troceado debe responder a las exigencias del **capítulo XIII** de este Reglamento.

Cámaras frigoríficas para depositar productos avícolas

Cámaras frigoríficas

para depositar aves 19. 6 Las cámaras frigoríficas para depositar aves, huevos y/o conservas de productos avícolas deben responder a las exigencias del **Capítulo V**.

Depósito para productos cárneos

Depósitos de productos envasados 19. 7 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Los depósitos para productos cárneos comestibles envasados y grasas envasadas, sean éstos de producción nacional o importadas, deben responder a las exigencias generales consignadas en los Capítulos **XVI** y **XVII**, adaptadas a la índole de los productos.

Depósitos para grasas 19. 7. 1 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Si se depositan grasas, la temperatura ambiente del depósito no puede exceder de veinticinco grados centígrados (25°C).

Cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos

Cámaras frigoríficas

para depósito exportación 19. 8 Las cámaras frigoríficas para depositar productos cárneos destinados a la exportación, deben responder a las exigencias del **Capítulo V**.

Cámaras frigoríficas con trozado anexo

Cámaras frigoríficas

con trozado anexo 19. 9 Las cámaras frigoríficas con dependencia para trozado y/o preparación de cortes de carne destinada a exportación, deberán responder a las exigencias del **Capítulo XIII**.

Cámaras frigoríficas para depósito de productos de consumo interno

Cámaras frigoríficas para

depósito de consumo interno 19. 10 Las cámaras frigoríficas destinadas a depósitos de carnes y/o menudencias para consumo interno deben responder a las exigencias consignadas en el **Capítulo V**.

Establecimientos elaboradores de carnes destinadas a conserva por la Inspección Veterinaria (conserva veterinaria)

Conserva veterinaria. Definición 19. 11 Se entiende por carne destinada a conserva por la Inspección Veterinaria o

conserva veterinaria, las reses o partes de éstas que han sido declaradas por la Inspección Veterinaria como aptas para el consumo humano, condicionadas a la preparación de productos tratados por el calor con destrucción de gérmenes patógenos.

Requisitos de los establecimientos 19. 11. 1 Los establecimientos autorizados para la recepción de conserva veterinaria deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conserva, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Origen 19. 11. 2 La conserva veterinaria puede provenir únicamente de establecimientos con habilitación nacional, que carezcan de planta elaboradora de conserva y destinadas exclusivamente a establecimientos con habilitación nacional que posean este tipo de industrialización.

Unidades de envío 19. 11. 3 La conserva veterinaria llegará a la planta de destino en reses, medias reses o cuartos.

Serosas 19. 11. 4 No podrán salir del establecimiento faenador las conservas veterinarias que carezcan de sus serosas peritoneal y/o pleural.

Transporte 19. 11. 5 El transporte de la conserva veterinaria se hará en las mismas condiciones de higiene establecidas para las carnes que no tienen restricción alguna.

Transporte simultáneo. Precinto 19. 11. 6 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

En los vehículos en que se transporte conserva veterinaria, no podrá transportarse simultáneamente ninguna otra clase de productos. Saldrán del establecimiento precintados, dejando constancia en la documentación sanitaria y permiso de tránsito del número del precinto, así como el destino y calidad de la carne que se transporta.

Contralor de llegada 19. 11. 7 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

La Inspección Veterinaria del establecimiento de origen de las conservas veterinarias extenderá la documentación sanitaria por duplicado, debiendo la Inspección Veterinaria del establecimiento receptor, devolver conformado el duplicado al establecimiento de origen, dentro del término de ocho (8) días hábiles.

Inspección 19. 11. 8 En el establecimiento de destino de las conservas veterinarias, la Inspección Veterinaria verificará que los precintos no hayan sido violados y efectuará una reinspección de las carnes.

Elaboración inmediata 19. 11. 9 En el establecimiento receptor de las conservas veterinarias se procederá a la inmediata elaboración de las carnes. En su defecto se depositarán en cámaras frigoríficas a no más de cero (0) grado centígrado.

Independencia de la elaboración 19. 11. 10 Toda operación que se efectúe en los establecimientos receptores, con las conservas veterinarias hasta la terminación del producto, debe hacerse en forma independiente de cualquier otra. Las cámaras frigoríficas que se destinen para las conservas veterinarias serán de uso exclusivo para ese fin.

Prohibición de exportación 19. 11. 11 Queda prohibido el uso de conserva veterinaria para la elaboración de productos destinados a la exportación a países cuyas reglamentaciones lo prohíben.

Transporte: desinfección 19. 11. 12 El camión transportador de conserva veterinaria, debe ser lavado y desinfectado antes de retirarse del establecimiento

receptor.

Elaboración de lenguas sancochadas

Lengua sancochada 19. 12 Se entiende por lenguas sancochadas, las lenguas que han sufrido un tratamiento térmico húmedo a efectos de desprenderles el epitelio.

Establecimiento para elaborar

lenguas sancochadas. Definición 19. 12. 1 Se entiende por establecimiento para elaborar lenguas sancochadas, al establecimiento o sección de establecimiento que se dedica a la elaboración de lenguas, de acuerdo a la definición del apartado anterior.

Requisitos de los establecimientos 19. 12. 2 Los establecimientos donde se sancochan lenguas, deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conservas, de acuerdo con la índole de su actividad, sin perjuicio de cualquier otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Dependencias 19. 12. 3 Los establecimientos donde se sancochen lenguas deben tener:

- 1) Local para Inspección Veterinaria.
- 2) Sala de recibo de mercadería.
- 3) Cámaras frigoríficas.
- 4) Sala de sancochado.
- 5) Depósito para detritos y comisos.

Sala de sancochado 19. 12. 4 La sala de sancochado deberá contar con cocinas construidas de material inoxidable que deban reunir las especificaciones de los Capítulos **XVI** y **XVII** (Conserva y Chacinados). Asimismo contará con dispositivos que impidan la acumulación de vapores.

Elaboración de cuajo

Cuajo. Definición 19. 13 Se entiende por cuajo, fermento lab o quimosina, a la diastasa segregada por la mucosa de la cuarta cavidad del estómago de los rumiantes, que tiene la propiedad de transformar la caseína de la leche en un gel.

Fábrica de cuajo. Definición 19. 13. 1 Se entiende por fábrica de cuajo, el establecimiento o fracción de establecimiento donde se elabora el producto definido en el apartado anterior.

Fábricas. Exigencias 19. 13. 2 Las fábricas de cuajo deben reunir todos los requisitos exigidos por este Reglamento para las fábricas de chacinados, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Forma de presentación 19. 13. 3 Los cuajos pueden presentarse líquidos, en polvo, en comprimidos o natural seco.

Cuajo líquido, cuajo en polvo,

cuajo en comprimidos y cuajo seco 19. 13. 4 Son características del cuajo:

- a) Cuajo líquido. Debe ser límpido o ligeramente opalescente, carente de sedimento, olor característico que no denuncie fermentación o putrefacción. Poder coagulante mínimo de uno (1) en diez mil (10.000) a una temperatura de treinta y cinco (35) grados centígrados en un tiempo inferior a cuarenta (40) minutos.
- b) Cuajo en polvo. Debe tener aspecto homogéneo, color blanco o ligeramente amarillento, olor característico que no denuncie fermentación, poder coagulante mínimo de uno (1) en ochenta mil (80.000) a una temperatura de treinta y cinco (35) grados centígrados, en un tiempo no inferior a cuarenta (40) minutos.
- c) Cuajo en comprimidos. Debe tener aspecto homogéneo, ser fácilmente soluble en agua, color blanco o ligeramente amarillento, no contener sustancias conservadoras, a excepción del ácido bórico en las condiciones del apartado 19.13.6, poder coagulante no inferior de uno (1) en cincuenta mil (50.000) a treinta y cinco (35) grados centígrados, en un tiempo inferior a cuarenta (40) minutos.
- d) Cuajo natural seco. Es el producto obtenido por la desecación del cuajo de nonato o de ternero, cabrito o

cordero, lactantes.

Aditivos 19. 13. 5 Está permitido adicionar a los cuajos líquidos, sal, alcohol etílico y glicerina.

Acido bórico y benzoato de sodio 19. 13. 6 (Res. ex-SENASA N° 111 del 21/01/93).

Está permitido adicionar a los cuajos, ácido bórico y benzoato de sodio, en cantidades tales que no sean detectables en los quesos. En la rotulación de estos cuajos, se deberá indicar el agregado de dichos aditivos.

Prueba de fermentación

coli y gérmenes patógenos 19. 13. 7 En los cuajos las pruebas de fermentación gaseosa, debida a gérmenes del grupo coli, no deben acusar reacción positiva.

Tampoco debe contener gérmenes patógenos.

Depósito de cuajos elaborados 19. 13. 8 Los depósitos de cuajo elaborado, responderán a las exigencias del **apartado 19.7.**

Glándulas y otros productos para uso farmacéutico

Glándulas. Definición 19. 14 Los órganos de secreción interna, externa o mixta, cuando son destinados a la industria farmacéutica, se denominan, en este Reglamento, Glándulas. Dichos órganos son: hipófisis o pituitaria, ovarios, páncreas, adrenales, testículos, tiroides, paratiroides, bazo, epífisis o glándula pineal, estómago, linfo-glándulas, salivales, próstata, placenta, timo e hígado.

Sangre, bilis y cálculos biliares 19. 14. 1 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93) .

Quedan comprendidos en el apartado anterior la sangre, sus elementos constitutivos, la bilis, los cálculos biliares, los tejidos embrionarios, pulmones, médula espinal, corazón, encéfalo, ojos, cartílagos, médula ósea, mucosa intestinal y útero. Cuando se trate de bilis proveniente de animales tuberculosos o parasitados, se hará constar en la documentación sanitaria que su uso queda limitado a la extracción de ácidos biliares.

Requisitos de los establecimientos 19. 14. 2 Los establecimientos o sección de establecimiento que clasifiquen y almacenen los subproductos enumerados en los dos (2) apartados anteriores, deben reunir todos los requisitos exigidos para las fábricas de conserva, de acuerdo con la índole de su actividad, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Dependencias 19. 14. 3 Los establecimientos que clasifiquen y/o almacenen productos destinados a la industria farmacéutica, deberán contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para la Inspección Veterinaria.
- 2) Sala de recibo de mercadería.
- 3) Sala de clasificación y acondicionamiento de los productos.
- 4) Cámaras de enfriamiento y cámaras de congelación.
- 5) Depósito para residuos y comisos.
- 6) Digestor u horno.

Sala de clasificación 19. 14. 4 La sala de clasificación y acondicionamiento de los productos, debe tener una temperatura no superior a ocho (8) grados centígrados.

Esterilización de desperdicios 19. 14. 5 El depósito de residuos y comisos contará con un dispositivo digestor a tacho abierto.

Cámaras frigoríficas 19. 14. 6 Las cámaras de enfriamiento tendrán una temperatura no mayor de cero (0) grado centígrado y las de congelación no mayor de quince (15) grados centígrados bajo cero.

Prohibición de congelar

productos farmacéuticos 19. 14. 7 Queda prohibido el congelamiento de los productos destinados a la industria farmacéutica antes de terminar su acondicionamiento.

Obligación de refrigerar

productos farmacéuticos 19. 14. 8 Los productos destinados a la industria farmacéutica deben ser refrigerados inmediatamente de extraídos de la res.

Sala para extracción de epitelio lingual

Extracción de epitelio lingual 19. 15 La extracción de epitelio lingual destinado a los cultivos de virus, se hará en una sección independiente que reunirá los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios que fije el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). Se considera esta sección como parte integrante

del establecimiento y debe estar ubicada en la zona limpia.

Gelatina comestible

Gelatina comestible. Definición 19. 16 Se entiende por gelatina comestible, el subproducto concentrado y seco, obtenido por la hidrólisis en agua hirviendo de tejidos ricos en sustancias colágenas tales como: cartílagos, tendones, huesos, trozos de cuero, fascias, aponeurosis y productos de la pesca.

Fábrica de gelatina. Definición 19. 16. 1 Se entiende por fábricas de gelatinas comestibles, los establecimientos o sección de establecimiento que elaboren los subproductos a que se refiere el apartado anterior.

Fábricas. Exigencias de

construcción e higiénico-sanitarias 19. 16. 2 Las fábricas de gelatinas comestibles deben reunir todos los requisitos

exigidos para las fábricas de chacinados de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que en relación con la labor a desarrollar, se consigne en este Reglamento.

Materias primas 19. 16. 3 En la elaboración de la gelatina comestible sólo se permitirá el empleo de materia prima procedente de animales que no hayan sufrido ninguna restricción por parte de la Inspección Veterinaria.

Condiciones de la gelatina:

cenizas, nitrógeno, jalea

en solución al 1%, arsénico 19. 16. 4 La gelatina debe ser purificada y desecada, inodora y transparente cuando se presenta en hojas, esté coloreada o no. Debe responder a las siguientes especificaciones:

a) No contener más del dos (2) por ciento de cenizas.

b) No contener menos del quince (15) por ciento de nitrógeno.

c) El pH oscilará entre cinco (5) y siete (7) en solución acuosa al uno (1) por ciento.

d) La solución al uno (1) por ciento en agua caliente, dará al enfriarse una jalea sin olor ni sabor.

e) El tenor en arsénico no excederá de una (1) parte por millón.

Coloración 19. 16. 5 La gelatina en hojas podrá ser coloreada con colorantes admitidos por este Reglamento.

Plasma

Plasma o albúmina blanca

de sangre. Definición 19. 17 Se entiende por plasma o albúmina blanca de sangre, el subproducto obtenido después de eliminar de la sangre sus elementos figurados.

Plasma desecado o

albúmina blanca de sangre 19. 17. 1 Se entiende por plasma desecado o albúmina blanca de sangre, desecada, el subproducto definido en el apartado anterior, que ha sufrido un proceso de deshidratación. Debe contener un mínimo de setenta (70) por ciento de proteína, un máximo de siete (7) por ciento de cenizas y hasta el nueve (9) por ciento de humedad.

Albúmina roja de sangre 19. 17. 2 Se entiende por albúmina roja de sangre o glóbulos rojos desecados, al subproducto obtenido por deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. Su composición centesimal será: proteína, noventa y dos (92) por ciento, cenizas uno (1) por ciento, humedad, siete (7) por ciento.

Plasma comestible 19. 17. 3 Los subproductos definidos en los apartados anteriores no podrán designarse como comestibles si no fueran estériles y su materia prima no proviniera de animales sanos.

Salsas, aderezos o aliños

Salsa, aderezo, aliño o

extracto para condimentar 19. 18 Se entiende por salsas, aderezos, aliños o extractos para condimentar, diversos preparados hechos sobre la base de condimentos naturales o elaborados, ácidos, productos aromáticos y/o picantes, con agregados o no de azúcar, que se elaboran para modificar el sabor de determinados alimentos. Las salsas pueden presentarse en forma líquida, cremosa o deshidratada, límpidas o turbias con elementos constitutivos en suspensión.

Mayonesa 19. 18. 1 Con el nombre de mayonesa o mahonesa, se entiende una salsa preparada por una emulsión de yema de huevos frescos en aceite comestible, sazonada con vinagre o jugo de limón,

sal, con o sin azúcar y otros condimentos. Se permite sin aclaración en el rótulo, el refuerzo de su coloración natural mediante el agregado de no más de dos (2) partes por millón de beta caroteno natural o sintético por kilogramo de producto terminado. No debe contener menos del setenta y ocho (78) por ciento entre aceite y yema de huevo y debe declararse en el rótulo, cuando contenga más de medio (0,5) por ciento de almidón. Queda prohibido reemplazar las yemas de huevos frescos por yemas desecadas, ovoalbúmina u otra sustancia emulsionante. Las mayonesas que contengan menor cantidad de aceite y huevos y más agua, se denominarán, salsas o aderezos sobre la base de mayonesa. Salsas 19. 18. 2 Las salsas, aderezos o aliños que no contengan huevo no podrán rotularse como mayonesas.

Condiciones de las salsas 19. 18. 3 Las salsas deben satisfacer las siguientes condiciones:

- a) Las sustancias que entren en su composición responderán a las exigencias del presente Reglamento.
- b) Su composición debe responder a lo consignado en el rótulo, incluyendo los colorantes artificiales.
- c) No estar alteradas o fermentadas, no contener más de cien (100) partes por millón de cobre ni sustancias conservadoras no autorizadas, ni productos extraños a la composición declarada.
- d) No contener glucógeno.

Envases de salsas 19. 18. 4 Los envases de las salsas que contengan vinagre, no podrán llevar cápsulas metálicas con más de uno (1) por ciento de plomo y diez (10) partes por millón 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 uno (1) por ciento de plomo como máximo, que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro (0,5), de una hoja de aluminio o de cualquier otra materia impermeable e inatacable luego de media hora de ebullición por una solución de ácido acético al cuatro (4) por ciento, adicionada de cinco (5) gramos de cloruro de sodio y veinticinco centigramos (0,25) de ácido cítrico.

Local para remate y/o venta de carnes

Remate o venta de carne. Definición 19. 19 Los establecimientos o sección de éstos, destinados a remate y/o venta de carnes, sólo podrán vender reses, medias reses, cuartos, trozos de carne y menudencias de las especies contempladas en este Reglamento.

Exigencia de los locales de venta 19. 19. 1 El local destinado a remate y/o venta de carnes, debe responder a las exigencias de las playas de oreo, en cuanto le fueran aplicables, sin perjuicio de toda otra exigencia higiénico-sanitaria que se consigne en este Reglamento.

Dependencias 19. 19. 2 Los establecimientos destinados a remate y/o venta de carnes deben disponer de las siguientes dependencias:

- 1) Local para la Inspección Veterinaria.
- 2) Plataforma de carga y descarga.
- 3) Local para exposición y venta independiente del de carga y descarga.
- 4) Cámaras frigoríficas, expresamente destinadas a la finalidad para que se habilitan.
- 5) Depósito de comisos.
- 6) Vestuarios y servicios sanitarios.

Rieles del local de ventas 19. 19. 3 Los rieles del local de ventas estarán colocados a una distancia de un (1) metro entre sí; un (1) metro de las paredes y columnas y de manera tal, que las medias reses queden a una altura de treinta (30) centímetros del suelo. No será menor de quince (15) centímetros la distancia de las medias reses entre sí.

Temperatura del local de ventas 19. 19. 4 En el local destinado a la recepción, exposición y venta, durante la estada de las reses en el mismo, la temperatura ambiente no podrá superar los diez (10) grados centígrados.

Balanza 19. 19. 5 En el local destinado a la recepción, exposición y venta, debe instalarse una balanza para uso de los compradores.

Cámaras frigoríficas 19. 19. 6 Las cámaras frigoríficas deben responder a las exigencias consignadas en el **Capítulo V**.

Capacidad, temperatura,
rieles de las cámaras frigoríficas 19. 19. 7 Los establecimientos habilitados para remate y/o venta de carnes, debe tener cámaras frigoríficas con capacidad para almacenar el total de lo autorizado a rematar y/o vender durante veinticuatro (24) horas. La capacidad frigorífica será la necesaria para mantener a una temperatura no superior a cero (0) grados centígrados los productos que se almacenen. Los rieles tendrán la disposición establecida en el **Capítulo V**.

Temperatura de las reses al ingreso 19. 19. 8 Las reses, medias reses y/o cuartos que ingresen al local de venta, cualquiera sea su origen, tendrán una temperatura no superior a cinco (5) grados centígrados. La temperatura se medirá en el centro de las grandes masas musculares y en las partes profundas de la res.

Venta de carnes congeladas 19. 19. 9 Se permite la venta de reses, medias reses, cuartos, trozos y/o subproductos congelados. La temperatura de las mismas no superará en ningún momento los ocho (8) grados centígrados bajo cero. Esta carne y/o subproductos sólo podrá ser trasladada a establecimientos habilitados en el orden nacional.

Carnes no vendidas en el día 19. 19. 10 Los productos que no hayan sido vendidos en el día, se alojarán en cámaras frigoríficas a temperatura que asegure su conservación. Si después de una nueva exposición en el local comercial, los mismos no se han vendido, no se permitirá un nuevo ingreso al salón de ventas, pudiéndose enviar inmediatamente a carnicerías o fábricas de chacinados o conserva, si su estado sanitario lo permite.

Locales habilitados 19. 19. 11 Todos los productos y subproductos que ingresen a los locales habilitados para el remate y/o venta de carne, deben provenir de establecimientos habilitados en el orden nacional.

Vestuario 19. 19. 12 Toda persona que permanezca en el salón de venta o cámaras debe vestir la ropa especificada en el **Capítulo VIII**.

Autorización para introducir reses de otros establecimientos 19. 19. 13 Cuando el local de remate y/o venta de carnes se halle en un establecimiento habilitado para la exportación de productos alimenticios, la introducción de reses, medias reses y/o cuartos procedentes de otros establecimientos, deberá ser especialmente autorizada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). En ningún caso la carne expuesta para remate o venta directa, puede destinarse a exportación.

Retiro de carne en exposición 19. 19. 14 La carne expuesta en un remate o local de venta directa, no puede salir del establecimiento con destino a otro local de remate.

Circulación.

Estacionamiento de vehículos 19. 19. 15 Queda prohibida la carga, descarga, circulación y el estacionamiento de vehículos, dentro del recinto donde esté expuesta la carne.

CAPITULO XX

20. MATADEROS DE AVES

(Resolución SENASA N° 553 del 08/07/2002 sustituye completo el texto que fuera aprobado por el Decreto del PEN N° 4238 del 19/07/68)

Definiciones Generales 20. 1 Para el presente Capítulo se aplicarán las definiciones que se indican a continuación::

Matadero de Aves. 20. 1. 1 Se entiende por “matadero de aves” al establecimiento dedicado a la faena de aves obtenidas por crianza y destinadas para consumo humano y que pertenecen a las siguientes especies: Gallus gallus, (pollos, gallinas y gallos), pavos, patos, gansos, faisanes, codornices y cualquier otra especie aviar obtenida por crianza y que cumpla con la finalidad precitada.

Clasificación tecnológica de la faena de los mataderos de

aves de cría. 20. 1. 2. Los mataderos de aves de cría se clasificarán según su tecnología en:

a) Automáticos: son aquellos que disponen de

equipamiento para realizar el conjunto de operaciones correspondientes a evisceración, clasificación y empaque en líneas automáticas.

b) Manuales: son aquellos en los que las operaciones de evisceración, clasificación y envasado no son automáticos. De acuerdo a la índole de sus instalaciones, su velocidad de proceso se limitará hasta 1000 aves/hora; 2000 aves/hora y/o 3000 aves/hora.

Sala de despiece o

deshuesado de aves. 20. 1. 3. Se denomina “sala de despiece o deshuesado de aves” al establecimiento o sección de establecimiento dedicado al trozado de carcasas de aves, desposte u otras manipulaciones de despiece para su envasado y/o posterior transformación. La sala deberá cumplimentar con lo establecido en el numeral 20.7 y sus apartados.

Establecimiento elaborador de

productos para consumo humano

a base de carne de aves. 20. 1. 4. Se denomina “establecimiento elaborador de productos para consumo humano a base de carne de aves” al establecimiento o parte de él, dedicado a la preparación de alimentos cuyo principal componente es la carne de aves.

Deberán cumplimentar con lo establecido en el numeral 20.8.

Establecimiento elaborador

de subproductos incomedibles

de aves. 20. 1. 5 Se denominará “establecimiento elaborador de subproductos incomedibles de aves”, al establecimiento o parte de él, dedicado a la transformación de los subproductos incomedibles a partir de los despojos de la faena de aves. Deberá cumplir con lo establecido en el Capítulo XXIV de acuerdo a la índole de su producción.

Podrán elaborar productos incomedibles, provenientes de su faena propia, o de terceros.

Cámaras frigoríficas para depositar

aves y productos avícolas. 20. 1. 6. Se entiende por “cámaras frigoríficas para depositar aves y productos avícolas” al establecimiento o sección del mismo, destinado a dar frío a productos cárnicos de origen aviar, declarados por el Veterinario Oficial aptos para el consumo humano, acondicionados para su consumo y/o industrialización.

Se admite la aplicación del frío en la misma cámara, a productos correctamente acondicionados cuyo destino final sea la elaboración de alimentos para animales, a condición de hallarse estibados separadamente y haber sido declarados aptos para el consumo humano por el Veterinario Oficial.

Tratamiento por el frío

de la carne de aves. 20. 1. 7. La carne de aves, después de su clasificación y envasado, deberá ser conservada a las temperaturas fijadas en el numeral 20.5.15 del presente Capítulo.

Ubicación. 20. 2. Los establecimientos faenadores de aves estarán ubicados en zonas no anegables y preferentemente, alejados de las plantas urbanas.

Los espacios libres del establecimiento, serán impermeabilizados o revestidos de manto verde. Por razones de bioseguridad, se ubicarán lejos de los circuitos de crianza de aves, plantas de incubación, plantas de alimentos balanceados, granjas de reproductoras y granjas de cría.

Contaminantes ambientales. 20. 2. 1. Los establecimientos faenadores de aves deberán estar ubicados en áreas libres de emanaciones perjudiciales, y alejados de cualquier industria que pueda producir contaminación.

Abastecimiento de agua.

Efluentes. 20. 2. 2. El predio de ubicación, deberá contar con abundante abastecimiento de agua y facilidades para instalar los sistemas de efluentes, los que deberán dar cumplimiento a la legislación que sobre el particular tenga la jurisdicción que corresponda a la ubicación de la planta

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios.

Requisitos 20. 3. Los requisitos de construcción e higiénico-sanitarios, deben responder a lo establecido en el Capítulo III del presente Reglamento.

Separación de la elaboración

de productos incomedibles 20. 3. 1. Las dependencias donde se elaboren productos comedibles, deberán estar separadas de las que elaboren productos incomedibles, admitiéndose solamente su comunicación a través de sistemas y diseños que eviten la circulación de personal en forma directa, así como el retroceso de materiales hacia las zonas de productos comedibles y el reflujo del aire y las emanaciones gaseosas de áreas incomedibles, a las de carácter comestible

Dependencias 20. 3. 2. Todo establecimiento deberá poseer las siguientes dependencias:

- 1) Área de recepción y espera de camiones con jaulas de aves vivas.
- 2) Playa de descarga, ante-mortem y colgado en noria.
- 3) Sala de faena.
- 4) Cámaras frigoríficas.
- 5) Depósito para productos incomedibles.
- 6) Oficina para la Inspección Veterinaria.
- 7) Sector de necropsias.
- 8) Dependencias para el personal.
- 9) Depósitos para materiales de envasado.
- 10) Depósito para elementos de limpieza.
- 11) Depósito de tóxicos.
- 12) Sector de lavado de camiones para transporte de aves.
- 13) Sector de lavado de jaulas para transporte de aves.
- 14) Sector de lavado de utensilios (podrá hallarse separado o vinculado a determinados sectores que así lo requieran).
- 15) Sector de lavado de canastos plásticos reutilizables.

Área de recepción y Playa

de descarga. Características. 20. 3. 3. El área de recepción y espera de camiones con jaulas de aves vivas, debe tener piso impermeable, estar techado y poseer facilidades para realizar ventilación forzada.

La playa de descarga debe tener piso impermeable y hallarse a una altura del suelo tal, que facilite la descarga de los vehículos. Debe hallarse protegida mediante un techado.

Área ante-mortem. Características. 20. 3. 4. El área del ante-mortem y del colgado en noria, debe estar techada y contar con piso impermeable. La luminosidad en la misma, será de la menor intensidad posible, de modo de reducir la excitabilidad de las aves.

Sala de faena. Divisiones. 20. 3. 5. La sala de faena estará dividida en TRES (3) zonas denominadas: sucia, intermedia y limpia.

Zona sucia. 20. 3. 6. En la zona sucia, se efectuarán la insensibilización, el degüello y el sangrado.

Este sector deberá ser independiente del resto de las zonas y sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves.

Insensibilización de las aves 20. 3. 7. La insensibilización de las aves previa al sacrificio, se efectuará mediante una descarga eléctrica o cualquier otro método aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que permita el desangrado total.

La única excepción a dicha exigencia, la constituyen las faenas rituales o religiosas autorizadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Sangrado. Requisitos. Desagües. 20. 3. 8. Las aves serán sacrificadas mediante la sección de los grandes vasos del cuello, ya sea en forma manual o automática. Para el sangrado se debe contar con un espacio físico que permita que las aves permanezcan el tiempo suficiente para completar el proceso.

La sangre se recogerá en conductos o recipientes y nunca podrá volcarse a los desagües.

El declive de los pisos hacia los desagües, será suficiente para permitir la correcta evacuación de los líquidos.

Zona intermedia. Requisitos. 20. 3. 9. La zona intermedia la constituyen la sala de escaldado y desplume.

Esta zona debe estar separada de las zonas sucia y limpia y sólo tendrá comunicación a través de la abertura destinada al pasaje de las aves, pudiendo contar con una puerta para el uso exclusivo del personal de mantenimiento, cuando razones operativas así lo requieran. Esta sección estará provista de los elementos y maquinarias necesarios, cuyos requisitos se indican en este Capítulo.

Escaldado 20. 3. 10. La operación de escaldado se hará con agua caliente, que al ingresar al sistema debe ser potable. La temperatura de la misma estará entre CINCUENTA GRADOS CENTÍGRADOS (50°C) y SESENTA GRADOS CENTÍGRADOS (60°C).

El agua de las piletas de escaldado, se renovará continuamente y las piletas deberán ser vaciadas e higienizadas, por lo menos una vez por día o cuando lo disponga la Inspección Veterinaria. Dicha renovación deberá ser controlada mediante un caudalímetro, manteniéndose como mínimo CERO CON DOS (0,2) litros/pollo, de renovación.

Desplume 20. 3. 11. Desde las piletas de escaldado las aves serán transportadas por medios mecánicos o en forma manual a las máquinas de desplumar y luego repasadas para eliminar los restos de plumas o pelusas que pudieran haber quedado, admitiéndose que esta última operación pueda ser hecha a mano.

Antes de pasar a la zona limpia, las carcasas serán sometidas a un duchado para disminuir su carga bacteriana superficial.

Zona limpia 20. 3. 12. La zona limpia está constituida por las salas de evisceración, de enfriado, de clasificación, de envasado y de cámaras frigoríficas. Esta zona sólo se comunicará con la zona intermedia a través de la abertura destinada al pasaje de las aves. Podrá contar con una puerta para el uso exclusivo del personal de mantenimiento, cuando razones operativas así lo requieran.

Depósito de desechos y comisos 20. 3. 13 El depósito de desechos y comisos reunirá las exigencias propias de estos locales, de acuerdo a la índole de su destino. Cuando los desperdicios y comisos de la faena no se industrialicen en el mismo establecimiento, deberán ser retirados del depósito antes de su descomposición o cada vez que lo disponga la Inspección Veterinaria.

Oficina de la Inspección Veterinaria 20. 3. 14. Para la oficina de la Inspección Veterinaria, rigen las exigencias enumeradas en el Capítulo IX de este Reglamento.

Sector de necropsias 20. 3. 15. El sector de necropsias deberá estar aislado de las áreas de producción.

Corresponderá a un sector de la playa ante-mortem, que será acondicionado y equipado para tal fin y cuyas condiciones edilicias permitirán una fácil higiene y desinfección.

Dependencias para el personal

de la empresa 20. 3. 16. Para las dependencias correspondientes al personal que trabaja en la planta, rigen las normas establecidas en el Capítulo VIII de este Reglamento.

Requisitos de construcción e

higiénico-sanitarios 20. 3. 17. Los establecimientos dedicados al sacrificio de aves, deberán ser diseñados de tal manera, que el desarrollo de la producción se efectúe en forma lineal, evitando retrocesos y cruces del producto en elaboración, con el producto terminado. Además, deberán llenar los siguientes requisitos de orden general en sus aspectos constructivos:

a) Todas las dependencias deberán estar construidas en mampostería, hormigón armado u otro material impermeable, de fácil higienización y sanitización, autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

b) Las paredes deberán estar revestidas de azulejos, enlucido de cemento blanco, plaquetas de cerámica vitrificadas o cualquier otro material impermeable, de

fácil higienización y sanitización, autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

c) Dicho revestimiento debe llegar como mínimo, a una altura de DOS METROS CON CINCUENTA (2,50) metros.

d) Los ángulos formados entre las paredes, entre éstas y el techo y con el piso, deberán ser redondeados.

e) Los pisos deberán ser impermeables, fácilmente lavables, no atacables por los ácidos grasos, debiendo tener como mínimo, una pendiente que permita el escurrimiento del líquido hacia el desagüe correspondiente, evitando acumulaciones. Los techos se podrán construir con cualquier clase de material impermeable que se encuentre autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Ventilación 20. 3. 18. La ventilación de la sala de faena y elaboración, podrá ser proporcionada por aberturas cenitales o por ventanales en las paredes perimetrales, los que estarán ubicados por encima del friso sanitario.

La ventilación por ventana deberá guardar una relación de UN (1) metro cuadrado, de abertura por cada SESENTA (60) metros cúbicos de local a ventilar.

Protección contra insectos. 20. 3. 19. Todas las aberturas deberán estar protegidas con mallas antiinsectos y las puertas serán de cierre automático.

Renovación del aire 20. 3. 20. Si se emplearan medios mecánicos para la ventilación de los ambientes, éstos deberán producir una renovación total del aire de CINCO (5) veces por hora, como mínimo.

Las zonas de escaldado y desplume, tendrán instalados aparatos mecánicos para renovación del aire. La renovación total será de DIEZ (10) veces por hora, evitándose la condensación de vapores.

Debe evitarse la circulación de aire desde las zonas sucias hacia las zonas limpias.

Iluminación 20. 3. 21. La iluminación puede ser natural o artificial. La iluminación artificial referida a planos de trabajo no deberá ser de fuentes monocromáticas o de espectro limitado y se ajustará a los siguientes niveles de unidades Lux en servicio:

- 1) Zona sucia, intermedia y limpia: CIENTO CINCUENTA (150) unidades Lux como mínimo, en iluminación general.
- 2) En lugares de inspección veterinaria, TRESCIENTAS (300) unidades Lux, como mínimo.
- 3) Cámaras frigoríficas: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo.
- 4) Pasillos: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo.
- 5) Baños: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo.
- 6) Vestuarios: CIEN (100) unidades Lux, como mínimo.
- 7) Comedores: CIENTO VEINTE (120) unidades Lux, como mínimo.
- 8) Laboratorios: Se determinará de acuerdo con las necesidades del trabajo.
- 9) Iluminación periférica: TRES (3) unidades Lux, como mínimo.

Provisión de agua 20. 3. 22. Todas las dependencias estarán provistas de agua fría y caliente. Todo establecimiento deberá poseer una reserva de agua en sus tanques para CUATRO (4) horas de labor, calculada sobre la base de QUINCE (15) litros por ave sacrificada. Esta cifra es básica y será adecuada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA a los requerimientos operativos.

Hielo para enfriamiento 20. 3. 23. Para el enfriamiento de las canales puede ser empleado el hielo producido a partir del agua potable usada en el establecimiento.

Hielo. Producción. 20. 3. 24. Las máquinas productoras de hielo deberán hallarse aisladas del medio ambiente. El recinto donde se sitúen estas máquinas, así como el depósito del hielo producido, debe

reunir las condiciones higiénico-sanitarias de los recintos destinados al manejo de las carnes.

Instalaciones, equipos y utensilios.

Características de los locales

y elementos de trabajo. 20. 4. Los equipos y elementos de trabajo utilizados en las tareas de faena, conservación y envasado de las aves, serán de diseño, material y construcción tales, que faciliten su higienización y sanitización y no contaminen los productos comestibles durante su preparación y manipuleo.

Los materiales utilizados responderán a las exigencias establecidas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

Su diseño debe estar orientado a evitar la formación de condensación en las áreas de elaboración y almacenamiento de la planta.

Limitación de uso de

equipos y utensilios. 20. 4. 1. Queda prohibido el uso de equipos y utensilios destinados a la elaboración de productos incomedibles, en la elaboración de productos comestibles.

Jaulas. Lavado. 20. 4. 2. Anexo al sector de descarga, debe existir un equipo para el lavado de jaulas de aves vivas, que comprenderá ablandamiento y remoción de sólidos, enjuague y desinfección.

Desplumadoras 20. 4. 3. Las desplumadoras deberán permitir la fácil remoción de plumas, debiendo ser vaciadas e higienizadas, tantas veces como lo disponga la Inspección Veterinaria. Las plumas serán removidas del sector en forma continua.

Duchado posterior al desplume. 20. 4. 4. Luego de desplumada el ave, será sometida a un duchado por aspersión. Las características del duchador en cuanto a sus dimensiones y generación de flujo de agua, estarán acordes con la velocidad de faena y el flujo de agua tendrá una presión determinada y un grado de aspersión tal, que permita cubrir todas las superficies de la carcasa.

Duchado posterior

a la evisceración. 20. 4. 5. En el sector de posteviscerado, existirá un equipo que, además de efectuar el duchado exterior de la carcasa, efectuará también el duchado interior. Deberá controlarse el consumo de agua del o de los equipos, de modo tal que, el mismo sea como mínimo de UNO Y MEDIO (1,5) litros, por pollo y controlado por caudalímetro. Las características de este duchador en cuanto a sus dimensiones y generación de flujo de agua, estarán acordes con la velocidad de faena y el flujo de agua tendrá una presión determinada y un grado de aspersión que permita cubrir todas las superficies de la carcasa.

Enfriamiento por agua. 20. 4. 6. Para el enfriado por agua, deberán existir tanques de enfriamiento distintos, tanto para las carcasas como para los menudos. Los dispositivos serán mecánicos y por traslación.

Enfriamiento por agua. 20. 4. 7. Si se emplea un sistema de enfriamiento por aire, será diseñado de tal manera, que se eviten las contaminaciones con partículas que puedan ser vehiculizadas por el propio aire circulante de enfriamiento. Las carcasas de aves sometidas a este tipo de enfriamiento, deberán lograr en el punto más profundo de la pechuga, una temperatura no superior a los DIEZ CENTÍGRADOS (10 °C), para posteriormente ser envasadas y depositadas en la cámara de enfriado. El recinto destinado a esta tarea, deberá ajustarse a lo exigido en el Capítulo V del presente Reglamento, y contar con un sistema de traslado mecánico continuo

Recipientes para aves.

Tarimas. 20. 4. 8. Las bandejas, recipientes y cajones que se utilizan para contener aves evisceradas, no podrán ser colocados directamente sobre el piso; deberán ser colocados sobre tarimas u otro soporte que los mantenga a una distancia mínima de CATORCE (14) centímetros del piso. Los contenedores que se reutilizan, deberán ser higienizados y sanitizados antes de volver a usarlos.

Noria. 20. 4. 9. La noria de zona limpia y las correspondientes a las zonas

intermedia y sucia, deberán ser independientes entre sí y contarán, en el recorrido de retorno, con equipos de lavado y desinfección.

Utensilios. Higienización. 20. 4. 10. Las líneas de producción, contarán con facilidades para higienizar y desinfectar periódicamente los utensilios, con la frecuencia que indiquen las Buenas Prácticas de Fabricación.

Las plantas deberán poseer sistemas documentados de control de los procesos y con procedimientos escritos homologados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Las aves serán sometidas a las siguientes condiciones operativas:

Ayuno de las aves. 20. 5. 1. Las aves que se destinen a faena, antes de su envío a la planta, serán sometidas a un período de ayuno, mediante supresión del alimento sólido, a los efectos de disminuir los riesgos de contaminación por medio del derrame del tracto digestivo durante el proceso de eviscerado

Lavado y desinfección de vehículos. 20. 5. 2. Los vehículos que hayan transportado aves, deberán ser lavados a presión y desinfectados con productos autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Faena. Período de espera. Requisitos. 20. 5. 3. Antes de su descarga en la planta de matanza y mientras dure el período de espera, las aves a faenar, serán mantenidas en lugares bien ventilados y protegidas de las inclemencias climáticas

Descarga de las aves. Colgado. 20. 5. 4. La descarga de las aves será efectuada en forma manual o mecánica, evitando traumatismos.

El colgado se efectuará evitando lesionar a las aves.

En general, se deberán tomar los recaudos necesarios para salvaguardar el estado de bienestar de los animales.

Insensibilización. Equipos. 20. 5. 5. Los equipos de insensibilización estarán regulados de forma tal, que no afecte el sistema cardiovascular del ave, para permitir un desangrado completo.

El animal, al ser sacado de la línea, debe reaccionar con suficiente rapidez, sin demostrar secuelas.

Degüello. 20. 5. 6. El degüello puede ser manual o automático, cortándose los grandes vasos del cuello. Para el sangrado, se debe contar con un espacio físico que permita a las aves permanecer el tiempo suficiente para completar el proceso.

Duchado posterior al desplume. 20. 5. 7. Las aves ya escaldadas y una vez desplumadas, serán sometidas a un duchado, dicho procedimiento, se realizará mediante una bomba con el fin de lograr una presión en sus picos aspersores tal que, la aspersión sea envolvente y se extienda sobre toda la superficie del ave. La longitud del equipo, así como la disposición de los picos de agua, estarán acordes con la velocidad de faena. El consumo de agua será calculado según el tamaño del ave, con un volumen que permita disminuir considerablemente la carga bacteriana superficial, considerándose que la cantidad mínima de agua a utilizar, será de CERO CON DOS (0,2) litros/ave.

Evisceración 20. 5. 8. La evisceración puede efectuarse en forma manual o automática. Los cortes para realizar esta operación, deberán limitarse a los necesarios para extraer las vísceras y facilitar la inspección sanitaria del ave.

Se considerará ave eviscerada cuando se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmones, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos, en las aves sexualmente maduras. Mediante un corte se separará la cloaca de la pared abdominal.

Las patas deberán ser separadas por desarticulación o sección, a la altura de la articulación tibiometatarsica. Las garras escaldadas, peladas, enfriadas/congeladas podrán ser comercializadas como comestibles.

Las menudencias comestibles o menudos: hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa, más el cuello, luego de su prolijamiento y enfriamiento, pueden ser introducidos

dentro de la cavidad de la carcasa, previo envasado.

Inspección Veterinaria.

Reinspección. 20. 5. 9. La noria, en el punto inmediato posterior al eviscerado, deberá poseer espacio suficiente para la inspección veterinaria y se dispondrá de facilidades para la reinspección.

Se contará con un recipiente para colocar las carcasas o las partes de las mismas declaradas aptas para consumo humano y recipientes identificados para colocar los comisos.

Duchado del ave posterior

a la evisceración. 20. 5. 10. Una vez eviscerada e inspeccionada, el ave será sometida a un duchado interior y exterior con agua, para disminuir su carga bacteriana y mejorar su calidad. Este duchado será controlado por medio de un caudalímetro, el que medirá la cantidad de agua empleada, fijándose como mínimo UNO Y MEDIO (1,5) litros, por ave.

Aves. Enfriamiento. 20. 5. 11. Realizado el duchado y cuando no se efectúe el enfriamiento de las carcasas de ave por corriente de aire, será sometida a un enfriamiento por inmersión en agua o agua y hielo, con el objeto de provocar una pérdida sensible del calor animal. El procedimiento consistirá en impulsar constantemente las canales, mediante procedimientos mecánicos, a través de una corriente de agua que circula en dirección opuesta. El tiempo de permanencia en el primer tanque de enfriamiento, no deberá exceder los TREINTA (30) minutos, en tanto que en los restantes, sólo podrá permanecer el tiempo suficiente como para lograr el enfriamiento de la carcasa, de modo que no supere los DIEZ CENTÍGRADOS (10°C)) medidos en la profundidad de la masa muscular de la pechuga. Este dispositivo de enfriamiento, poseerá un sistema de renovación de agua permanente, de tal manera que se asegure que el agua sea renovada a razón de un mínimo de:

- a) DOS Y MEDIO (2,5) litros por carcasa de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.
- b) CUATRO (4) litros por carcasa de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.
- c) SEIS (6) litros por carcasa de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

Si se emplean varios tanques, la entrada y salida de agua usada en cada tanque, deberá regularse de modo que disminuya progresivamente en la dirección del desplazamiento de las canales; el agua limpia se distribuirá entre los tanques de manera que la renovación del agua en el último de ellos no sea inferior a:

- a) UN (1) litro por canal de un peso igual o inferior a DOS Y MEDIO (2,5) kilogramos.

- b) UNO Y MEDIO (1,5) litros por canal de un peso comprendido entre DOS Y MEDIO (2,5) a CINCO (5) kilogramos.

- c) DOS (2) litros por canal de un peso igual o superior a CINCO (5) kilogramos.

El agua utilizada para el llenado inicial de los tanques, no se tomará en consideración para el cálculo de cantidades.

El hielo adicionado al sistema de enfriamiento por inmersión, puede ser tomado en cuenta en los cálculos de las cantidades predeterminadas para la renovación constante de agua en el sistema.

El agua empleada se controlará por medio de caudalímetros instalados según las necesidades. La temperatura del agua en el punto donde las carcasas ingresan al sistema, no será superior a DIECISEIS GRADOS CENTÍGRADOS (16°C), y la temperatura del agua en el punto donde las carcasas salen del sistema, será de CUATRO GRADOS CENTÍGRADOS (4°C) como máximo.

Si se realiza enfriamiento por corriente de aire, las carcasas a la salida de este equipo, no deberán superar una temperatura de DIEZ GRADOS CENTÍGRADOS (10°C),

medidos en el interior de la masa muscular de la pechuga.

Aves. Ecurrido 20. 5. 12. Al salir del sistema de enfriado por inmersión, las carcasas serán sometidas a un proceso de ecurrido a los efectos de eliminar toda el agua libre que se halle en la carcasa, de manera que el total de agua retenida no supere el OCHO POR CIENTO (8%), tomado con relación al peso total de la carcasa.

Aves. Clasificación. Envasado. 20. 5. 13. Finalizado el proceso indicado y clasificadas las carcasas, se procederá al envasado. Estos procesos serán continuos y a la mayor velocidad posible. Las carcasas pueden estar embolsadas individualmente o colectivamente en bolsones de materiales aprobados. En el área de clasificación y envasado, deberá evitarse siempre la acumulación de productos, colecta de líquidos, resto de envases, etc; debiendo las carnes ingresar de inmediato a la cadena de frío.

Pueden utilizarse envases secundarios de materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA y/o contenedores de fácil higienización y de adecuada conformación, de modo de no generar riesgos para el producto contenido, por asociación de peligros químicos y/o físicos.

Cámaras. Exigencias 20. 5. 14. Las cámaras frigoríficas cumplirán con todas las exigencias constructivas enumeradas en el Capítulo V del presente Reglamento.

Aves. Conservación. Requisitos. 20. 5. 15. (Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04)

Las masas musculares más profundas del ave (músculos pectorales), deberán alcanzar una temperatura de conservación entre DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) Y MENOS DOS GRADOS CENTÍGRADOS (-2° C) con DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas, en un lapso no superior a las SEIS (6) horas a partir del sacrificio.

Dichas temperaturas deberán respetarse durante todo el período de depósito del producto en el establecimiento, durante la cadena de distribución y la de comercialización.

Aves. Desposte y trozado

Conservación. 20. 5. 16. Las aves que serán destinadas al despostado o trozado, pueden ingresar a la sala de elaboración en forma inmediata o esperar el desposte o trozado, bajo las condiciones de temperatura establecidas en el numeral 20.5.15.

Inspección sanitaria ante-mortem.

Inspección sanitaria ante-mortem.

Obligatoriedad. 20. 6. Toda ave que se destine al sacrificio, deberá ser sometida previamente, a inspección sanitaria ante-mortem.

Aves vivas. Síntomas

de enfermedad. Requisitos. 20. 6. 1. Las aves que presenten síntomas de enfermedad, que puedan determinar su comiso una vez sacrificadas, serán mantenidas separadas de las otras aves, hasta el momento de su matanza, evisceración e inspección.

Ocurrencia de enfermedades

exóticas. 20. 6. 2. Si se comprobara la presencia de síntomas de enfermedad de Newcastle, Influenza Aviar o de alguna otra enfermedad exótica y de denuncia obligatoria, se suspenderá la actividad y se dará inmediato aviso a la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, a los efectos de que se adopten las acciones que correspondan

Inspección veterinaria del

establecimiento. Acciones. 20. 6. 3. Hasta tanto se constituya en el establecimiento la autoridad del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA responsable de la jurisdicción correspondiente al establecimiento, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en el mismo, procederá a:

1) suspender el ingreso y egreso de aves, materias primas y productos;

2) suspender todo movimiento de vehículos de transporte

de cargas y de personas;

3) adoptar las medidas necesarias para impedir la diseminación del agente causal, por las personas que se encontraran dentro del cerco perimetral.

Aves enfermas. Necropsias. 20. 6. 4. La faena de las aves con signos de enfermedad o aviso sanitario desde la granja de origen en tal sentido, deberá realizarse en el sector de necropsias o al finalizar el sacrificio de las clínicamente sanas, extremando las medidas de inspección.

Aves. Decomisos. Métodos. 20. 6. 5. Las aves rechazadas por la Inspección Veterinaria serán descaracterizadas y destinadas a digestor (tipo melter, sistema incinerador u otro proceso que garantice la desnaturalización de los tejidos y la destrucción de microorganismos potencialmente patógenos). Cuando el volumen de la faena lo haga posible, se puede permitir el empleo de un horno crematorio accionado a combustible y/o fuego directo.

Aves sospechosas.

Exámen ante-mortem. 20. 6. 6. Toda ave que a la observación clínica presente alteraciones, deberá ser marcada como sospechosa a fin de que oportunamente se le efectúe una inspección post-mortem minuciosa.

Inspección sanitaria post-mortem.

Enfermedades exóticas.

Exámen post-mortem. 20. 6. 7. Ante el hallazgo post-mortem de aves con lesiones que hagan sospechar enfermedades exóticas, como Newcastle o Influenza Aviar, el Servicio de Inspección Veterinaria destacado en la planta adoptará igual temperamento que el establecido en el numeral 20.6.3 del presente Reglamento, siendo el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, el que determinará las acciones que correspondan.

Carcasas y órganos.

Decomisos totales. 20. 6. 8. Se dispondrá el decomiso con destino a digestor de las carcasas y/u órganos que hayan puesto de manifiesto alguno de los casos siguientes:

- a) Enfermedad infecciosa generalizada. Órganos destinados a consumo con signo de infección: pericarditis, perihepatitis y peritonitis.
- b) Necrosis generalizadas.
- c) Sobreescaldado extensivo.
- d) Caquexia.
- e) Olor y/o color anormales.
- f) Tumores generalizados y múltiples.
- g) Manchas y contaminación generalizadas.
- h) Abscesos generalizados.
- i) Sangría insuficiente.
- j) Ascitis.
- k) Cianosis.
- l) Asfixia.

m) Contusiones múltiples.

Carcasas y órganos.

Comisos parciales. 20. 6. 9. Se dispondrá el comiso parcial cuando las lesiones que se enumeran no afecten el estado general de la carcasas u órganos: contusiones delimitadas, absceso único, fracturas (*coriza contagioso, coccidiosis, diftero viruela localizada, gangrena del buche o de la cloaca, laringotraqueitis, ovoconcrementos, procesos inflamatorios específicos localizados, sarna knemidocóptica, tumores sin metástasis, enterohepatitis, tiña*).

Sala de despiece y deshuesado

de aves de cría. Condiciones. 20. 7. Los establecimientos de faena que realicen cortes y/o deshuese de las aves, deberán poseer un sector propio, exclusivo y climatizado, con temperatura registrada no superior a DOCE GRADOS CENTÍGRADOS (12°C).

Cámara frigorífica. 20. 7. 1. Deberá disponer como mínimo de una cámara frigorífica para la conservación de las carnes.

Equipos de lavado

y desinfección. 20. 7. 2. La sala deberá disponer de lavamanos y esterilizadores con agua a OCHENTA Y DOS GRADOS CENTÍGRADOS (82°C) distribuidos en el sector.

Envasado primario y secundario. 20. 7. 3. Estará permitido realizar las operaciones de envasado primario y secundario en la misma sala de despiece bajo las siguientes condiciones:

a) Los envases secundarios deberán ser de primer uso. En el caso de usar canastos plásticos, éstos deberán haberse limpiado y desinfectado.

b) La sala deberá ser lo suficientemente amplia y estar acondicionada de forma que garantice el carácter higiénico de las operaciones, de modo tal, que no exista posibilidad de contacto entre carne descubierta y cajas de cartón. La superficie de los pisos, paredes y techos o ciellorrasos serán de materiales lisos, impermeables y resistentes a la corrosión.

c) Los envases deberán ser almacenados en un lugar separado y protegidos en una envoltura hermética antes de su utilización. Estos locales deberán estar libres de polvo, insectos y animales, y no estar en conexión con locales que contengan sustancias contaminantes.

d) Los envases no podrán ser depositados directamente en el piso.

e) Los envases secundarios podrán armarse en un lugar alejado del sector de despiece y deshuesado, en condiciones higiénicas, evitándose cruces con productos sin envasar y utilizándose sin demora, no pudiendo manipularlos el personal que se encuentra encargado de operar la carne fresca desnuda.

f) Inmediatamente después de su envasado las carnes deberán alcanzar las condiciones previstas en el numeral 20.5.15.

g) La temperatura de las carnes manipuladas en esta sección no podrá exceder los SIETE GRADOS CENTÍGRADOS (7°C).

Establecimiento elaborador de producto para consumo humano a base de carne de ave de cría.

Establecimiento elaborador de producto para consumo humano

a base de carne de ave de cría. 20. 8 Los establecimientos elaboradores de productos para consumo humano a base de carne de ave de cría deberán cumplir con los siguientes numerales:

Depósito de condimentos

y aditivos. 20. 8. 1 Deberán poseer un sector exclusivo para el almacenamiento de condimentos y aditivos.

Exigencias. 20. 8. 2 El establecimiento deberá cumplir con las mismas exigencias que las requeridas en los numerales 20.7 al 20.7.3 inclusive.

Los productos de carne fresca de ave de cría para consumo humano, se podrán elaborar en la misma sala de despiece, en una línea independiente.

Carne Separada Mecánicamente

de Aves. Exigencias. 20.9 (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

Las condiciones edilicias y operacionales, las materias primas, los patrones de identidad, y los destinos de uso autorizados para la Carne Separada Mecánicamente de Aves, son los descriptos a continuación:

Carne Separada Mecánicamente de Aves-

Condiciones del sector de procesado. 20.9.1 (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

Los sectores donde se produce Carne Separada

Mecánicamente de Aves.deben ajustarse a las siguientes exigencias constructivas y operacionales:

a) El sector deberá cumplir con las exigencias en este Reglamento para las Salas de Desposte.

b) Si se hallara dentro del sector de desosado o de cortes de aves, estará lo suficientemente aislado para evitar todo contacto con productos e instalaciones correspondientes a las otras actividades.

c) El producto elaborado y los residuos resultantes deberán retirarse a medida que se producen.

d) La temperatura ambiente no superará los DIEZ GRADOS CENTIGRADOS (10° C).

e) Deben respetarse las Buenas Prácticas de Fabricación y los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento establecidos en el Capítulo XXXI del presente Reglamento.

f) Las Carnes Separadas Mecánicamente de Aves que no sean empleadas inmediatamente, podrán conservarse bajo refrigeración entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C) y utilizarse dentro de las DOCE (12) horas de producidas o, en su defecto deberán someterse a la congelación a MENOS DIECIOCHO GRADOS CENTIGRADOS (-18° C), medidos en el núcleo. En este caso el proceso de congelado no demandará más de SEIS (6) horas y debe mantenerse el producto a no más de la temperatura precedentemente indicada.

Carne Separada Mecánicamente de Aves. Materias primas. 20.9.2 (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

Los huesos de la carcasa utilizados para la obtención de Carne Separada Mecánicamente de Aves, deberán satisfacer las siguientes condiciones.

a) Provenirán de carcasas de aves faenadas con no más de DOS (2) días de antelación.

b) Serán carcasas desosadas dentro de las DOCE (12) horas anteriores a su procesado.

c) No incluirán los huesos de la cabeza ni de las extremidades por debajo del tarso.

d) Cuando los huesos de las carcasas no se procesen inmediatamente después del desosado, deberán almacenarse entre MENOS DOS GRADOS CENTIGRADOS (-2° C) y DOS GRADOS CENTIGRADOS (2° C).

e) No se admite el congelado como método de conservación de los mismos.

f) No podrán provenir de otro establecimiento.

Carne Separada Mecánicamente de Aves. Composición. 20.9.3 (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

La Carne Separada Mecánicamente de Aves, definida en el numeral 1.1.34 b) y destinada al consumo humano, podrá contener médula ósea, tejido óseo y otros tejidos adheridos a las carcasas y partes de las carcasas, pudiendo contener piel con su grasa adherida y deberá ajustarse a los siguientes requisitos:

a) No debe contener más de UNO POR CIENTO (1%) de hueso sólido.

b) El NOVENTA Y OCHO POR CIENTO (98%) de las partículas de hueso no serán mayores de UNO Y MEDIO MILIMETROS (1,5 mm) medidos en su máxima longitud y no puede contener partículas de hueso de más de DOS MILIMETROS (2 mm) medidos en su máxima longitud.

c) El contenido de calcio no será mayor a DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO MILESIMOS POR CIENTO (0,235%)

d) Se denominará de acuerdo a la especie de que proviene. Para la especie Gallus gallus, puede denominarse "Carne Separada Mecánicamente de Pollo".

Carne Separada 20.9.4 (Res. SENASA N° 368 del 01 de agosto de 2003)

Se admitirá el uso de Carnes Separadas Mecánicamente Mecánicamente de Aves. de Aves en productos cárnicos, según las exigencias Destino de uso establecidas en el numeral 13.6 incisos del a) hasta f).

CAPITULO XXI

21. CLASIFICACION Y TECNOLOGIA SANITARIA DE LAS AVES

Evisceración, clasificación e identificación del

establecimiento expendedor 21. 1 Los establecimientos con habilitación nacional expenderán aves evisceradas en estado fresco o conservadas por el frío, clasificadas e identificado el establecimiento expendedor.

Clasificación según género 21. 1. 1 A los efectos de este Reglamento, las aves se clasificarán, dentro de cada especie, de la siguiente manera:

a) Género *Gallus*: pollos y pollas, gallinas y gallos.

b) Género *Meleagris*: pavitos o pavitas, pavas, pavos de cerda.

Pollos y pollas 21. 1. 2 Se considerarán pollos o pollas, según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración, de no más de seis (6) meses de edad y cuyo peso sea de quinientos (500) gramos hasta dos mil ochocientos (2.800) gramos.

Gallinas y gallos 21. 1. 3 Excedida la edad y el peso consignados en el apartado anterior o madurados sus órganos sexuales, se considerarán gallinas o gallos, según sexo.

Pavitos y pavitas 21. 1. 4 Se considerarán pavitos o pavitas, según sexo, a las aves cuyos órganos sexuales no han llegado a la maduración y cuyo peso sea de dos mil trescientos cincuenta (2.350) gramos hasta cinco mil quinientos (5.500) gramos.

Pavos y pavas de cerda 21. 1. 5 Excedido el peso consignado en el apartado anterior, o madurados sus órganos sexuales, se considerarán pavas o pavos de cerda, según sexo.

Clasificación por sanidad y calidad

Clasificación sanitaria 21. 2 La clasificación sanitaria de cada género zoológico se hará en tres (3) grados: primera calidad o Grado “A”, segunda calidad o Grado “B” y tercera calidad o Grado “C”.

Género *Gallus*, Grado “A” 21. 2. 1 El grado “A” del género *Gallus* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal, quilla recta; espalda normal con ligero curvamiento, patas y alas normales.

b) Carne: normal, bien revestida; pechuga ancha y larga; quilla no prominente.

c) Recubrimiento de grasa: bien revestida, algo de grasa bajo la piel de todo el cuerpo.

d) Canutos de plumas y pelos: no deben tener. Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: no deben tener en pechuga y pierna, tratándose del resto del cuerpo como máximo en total no superarán cuatro (4) centímetros de diámetro o de longitud. La incisión para extraer el buche y vísceras, será la mínima indispensable.

e) Huesos desarticulados: no más de uno (1).

f) Huesos rotos: no más de uno (1) y no sobresaliente.

g) Partes faltantes: punta de ala.

h) Magullamientos de carne: en pechuga y piernas no debe tener y en el resto del cuerpo como máximo no pueden llegar a uno y medio (1,5) centímetro de diámetro o longitud.

i) Magullamientos de piel: pechuga y piernas no mayor de un (1) centímetro de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no mayor de dos (2) centímetros de diámetro o longitud.

j) Quemaduras por frío o escaldado: muy pocas y pequeñas, que no lleguen a diámetro o longitudes de tres (3) centímetros.

Género *Gallus*, Grado “B” 21. 2. 2 El Grado “B” del género *Gallus* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal; quilla dentada, curvada o ligeramente torcida; espalda moderadamente gibosa, piernas y alas ligeramente deformes.

b) Carne: con suficiente revestimiento de carne en pechuga y piernas, quilla ligeramente prominente.

c) Recubrimiento de grasa: suficiente grasa en pechuga y piernas para que no se note la carne a través de la piel.

d) Canutos de plumas y pelos: en pechuga y piernas pocos y cortos, en el resto del cuerpo cortos y ligeramente dispersos.

e) Cortaduras, desgarramientos y pérdida de piel: en pechuga y pierna no más de cuatro (4) centímetros de

diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de ocho (8) centímetros de diámetro o longitud. En cuanto a las pérdidas de piel en pechuga y pierna, no más de tres (3) áreas que no pasen de dos (2) centímetros de diámetro en total y en el resto del cuerpo, que no pasen de cuatro (4) centímetros de diámetro en total. La incisión para extraer el buche y vísceras será la mínima indispensable.

f) Huesos desarticulados: no más de dos (2).

g) Huesos rotos: no más de uno (1) que puede llegar a ser sobresaliente.

h) Partes faltantes: punta de alas hasta la segunda articulación y la cola.

i) Magullamientos de carne: en pechuga y piernas, no más de uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo no más de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.

j) Magullamientos de la piel: en pechuga y piernas no más de dos (2) centímetros de diámetro o longitud y en el resto del cuerpo que no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o de longitud.

k) Quemaduras: pocas zonas no mayores de uno y medio (1,5) centímetros de diámetro o de longitud.

Género Gallus. Grado “C” 21. 2. 3 El Grado “C” del género *Gallus* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: anormal, quilla muy torcida; espalda muy torcida, debiendo ambas tener suficiente revestimiento; piernas y alas deformes.

b) Carne: con suficiente revestimiento. La quilla puede ser prominente.

c) Recubrimiento de grasa: puede carecer de recubrimiento de grasa en todo el cuerpo.

d) Canutos de pluma y pelos: numerosos, no debiendo tener canutos largos.

e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: sin límites.

f) Huesos rotos: sin límites.

g) Partes faltantes: punta de las alas, hasta la segunda unión y la cola.

h) Magullamiento de carne y de piel: sin límite en cuanto al tamaño y número, siempre que no transformen el ave o parte de ella impropia para el consumo.

i) Quemaduras: numerosas manchas y grandes áreas secas.

Género Meleagris. Grado “A” 21. 2. 4 El Grado “A” del género *Meleagris*, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal; quilla con ligera curvatura; espalda normal salvo ligero encorvamiento; piernas y alas normales.

b) Carne: bien revestido; pechuga ancha y moderadamente larga; quilla no sobresaliente; abolsamiento ligero.

c) Recubrimiento de grasa: bien revestida, con algo de grasa bajo la piel de todo el cuerpo.

d) Canutos de plumas y pelos: no debe tener en todo el cuerpo. Tratándose de pavos de cerda se tolerará el mechón de cerdas.

e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: en pechuga y piernas no debe tener y en el resto del cuerpo una (1) sola cortadura de no más de ocho (8) centímetros. La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.

f) Huesos rotos: no más de uno (1) y no sobresaliente.

g) Partes faltantes: punta de las alas.

h) Magullamientos en la carne: en pechuga y pierna no debe tener, en el resto del cuerpo no más de tres (3) centímetros de diámetro o de longitud.

i) Magullamientos de la piel: en pechuga y piernas no más de dos (2) centímetros de diámetro y en el resto del cuerpo no más de cuatro (4) centímetros de diámetro.

j) Quemaduras: muy pocas manchas de no más de medio (0,5) centímetro de diámetro o de longitud cada una.
Género *Meleagris*. Grado “B” 21. 2. 5 El Grado “B” del género *Meleagris*, se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: normal; quilla dentada curvada o ligeramente torcida; piernas y alas moderadamente deformes.

b) Carne: revestimiento de carne, debe ser mediano en pechuga y pierna; quilla: ligeramente sobresaliente; abolsamiento definido.

c) Recubrimiento de grasa: suficiente en pechuga y piernas para que no se note la carne a través de la piel.

d) Canutos de plumas y pelos: en pechuga y piernas pocos; cortos y en el resto del cuerpo ligeramente dispersos pero cortos.

e) Cortaduras de piel: una, de no más de quince (15) centímetros: La incisión para extraer las vísceras será del mínimo necesario.

f) Desgarramientos y pérdidas de piel: no más de tres (3) zonas, que ninguna exceda de dos y medio (2,5) centímetros de diámetro o longitud y que en su totalidad no excedan de cuatro (4) centímetros de diámetro o longitud.

g) Huesos desarticulados: a lo sumo dos (2).

h) Huesos rotos: a lo sumo uno (1) que puede ser sobresaliente.

i) Partes faltantes: punta de las alas hasta la segunda articulación y la cola.

j) Magullamientos en la carne: pechuga y piernas hasta dos y medio (2,5) centímetros de diámetro o de longitud y en el resto del cuerpo hasta ocho (8) centímetros de diámetro o de longitud.

k) Quemaduras: áreas moderadamente secas y que no excedan de un (1) centímetro de diámetro o de longitud.

Género *Meleagris*, Grado “C” 21. 2. 6 El Grado “C” del género *Meleagris* se clasificará sanitariamente de la siguiente manera:

a) Conformación: anormal; quilla muy torcida; espalda muy torcida, debiendo ambas estar suficientemente revestidas de carne: piernas y alas deformes.

b) Carne: revestimiento suficiente; quilla puede ser sobresaliente; abolsamiento extendido.

c) Recubrimiento de grasa: carencia de revestimiento de grasa en todo el cuerpo.

d) Canutos de plumas y pelos: numerosos pero cortos.

e) Cortaduras, desgarramientos y pérdidas de piel: sin límite.

f) Huesos desarticulados: sin límite.

g) Huesos rotos: sin límite.

h) Partes faltantes: puntas de las alas, hasta la segunda articulación y la cola.

i) Magullamientos en la carne y la piel: sin límite en cuanto a tamaño y número, siempre que no hagan que toda o alguna parte del ave sea impropia para el consumo.

j) Quemaduras: numerosas marcas y grandes áreas secas.

Aves para exportación 21. 2. 7 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar que las aves que se destinen a la exportación, respondan en su clasificación a las exigencias de los países compradores.

Identificación 21. 2. 8 La clasificación deberá inscribirse en el mismo elemento de identificación inviolable usado para indicar que el ave ha sido inspeccionada.

Ave en trozo: identificación 21. 2. 9 Los trozos de ave se identificarán mediante una tarjeta que se colocará dentro de cada envoltura. La envoltura deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre.

Certificados 21. 2. 10 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

En los documentos sanitarios deberá dejarse constancia de la clasificación, sin perjuicio de las exigencias consignadas en el **Capítulo XXVII**.

CAPITULO XXII

22. HUEVOS

(Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 sustituye completo el texto que fuera aprobado por el Decreto del PEN N° 4238 del 19/07/68)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87 sustituye al texto completo que fuera aprobado por el Decreto del PEN N° 3891 del 22/06/72)

Establecimiento de acopio, clasificación, embalaje y depósito de huevos o de elaboración de huevo y sus partes

líquidas o deshidratadas 22. 1 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87)

Dependencias

de acopio, clasificación 22. 1. 1 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.2)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los establecimientos de acopio, clasificación, embalaje y depósito de huevos, deberán contar con las siguientes dependencias:

1. Local de recepción.
2. Local de clasificación, inspección sanitaria y embalaje.
3. Local de depósito y expedición.
4. Cámara frigorífica.

5. Vestuarios.

6. Servicios sanitarios.

7. Oficina destinada a la inspección veterinaria.

Cuando opcionalmente se lleve a cabo el lavado de huevos, deberá contarse para su realización con el equipamiento a esos efectos.

Dependencias de

elaboración de huevo 22. 1. 2 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los establecimientos de elaboración de huevo y sus partes líquidas o deshidratadas deberán contar con las siguientes dependencias:

1. Local de recepción (cámara frigorífica si correspondiere).
2. Local de clasificación, inspección sanitaria y lavado.
3. Local para cascado, almacenaje y homogeneización.
4. Local de elaboración e instalaciones refrigeradas y/o climatizadas para el mantenimiento de huevo líquido o deshidratado, según se trate de uno u otro.

5. Vestuarios.

6. Servicios sanitarios.

7. Oficina destinada a la inspección veterinaria.

Cuando por las condiciones de operatividad del establecimiento no sea necesario contar con alguna de las dependencias enumeradas en los incisos precedentes, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá acordar su excepción.

Condiciones generales de los establecimientos

y de sus dependencias

Accesos 22. 1. 3 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los accesos responderán a lo especificado en el **apartado**

3.1.1.

Condiciones del edificio 22. 1. 4 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El edificio debe ser íntegramente de mampostería y llenar, entre otros, los siguientes requisitos:

Paredes a) Las paredes deben estar recubiertas hasta dos metros con cincuenta centímetros (2,50 m) de altura como mínimo, de material impermeable, azulejos, enduido de cemento portland, placas cerámicas vitrificadas, mármol o cualquier otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL que será resistente a los elementos de higienización.

Pisos b) Los pisos deben ser de material impermeable resistentes a los elementos de higienización y antideslizantes.

Tendrán drenaje propio y una pendiente hacia la boca del drenaje del dos por ciento (2 %) como mínimo. La o las bocas de drenaje estarán tapadas con rejillas removibles y la conexión a la red general de descarga de efluentes

será por cierre sifónico.

Angulos c) Los ángulos de encuentro de las paredes con el techo y piso, y de las paredes entre sí, deberán ser redondeados.

Capacidad general d) Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción, la que será estimada en unidades diarias.

Condiciones particulares de las dependencias de los establecimientos contemplados en el apartado 22.1.1 (clasificación, embalaje y depósito de huevos)

Local de recepción 22. 1. 5 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.3)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El local de recepción tendrá una capacidad de almacenaje que se calculará tomando como base la cantidad de trece (13) cajones de treinta (30) docenas cada uno por metro cúbico. Los cajones se estibarán a no menos de diez (10) centímetros del suelo.

Climatización del

local de recepción 22. 1. 6 Anulado (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72) (Res. de la SAGyP N° 933 del 29/12/87) (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93)

Local de clasificación y embalaje 22. 1. 7 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.4)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Contiguo al local de recepción se hallará el local destinado a clasificación y embalaje, donde se ubicará la inspección sanitaria del huevo que deberá poseer los elementos necesarios para cumplir su finalidad.

Recipientes 22. 1. 8 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.6)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87) La sala de clasificación y embalaje contará con tres clases de recipientes de metal inoxidable, con tapa, debidamente identificados. Uno para los residuos, otro para los huevos destinados a la industria no alimentaria y el tercero para huevos inaptos para todo uso, o bien dispositivos adecuados para la rápida eliminación de los mismos.

Local para depósito y expedición 22. 1. 9 Anulado (Res. de la SAGyP N° 933 del 29/12/87) (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93)

Higiene de los locales 22. 1. 10 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.5)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El establecimiento deberá hallarse permanentemente aseado y desodorizado, empleándose a tal fin los medios autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Cuando se emplee ozono, su concentración no será mayor de medio (0,5) miligramo por metro cúbico.

Picos de agua 22. 1. 11 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Cada una de las dependencias del establecimiento contará con picos de agua en cantidad suficiente para posibilitar la limpieza de las instalaciones.

Grifos de agua para beber 22. 1. 12 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

En el local de embalaje y clasificación, se instalarán grifos de agua para que beban los operarios a razón de uno (1) cada cincuenta (50) personas.

Lavamanos 22. 1. 13 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El local de embalaje y clasificación deberá contar con lavamanos accionados a pedal o rodilla.

Iluminación 22. 1. 14 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La iluminación del establecimiento será natural o artificial, permitiendo una adecuada operatividad en todos los ambientes, exigiéndose un mínimo de doscientas (200) unidades Lux.

Cámara frigorífica 22. 1. 15 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Las cámaras frigoríficas responderán en un todo a lo especificado en el **Capítulo V** de este Reglamento.

Vestuarios y servicios sanitarios 22. 1. 16 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.7)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).T

anto los vestuarios como los servicios sanitarios responderán en un todo a lo especificado en el **Capítulo VIII** de este Reglamento.

Oficina de inspección veterinaria 22. 1. 17 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La oficina de inspección veterinaria responderá en un todo a lo especificado en el **apartado 9.1.4** de este Reglamento.

Requisitos para el lavado de huevos

Instalaciones necesarias 22. 1. 18 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.2) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Las instalaciones necesarias para el lavado del huevo serán de material y construcción aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y responderán a las condiciones generales contenidas en el **apartado 22.1.4** inc. a) al d) inclusive) de este Reglamento.

Lavado de la cáscara del huevo 22. 1. 19 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72) como numeral 22.11.2 y 22.14) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). El lavado de la cáscara del huevo se deberá realizar por medios mecánicos exclusivamente, con procedimientos que impidan la penetración microbiana al interior del huevo, debiendo ser tanto los medios mecánicos como los procedimientos, aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Requisitos para el lavado 22. 1. 20 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.14.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Durante la operación del lavado deberán cumplirse los siguientes requisitos:

a) El agua para el lavado deberá rebalsar permanentemente y cambiarse en su totalidad cada cuatro (4) horas como máximo, siempre que las circunstancias no hagan necesario su reemplazo en un lapso menor. Dicho cambio y la limpieza de la máquina, deberán efectuarse al finalizar cada turno y la tarea diaria, sin perjuicio de hacerlo cada vez que sea conveniente para mantener la eficacia de la operación de higienización del huevo.

b) La temperatura del agua para el lavado deberá superar en doce (12) grados centígrados como mínimo a la temperatura del huevo.

c) La temperatura del agua para el lavado deberá mantenerse a treinta y dos (32) grados centígrados como mínimo, pero no superará los cuarenta y cinco (45) grados centígrados.

d) En ningún caso el huevo quedará sumergido y/o detenido en el agua del lavado.

e) Todos los huevos sometidos al lavado deberán tratarse con un agente saneador, pudiéndose incorporar este último al agua utilizada para el enjuague final.

Agentes empleados.

Concentraciones 22. 1. 21 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.14.2) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los productos para la limpieza y antisepsia de los huevos, así como las indicaciones generales de uso de los mismos, deberán ser aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Secado del huevo 22. 1. 22 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El secado de la cáscara deberá efectuarse por medios mecánicos, inmediatamente después de realizado el lavado y el saneado.

Revestimiento protector 22. 1. 23 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87). Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de aceite mineral inodoro, insípido, incoloro, inalterable, o cualquier otro material que reemplace la cutícula, aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Los destinados a industrialización inmediata quedan exceptuados de la antecedente exigencia.

Lavado de la cáscara

del huevo. Prohibición 22. 1. 24 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos destinados a refrigeración.

Condiciones particulares de las dependencias de los establecimientos contemplados en el apartado 22.1.2 (de elaboración de huevo)

Local de recepción 22. 1. 25 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El local de recepción, responderá en un todo a las especificaciones contenidas en el **apartado 22.1.4** y sus incisos.

Local de clasificación 22. 1. 26 (Res. de la SAGyP N° 933 del 29/12/87) (Res. ex-SENASA

N° 065 del 13/01/93).

El local de clasificación, inspección sanitaria y lavado responderá en un todo a las especificaciones contenidas en los apartados **22.1.4** y sus incisos, **22.1.5**, **22.1.8** y desde **22.1.18 al 22.1.23**, inclusive.

Local para cascado 22. 1. 27 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El local para cascado responderá en un todo a las condiciones generales establecidas en el **apartado 22.1.4** y sus incisos.

Transporte de los huevos lavados 22. 1. 28 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.3) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El transporte del huevo de la sala de lavado a la de cascado, debe hacerse por medios mecánicos. Los materiales que tomen contacto con los huevos, deberán estar aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Cascado del huevo e inspección 22. 1. 29 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.4) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El cascado del huevo podrá ser manual o mecánico, pero en ambos casos, el contenido del huevo será inspeccionado por unidad en un recipiente adecuado para tal fin. El huevo apto será volcado a la tubería correspondiente y el inepto en la tubería o recipiente destinado a huevos ineptos. El recipiente destinado a la inspección del huevo, cada vez que haya contenido un huevo inepto, será lavado y desinfectado.

Higienización de manos 22. 1. 30 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.5) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Cuando un huevo inepto fuere manipulado por las manos de un operario, éstas deberán ser lavadas y desinfectadas.

Local para elaboración 22. 1. 31 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El local de elaboración responderá en un todo a las condiciones generales establecidas en el **apartado 22.1.4** y sus incisos y a las condiciones particulares consignadas en los **apartados 22.1.10 al 22.1.14** inclusive.

Identificación de tuberías y depósitos 22. 1. 32 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.11.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87) Las tuberías y tanques para depósito deben estar identificados por colores de acuerdo al código del **Capítulo III**. Además, en los tanques se indicará su contenido.

Conservación del huevo líquido 22. 1. 33 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La conservación del huevo líquido deberá realizarse bajo refrigeración, sea en cámara según lo establecido en el **Capítulo V**, u otros sistemas aceptados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Conservación del

huevo deshidratado 22. 1. 34 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La conservación del huevo deshidratado deberá realizarse en ambientes climatizados para tal fin.

Vestuarios y servicios sanitarios 22. 1. 35 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.10.7) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los vestuarios y servicios sanitarios responderán en un todo a las especificaciones contenidas en el **Capítulo VIII**.

Oficina de inspección veterinaria 22. 1. 36 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La oficina de inspección veterinaria responderá en un todo a las especificaciones contenidas en el **apartado 9.1.4** de este Reglamento.

Definición de granja

y clasificación de huevos frescos 22. 1. 37 (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).

Se entiende por Granja y Clasificación de huevos frescos a aquel establecimiento, instalado en un mismo predio donde se ubican uno o más galpones de aves ponedoras de huevos, y que envase exclusivamente la producción propia y diaria, previa clasificación sanitaria.

Dependencias 22. 1. 38 (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).

Los establecimientos de Granja y Clasificación de huevos frescos deberán contar con los siguientes locales:

- a) Sector de recepción y clasificación;
- b) Sector de depósito de huevos clasificados;
- c) Sector de depósito de embalajes;

Cuando la producción máxima sea poco significativa, estos sectores podrán hallarse en un mismo ambiente.

Recepción y clasificación 22. 1. 39 (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).

Los sectores de recepción y clasificación se hallarán convenientemente separados de los galpones de postura y tendrán dimensiones tales, que permitan recibir la producción máxima de un día de granja. El sector de depósito de huevos clasificados será de dimensiones tales, que admitan la producción máxima de cinco días.

Ingeniería sanitaria 22. 1. 40 (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).

Los distintos sectores deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) El piso será de mampostería, de superficie lisa y con declive tal, que permita la higienización sin que se acumulen líquidos;
- b) Las paredes y el cielo raso podrán ser de mampostería, metal u otro material apropiado; su cara interna será de superficie lisa, lavable y de colores claros;
- c) Todas las aberturas que comuniquen con el exterior, deberán contar con dispositivos tales, que impidan el ingreso de insectos;
- d) El sector de clasificación deberá contar con un lavabo, toallas descartables y jabonera para jabón líquido;
- e) Deberá contar con pileta para el lavado de utensilios, bandejas y/o contenedores;
- f) Deberán contar con recipiente para residuos, de material no oxidable, dotado de tapa e identificado con una cruz violeta; el mismo contendrá un líquido desnaturalizante no corrosivo. Todo huevo roto, cascado o inapto, no tendrá otro destino que el decomiso y desnaturalización;
- g) Se admite que dentro del predio exista una vivienda para el personal de la granja. Cuando las distintas tareas sólo sean cumplidas por personal con domicilio en la granja, podrá eximirse de la exigencia de contar con baños y vestuarios, caso contrario se cumplimentará con el **Capítulo VIII** del presente Reglamento.

Exigencias operativas 22. 1. 41 (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).

Los establecimientos habilitados como “Granja con Clasificación de Huevos Frescos” deberán responder a las siguientes exigencias operativas:

- a) Deberán clasificar y acondicionar los huevos de su producción, en envases adecuados y debidamente rotulados, dentro de las 24 horas posteriores a la postura. No se permite el acopio de huevos sin clasificar por más de ese plazo, ni que sean colocados en contenedores provisorios;
- b) No se admite otro destino para los huevos que su comercialización, como frescos, con destino a consumo directo, ajustándose al apartado **22.2.59** y **22.2.62** o para uso industrial, apartado **22.2.60**;
- c) Los contenedores que se utilicen para el envío de huevos de los sectores de postura al de recepción, serán de material de fácil higienización. Previo a una nueva recolección, los contenedores deberán ser convenientemente lavados y secados;
- d) Finalizada la jornada laboral deberán higienizarse los distintos sectores;
- e) Los envases conteniendo huevos deben depositarse sobre tarimas fácilmente removibles.

Huevos 22. 2 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87)

Huevo. Definición 22. 2. 1 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.1)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo, sin aclaración alguna, el óvulo de la gallina (*Gallus gallus*) completamente evolucionado, fecundado o no, con sus correspondientes reservas de sustancias nutritivas y su revestimiento calcáreo. Cuando se trate de huevos de otras especies, deberá declararse de cuál proviene.

Huevo fresco. Definición 22. 2. 2 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo fresco al que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación, con excepción de la climatización del ambiente a temperatura entre ocho (8) y quince (15) grados centígrados y humedad relativa comprendida entre setenta (70) y noventa (90) por ciento, y libre de olores y sabores extraños. El huevo perderá su condición de fresco si ha sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los ocho (8) grados centígrados.

Clasificación sanitaria del huevo fresco

Huevo con cáscara,

fresco de calidad “A” 22. 2. 3 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.1) [\(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87\).](#)

Se entiende por huevo fresco de calidad “A” al que reúne por unidad las siguientes condiciones, comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta cinco (5) milímetros de profundidad, fija y sana.
- c) Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.
- d) Clara o albúmina: translúcida, de consistencia firme y de aspecto homogéneo.
- e) Cicatricula o germen: invisible y sin sangre.

Huevo con cáscara,

fresco, de calidad “B” 22. 2. 4 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.2) [\(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87\).](#)

Se entiende por huevo fresco de calidad “B”, al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, o lavada de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, sana, fuerte y de forma prácticamente normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta ocho (8) milímetros 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: translúcida, consistencia firme, aspecto homogéneo.
- e) Cicatricula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

Huevo con cáscara,

fresco de calidad “C” 22. 2. 5 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.3) [\(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87\).](#)

Se entiende por huevo fresco de calidad “C” al que reúne por unidad las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente o al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: ligeramente sucia, con su correspondiente cutícula, mientras que esta suciedad no exceda de un quince (15) por ciento de su superficie, o lavada de acuerdo a lo estipulado en el presente capítulo, pudiendo no ser muy fuerte y su forma podrá ser anormal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta diez (10) milímetros de profundidad, puede ser móvil con un desplazamiento no mayor de quince (15) milímetros. Debe ser sana.
- c) Yema: visible, de contorno visible, ubicación variable y su color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: translúcida, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo.

e) Cicatrizula o germen: sin sangre. Puede hallarse desarrollada hasta ocho (8) milímetros.
Huevo con cáscara, fresco
de calidad “D” o para la
industria del alimento cocido 22. 2. 6 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.4)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo fresco de calidad “D” o para la
industria de alimento cocido, al que reúne por unidad las
siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente o
al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: puede ser sucia, o lavada de acuerdo a lo
estipulado en el presente capítulo, cascada sin pérdida de
sustancia, débil y/o forma anormal. A la luz de Wood la
fluorescencia no debe llegar a violeta.
- b) Cámara de aire: de hasta quince (15) milímetros de
profundidad, puede ser móvil y/o espumosa.
- c) Yema: puede ser muy visible, con contorno visible, neto
e irregular, móvil y hallarse asentada sin estar adherida.
El color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: traslúcida, puede ser muy fluida y de
aspecto homogéneo.
- e) Cicatrizula o germen: puede hallarse desarrollado hasta
diez (10) milímetros, y se admite un pequeño anillo de
sangre.

Índice de yema, método de Funk.

Valores para albúmina en
unidades Haugh. Nitrógeno

amoniaco y fósforo 22. 2. 7 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.5)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Para calificar como huevo fresco, una vez abierto se tendrá
en cuenta:

- a) El índice de la yema determinado por el método de Funk
(cociente de la división de la altura de la yema por la
semisuma de los dos diámetros de la misma en presencia
de la albúmina). Como valores mínimos se tomarán las
cantidades siguientes: Para la calidad “A”, cuarenta y
cuatro centésimos (0,44); para la calidad “B”, treinta y
nueve centésimos (0,39) y para las otras dos categorías
treinta y un centésimos (0,31).
- b) El índice de albúmina expresado en unidades Haugh. Como valores
mínimos se tomarán las cantidades siguientes: Para la calidad “A”,
sesenta y cinco (65), para la “B”, cuarenta y siete (47) y para la “C”,
treinta y uno (31).
- c) El índice de la yema y el índice de la albúmina se
calculará a la temperatura de climatización.
- d) Para todas las calidades de huevos comestibles, la
cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el
conjunto de huevos, los tres (3) miligramos por cada
cien (100) gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no
superará un décimo (0,1) de miligramos por cada cien
(100) gramos.

Clasificación por peso

Clasificación por peso 22. 2. 8 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.2.6)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Para cada una de las calidades a que se refieren los
apartados 22.2.3, 22.2.4 y 22.2.5 se clasificarán en grados
“extra grande” o grado IS, “grande” o grado 1, “mediano” o
grado 2, “chico” o grado 3, con pesos de acuerdo a la
siguiente escala cuyos valores se toman como mínimos:

- a) Grado IS: sesenta y dos (62) gramos por unidad,
setecientos cuarenta y cuatro (744) gramos por docena.
- b) Grado 1: cincuenta y cuatro (54) gramos por unidad y
seiscientos cuarenta y ocho (648) gramos por docena.
- c) Grado 2: cuarenta y ocho (48) gramos por unidad y
quinientos setenta y seis (576) gramos por docena.
- d) Grado 3: cuarenta y dos (42) gramos por unidad y
quinientos cuatro (504) gramos por docena.

Tolerancia de categorías 22. 2. 9 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.4)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría sanitaria un (1) huevo por docena de la categoría inmediata inferior. Se permitirá como tolerancia por peso, un (1) huevo del grado inmediato inferior por docena siempre que el peso mínimo de esta última no sea inferior al mínimo por docena de su grado. En calidad “C” no se admite la inclusión de huevos de categorías inferiores.

Responsabilidad del establecimiento 22. 2. 10 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El establecimiento será responsable de la diferencia que exista entre la rotulación y la real clasificación sanitaria y por peso del huevo con las tolerancias del apartado anterior.

Huevo con cáscara conservado 22. 2. 11 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo con cáscara conservado, aquel que ha sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los ocho (8) grados centígrados o a un proceso físico o químico aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL tendiente a prolongar sus condiciones de comestibilidad.

Huevo con cáscara refrigerado 22. 2. 12 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.1)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87) Se entiende por huevo con cáscara refrigerado el huevo con cáscara conservado, que ha sido sometido intencionalmente a la acción de temperaturas inferiores a los ocho (8) grados centígrados. No se tendrá en cuenta esta definición, para aquellos huevos que estén expuestos a dicho rango térmico por la acción climática propia de la estación.

Huevo con cáscara

refrigerado estabilizado 22. 2. 13 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.2)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo con cáscara refrigerado estabilizado, al huevo con cáscara conservado por el frío en ambientes gaseosos especiales, que contengan anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro gas autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Se hará constar en el rótulo que se trata de huevo refrigerado estabilizado y el gas empleado.

Otros medios de conservación 22. 2. 14 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.3)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá autorizar otros métodos de conservación que sean presentados para su aprobación.

Clasificación sanitaria del huevo con cáscara conservado por refrigeración

Huevo con cáscara conservado

por refrigeración de calidad “A” 22. 2. 15 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.4)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración, de calidad “A”, al que ha sido sometido a refrigeración de acuerdo con lo indicado en el **apartado 22.2.12** y reúne las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, sana, fuerte y de forma normal.
- Cámara de aire: de forma normal, de hasta siete (7) milímetros de profundidad, ligeramente móvil y sana.
- Yema: puede ser visible, de contorno visible, móvil, en posición variable, color uniforme.
- Clara o albúmina: traslúcida, ligeramente fluida, aspecto homogéneo.
- Cicatricula o germen: invisible, sin sangre.

Huevo con cáscara conservado

por refrigeración de calidad “B” 22. 2. 16 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.5)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “B”, al que ha sido sometido a

refrigeración de acuerdo con lo indicado en el **apartado 22.2.12** y reúne las siguientes condiciones comprobadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia, con su correspondiente cutícula, sana, fuerte y de forma normal.
- b) Cámara de aire: de forma normal de hasta diez (10) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: puede ser visible, contorno neto e irregular, móvil y de posición variable, color uniforme.
- d) Clara o albúmina: de visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatricula o germen: ligeramente visible.

Huevo con cáscara conservado

por refrigeración de calidad “C” 22. 2. 17 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.6) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “C”, al que ha sido sometido a refrigeración de acuerdo con lo indicado en el **apartado 22.2.12** y reúne las siguientes condiciones comprobadas

macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

- a) Cáscara: naturalmente limpia con su correspondiente cutícula, sana, no muy fuerte y de forma que podrá ser anormal.
- b) Cámara de aire: forma normal, de hasta quince (15) milímetros de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- c) Yema: puede ser visible, el contorno neto e irregular, móvil, en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherirse, su color puede ser abigarrado.
- d) Clara o albúmina: visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo.
- e) Cicatricula o germen: puede estar desarrollada hasta cinco (5) milímetros, sin sangre.

Huevo con cáscara conservado por

refrigeración de calidad “D” o para

la industria del alimento cocido 22. 2. 18 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.7)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo con cáscara conservado por refrigeración de calidad “D” o para la industria de alimento cocido, al indicado en el **apartado 22.2.12** que reúne las condiciones macroscópicas y ovoscópicas del huevo fresco de calidad “D”, **apartado 22.2.6**, con excepción de la cáscara que debe ser naturalmente limpia y de la cámara de aire cuya profundidad puede llegar hasta veinte (20) milímetros.

Clasificación por peso del

huevo conservado por refrigeración 22. 2. 19 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.11)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo conservado por refrigeración se clasificará por peso siguiendo las normas del **apartado 22.2.8**.

Tolerancia de categorías inferiores 22. 2. 20 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.5.12)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Cuando se trate de partidas de huevos conservados por refrigeración, se acepta en cada categoría, un (1) huevo por docena de la categoría sanitaria inmediata inferior. En calidad “C” no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior. Se permite como tolerancia por peso, un (1) huevo del grado inmediato inferior, por docena, siempre que esta última tenga el peso mínimo fijado por el **apartado 22.2.8**.

Huevo no comestible 22. 2. 21 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Será considerado como no comestible, todo huevo con cáscara fresco o conservado que no reúna las condiciones establecidas en los apartados **22.2.3, 22.2.4, 22.2.5, 22.2.6 y 22.2.11**.

Huevo no comestible. Prohibición 22. 2. 22 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.1)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo no comestible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

Desnaturalización 22. 2. 23 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.2)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los huevos con destino a la industria no alimentaria deben ser rotos y desnaturalizados empleando esencia de nirvana, aceite alcanforado, esencia de trementina u otras sustancias aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Las tareas de desnaturalización se llevarán a cabo en el local independiente y aislado de toda otra actividad y con capacidad para almacenar el producto desnaturalizado. Los recipientes que lo contengan serán destinados a este exclusivo fin y deberán estar identificados con una cruz violeta.

Los rótulos de los envases de este subproducto no comestible deberán consignar el desnaturalizante empleado.

Excepción de desnaturalización 22. 2. 24 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.3)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Toda excepción a lo establecido en el apartado anterior deberá contar con la autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Huevo inepto para todo uso 22. 2. 25 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.4)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo inepto para todo uso, aquel que presenta alguna 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 completamente deshidratado;
- f) Con manchas de origen microbiano o parasitario;
- g) Cuerpos extraños.

Destrucción 22. 2. 26 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.3.5)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los huevos declarados ineptos para todo uso serán inutilizados en presencia de la Inspección Veterinaria por incineración o en su defecto por rotura y agregado de fuel oil, gas oil o kerosene.

Huevo líquido 22. 2. 27 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo líquido al huevo apto para el consumo humano, privado de la cáscara, que conserva las proporciones naturales de la clara y la yema y que mezclados dan lugar a una sustancia homogénea, no presentándose la adición de sustancia alguna.

Huevo líquido comestible 22. 2. 28 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.1)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo líquido comestible al huevo líquido apto para consumo humano y proveniente de los grados “A” y “B” de la clasificación sanitaria para los huevos frescos y/o conservados.

El huevo líquido deberá conservarse congelado a una temperatura que no podrá ser superior a los doce (12) grados centígrados bajo cero (-12°C). Sólo se admitirán el huevo líquido refrigerado, cuando hubiere sufrido proceso de pasteurización y la temperatura de conservación oscile entre cero (0) grados centígrados y dos (2) grados centígrados.

Clasificación del huevo líquido 22. 2. 29 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo líquido comestible se clasifica en grado “AA” y grado “A”.

Huevo líquido de grado “AA” 22. 2. 30 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.1)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo de grado “AA” debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: congelado o pasteurizado y refrigerado.
- b) Color: amarillo.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: no debe presentar olores anormales.
- e) pH: máximo, siete (7).
- f) Humedad máxima: setenta y cinco (75) por ciento.
- g) Residuo seco: veinticinco (25) por ciento.
- h) Extracto etéreo: doce (12) a quince (15) por ciento.
- i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) dos (2) mililitros y medio por gramo de extracto.
- j) Nitrógeno amoniacal: Dos (2) miligramos con Dos (2) décimos (2,2) por ciento.
- k) Gérmenes banales: no más de quinientos mil (500.000) por gramo.
- l) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- m) Bacterias patógenas para el hombre: ausentes en un (1) gramo.
- n) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.

Huevo líquido de grado “A” 22. 2. 31 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.2) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

El huevo líquido de grado “A” debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: congelado o pasteurizado y refrigerado.
- b) Color: amarillo.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: congelado o descongelado no debe presentar olores anormales.
- e) pH máximo: ocho (8).
- f) Humedad máxima: setenta y siete (77) por ciento.
- g) Residuos secos: veintitrés (23) por ciento.
- h) Extracto etéreo: nueve y medio (9,5) a doce (12) por ciento.
- i) Acidez del extracto etéreo expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) tres y medio (3,5) mililitros por gramo de extracto.
- j) Nitrógeno amoniacal: tres (3) miligramos por ciento.
- k) Gérmenes banales: no más de un millón (1.000.000) por gramo.
- l) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cien (100) por gramo.
- m) Bacterias patógenas para el hombre: ausentes en un (1) gramo.
- n) Hongos y levaduras: no más de cien (100) por gramo.

Yema o albúmina líquida 22. 2. 32 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.5) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Se entiende por yema o albúmina líquida, según el caso, a la yema o clara de huevo respectivamente, sin agregado de sustancia alguna.

Yema o albúmina líquida comestible 22. 2. 33 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.6) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

Se entiende por yema o albúmina líquida comestible a las aptas para consumo humano y provenientes de huevos de los grados “A” y “B” de la clasificación sanitaria para los huevos frescos y/o conservados.

En cuanto a las temperaturas de conservación y según sean congeladas o refrigeradas, se ajustarán a lo indicado en el

apartado 22.2.28.

Yema líquida comestible. Condiciones 22. 2. 34 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.4) **(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).**

La yema líquida comestible debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: congelada o pasteurizada y refrigerada.
- b) Color: amarillo.
- c) Impureza: no contener.
- d) No contener más de doce (12) por ciento de albúmina o

clara.

e) Olor: no debe presentar olores anormales.

f) pH máximo: siete (7).

g) Humedad máxima: cincuenta y cinco (55) por ciento.

h) Extracto etéreo: veintiocho (28) por ciento.

i) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N) dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.

j) Nitrógeno amoniacal: dos (2) miligramos con dos (2) décimas (2,2) por ciento.

k) Gérmenes banales: no más de quinientos mil (500.000) por gramo.

l) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas: no más de cincuenta (50) por gramo.

m) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.

n) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.

Albúmina líquida

comestible. Condiciones 22. 2. 35 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.6)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La albúmina líquida debe reunir las siguientes condiciones:

a) Presentación: congelada o pasteurizada y refrigerada.

b) Color: blanco.

c) Impurezas: no contener.

d) Olor: no debe presentar olores anormales.

e) pH máximo: seis (6).

f) Humedad máxima: ochenta y ocho (88) por ciento.

g) Sólidos totales: mínimo doce (12) por ciento.

h) Nitrógeno amoniacal: dos miligramos con dos décimas (2,2) por ciento.

i) Gérmenes banales: no más de quinientos mil (500.000) por gramo.

j) Gérmenes coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.

k) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.

l) Hongos y levaduras: no más de setenta y cinco (75) por gramo.

Huevo líquido incomedible 22. 2. 36 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.2)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo líquido incomedible, al huevo líquido inepto para el consumo humano. El mismo estará desnaturalizado de acuerdo a lo especificado en el

apartado 22.2.23.

Huevo líquido incomedible congelado 22. 2. 37 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.4)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo líquido incomedible congelado, al huevo líquido incomedible que ha sido congelado en cualquier tipo de envase, no existiendo la exigencia del cierre hermético.

Yema o albúmina líquida incomedible 22. 2. 38 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.7)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina líquida incomedible según el caso, a la yema o clara inepta para el consumo humano.

El mismo estará desnaturalizado de acuerdo a lo especificado en el **apartado 22.2.23.**

Yema o albúmina líquida

incomedible congelada 22. 2. 39 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.6.9)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina líquida incomedible congelada, según el caso, a la yema o clara líquida que ha sido congelada en cualquier tipo de envase, no exigiéndose el cierre hermético.

Huevo deshidratado 22. 2. 40 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo deshidratado o desecado, al huevo líquido privado de la mayor parte de su humedad.

Huevo deshidratado comestible 22. 2. 41 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.1)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por huevo deshidratado o desecado comestible al huevo deshidratado que es apto para el consumo humano y que debe provenir de los grados “A” y “B” de la clasificación sanitaria de los huevos frescos o conservados.

Huevo deshidratado

en polvo o en escamas 22. 2. 42 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.6)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo deshidratado o desecado, se denominará en polvo o en escamas, según la forma de su presentación.

Clasificación del huevo deshidratado 22. 2. 43 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.7)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo deshidratado comestible se clasifica en grado “00” y grado “0”.

Huevo deshidratado

grado “00”. Condiciones 22. 2. 44 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.8)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo deshidratado de grado “00” debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido.
- b) Color: amarillo.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Textura: aterciopelada.
- e) Olor: no debe presentar olores anormales.
- f) Emulsión en agua: natural.
- g) pH máximo: siete (7).
- h) Humedad máxima: cinco (5) por ciento.
- i) Extracto etéreo: mínimo treinta y ocho y medio (38,5) por ciento.
- j) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.
- k) Cenizas totales: máximo tres y medio (3,5) por ciento.
- l) Prótidos totales: mínimo, cuarenta y tres y medio (43,5) por ciento.
- m) Gérmenes banales: no más de trescientos mil (300.000) por gramo.
- n) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- ñ) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.
- o) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Huevo deshidratado

grado “0”. Condiciones 22. 2. 45 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.9)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo deshidratado de grado “0” debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido.
- b) Color: amarillo pálido o grisáceo.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Textura: granulada, pero no áspera.
- e) Olor: ligeramente ácido pero no agrio.
- f) Emulsión en agua: natural.
- g) pH máximo: ocho (8).
- h) Humedad máxima: seis (6) por ciento.
- i) Extracto etéreo: mínimo treinta y siete (37) por ciento.
- j) Acidez del extracto etéreo: expresada en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N): tres (3) mililitros por gramo de extracto.
- k) Cenizas totales: máximo cuatro (4) por ciento.
- l) Prótidos totales: mínimo, cuarenta (40) por ciento.
- m) Gérmenes banales: no más de seiscientos mil (600.000) por gramo.
- n) Bacilos coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas no más de cien (100) por gramo.
- ñ) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.

o) Hongo y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Yema o albúmina deshidratada 22. 2. 46 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.3)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada según el caso, a la yema o clara que ha sido privada de la mayor parte de su humedad.

Yema o albúmina

deshidratada comestible 22. 2. 47 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.4)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina deshidratada comestible a las aptas para consumo humano y provenientes de huevos de los grados “A” y “B” de la clasificación sanitaria para los huevos frescos y/o conservados.

Yema o albúmina

deshidratada incomedible 22. 2. 48 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.5)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Se entiende por yema o albúmina deshidratada o desecada incomedible, según el caso, a la yema o clara inepta para el consumo humano. Las mismas estarán desnaturalizadas de acuerdo a lo especificado en el **apartado 22.2.23**.

Yema deshidratada. Condiciones 22. 2. 49 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.11)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La yema deshidratada debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólida.
- b) Color: amarillo intenso.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: no debe presentar olores anormales.
- e) Emulsión en agua: natural.
- f) pH máximo: siete (7).
- g) Humedad: cinco (5) por ciento.
- h) Extracto etéreo: mínimo cuarenta (40) por ciento.
- i) Acidez del extracto etéreo: expresado en etilato de sodio vigésimo normal (0,05/N), dos y medio (2,5) mililitros por gramo de extracto.
- j) Cenizas totales: máximo, cuatro (4) por ciento.
- k) Prótidos totales: mínimo treinta y dos (32) por ciento.
- l) Gérmenes banales: no más de trescientos mil (300.000) por gramo.
- m) Bacterias coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- n) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.
- ñ) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Albúmina deshidratada. Condiciones 22. 2. 50 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.13)
(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La albúmina deshidratada debe reunir las siguientes condiciones:

- a) Presentación: sólido.
- b) Color: blanco.
- c) Impurezas: no contener.
- d) Olor: no debe presentar olores anormales.
- e) Solubilidad en agua: natural.
- f) pH máximo: ocho (8).
- g) Humedad: trece (13) por ciento.
- h) Cenizas totales: máximo seis (6) por ciento.
- i) Azúcar reductor: máximo uno con quince (1,15) centésimas por ciento.
- j) Gérmenes banales: no más de trescientos mil (300.000) por gramo.
- k) Bacterias coliformes: cultivo en placa durante cuarenta y ocho (48) horas, no más de cincuenta (50) por gramo.
- l) Bacterias patógenas para el hombre: ausente en un (1) gramo.
- m) Hongos y levaduras: no más de cincuenta (50) por gramo.

Prohibición de recongelar 22. 2. 51 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.10)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).T

oda primera materia descongelada debe tener uso inmediato, no permitiéndose la conservación, aun recongelada.

Pasteurización del huevo líquido 22. 2. 52 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.12)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, cuando lo crea conveniente o necesario, podrá disponer la pasteurización del huevo líquido comestible destinado a la congelación o a la deshidratación.

Ausencia de rancidez 22. 2. 53 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.14)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo líquido o deshidratado y la yema líquida o deshidratada no deben presentar rancidez determinada como índice de peróxidos.

Ausencia de antisépticos,

colorantes y conservadores 22. 2. 54 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.7.15)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Queda prohibido el agregado de agua, de antisépticos o cualquier aditivo no autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Fermentación de la albúmina 22. 2. 55 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.8.16)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

La albúmina de huevo puede ser sometida a fermentación para eliminar los azúcares.

Huevo para exportación

Huevo para exportación 22. 2. 56 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.9.1/ 22.9.1./ 22.9.3) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo en cualquiera de sus estados, para exportación deberá cumplimentar, además de las exigencias del presente capítulo, con las del país de destino.

Huevo de importación 22. 2. 57 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los huevos que se importan bajo cualquiera de sus estados, deberán cumplimentar con las exigencias del presente capítulo. Los huevos con cáscara deberán estar sellados con el nombre del país de origen y la fecha de postura.

Requisitos 22. 2. 58 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Además de las especificaciones generales que se consignan en el **Capítulo XXVI** de este Reglamento, en el rotulado y embalaje del huevo debe cumplirse con lo consignado a continuación.

Embalaje 22. 2. 59 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.3)

(Res. de la SAGyP N° 933 del 29/12/87) (Res. ex-SENASA N° 065 del 13/01/93).

El huevo con cáscara se acondicionará en envases de celulosa premoldeada de primer uso, plástico moldeado u otro material aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, que garanticen el mantenimiento de la integridad del mismo, ausencia de odorización y saborización.

Los huevos que desde el productor se destinen a los establecimientos de acopio y clasificación podrán ser acondicionados en cajones con retorno.

Los huevos que se destinen a consumo se embalarán en envases de primer uso, con faja de seguridad que garantice su origen.

Acondicionamiento en los continentes 22. 2. 60 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.6)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

En todos los envases, los huevos se colocarán separados por unidades. Cuando se coloque más de una camada, la separación se hará por medio de bandejas separadoras. Los separadores de unidades o camadas asegurarán la estática del huevo y serán contruidos con materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Prohibición de transportar a granel 22. 2. 61 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.7)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Queda prohibido transportar o depositar huevos a granel.

Inspección sanitaria 22. 2. 62 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.8)

(Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El huevo debe ofrecerse al público, previamente inspeccionado, clasificado e identificado el establecimiento del que proviene. Debe figurar en los envases la fecha de inspección.

Rótulo de los envases 22. 2. 63 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.12.11) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

El continente del huevo llevará un rótulo o tendrá estampada en su exterior a fuego, pintada o impresa, la siguiente leyenda: “Industria Argentina”, marca, nombre del propietario o razón social, “huevo fresco” o “conservado por (frío, frío estabilizado, con indicación del gas u otro medio físico usado)”, clasificación sanitaria y por peso, día, mes y año en que fue inspeccionado. Ejemplo: Fresco, calidad “A”, grande y 14/10/86 y se indicará Huevo fresco-A1-14/10/84. “Inspeccionado. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca”, número oficial del establecimiento.

Indicación de la temperatura para conservación del producto.

Rotulado del huevo líquido 22. 2. 64 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.13) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los rótulos para el huevo líquido, deberán tener las siguientes indicaciones:

- a) Huevo líquido pasteurizado y refrigerado o congelado, yema líquida pasteurizada y refrigerada o congelada o albúmina líquida pasteurizada y refrigerada o congelada según corresponda.
- b) Temperatura máxima de conservación hasta su uso: no puede ser superior a los dos (2) grados centígrados para productos pasteurizados y refrigerados y doce (12) grados centígrados bajo cero, para productos congelados.
- c) Instrucciones para su descongelación de acuerdo con normas aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.
- d) Número oficial del establecimiento.
- e) Contenido neto.
- f) fecha de elaboración.
- g) “Industria Argentina”.
- h) “Inspeccionado Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca”.

Rotulado del huevo deshidratado 22. 2. 65 (Decreto PEN N° 3891 del 22/06/72 como numeral 22.13.1) (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Los rótulos para huevo deshidratado deben tener las mismas indicaciones que para el huevo líquido, con las siguientes variantes:

- a) Huevo entero deshidratado en polvo o en escamas, o yema deshidratada en polvo o en escamas o albúmina deshidratada.
- b) Instrucciones para su reconstitución. Cuando se expendan yema deshidratada o congelada mezclada con albúmina y que no guarde las proporciones naturales del huevo genuino, debe ser declarado el porcentaje en el rótulo.

Prohibición de volver a congelar 22. 2. 66 (Res. de la SAGyPN° 933 del 29/12/87).

Queda prohibido volver a conservar en cámaras frigoríficas los productos congelados, una vez descongelados y mantenidos a temperatura ambiente.

CAPITULO XXIII

23. PRODUCTOS DE LA PESCA

Definición y nomenclatura

Productos de la pesca 23. 1 Los productos de la pesca que quedarán sujetos a lo dispuesto en el presente Reglamento son: los pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles y mamíferos de especies comestibles, de agua dulce o agua salada, destinados a la alimentación humana.

Flora acuática 23. 1. 1 Asimismo quedarán sujetas a lo dispuesto en el presente capítulo las algas marinas y las distintas especies que constituyen la flora acuática destinadas a la alimentación humana.

Subproductos de la pesca 23. 1. 2 Se entiende por subproductos de la pesca, los obtenidos a partir de los productos consignados en los apartados anteriores.

Denominación de pescados 23. 1. 3 (Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000)

Los productos de la pesca deben venderse con su denominación correcta. Para los capturados en aguas argentinas y los provenientes de otras aguas que llegan a puertos argentinos para su venta y/o industrialización se tendrá en cuenta la nomenclatura básica, que a continuación se consigna:

Nomenclatura básica de peces, moluscos y crustáceos de explotación comercial

Familia Especie Nombre común adoptado

PECES DE AGUA DULCE

Trygonidae Potamotrygon spp. Rayas

Characinidae Salminus maxillosus Dorado

„ Astyanax spp. Mojarras

„ Curimata sp. Huevada

„ Prochilodus platensis Sábalo

„ Leporinus spp. Bogas

„ Brycon spp. Pirapitaes

„ Triportheus spp. Mojarras

„ Hoplias malabaricus Tararira

„ Serrasalmus spp. Pirañas

„ Colossoma spp. Pacúes

Doradidae Oxydoras kneri Armado chanco

„ Pterodoras granulosus Armado

Ageneiosidae Ageneiosus spp. Manduvies

Pimelodidae Pimelodus albicans Moncholo

„ Pimelodus clarias Bagre amarillo

„ Luciopimelodus pati Patí

„ Pimelodella spp. Bagaritos

„ Pseudoplatystoma spp. Surubies

Pimelodidae Zungaro spp. Manguruyúes

Callichthyidae Callichthys sp. Cascarudo

Loricariidae Plecostomus spp. Viejas

Atherinidae Pejerreyes

Serranidae Percihtys spp. Trucha criolla

Scianidae Plagioscion spp. Corvinas de río

Symbranchidae Symbranchus marmoratus Anguila

Salmonidae Salmo gairdnerii Trucha arco-iris

„ Salvelinus fontinalis Trucha de arroyo

Clupeidae Clupea melanostoma Mandufia

Engraulidae Lycengraulis olidus Anchoíta de río (sardón)

PECES MARINOS

Bothidae Paralichthys Lenguados

Gadidae Urophycis brasiliensis Brótola

„ Micromesistius australis Polaca

„ Merluccius merluccius hubbsi Merluza

Macruridae Macroronus magellanicus Merluza de cola (Res.SENASA N° 483 del

24/05/2002)

Ariidae Tachysurus barbus Bagre

Congridae Conger conger Congrio

Serranidae Acanthistius brasilianus Mero

Sciaenidae Pogonias cromis Corvina negra

„ Umbrina canosai Pardo

„ Micropogon opercularis Corvina blanca

„ Cynoscion striatus Pescadilla

„ Macrodon anoylodon Pescadilla real

Sparidae Pagrus sedicem Besugo

„ Diplodus argenteus Sargo

„ Boridia grossidens Burriqueta

Mullidae Mullus argentinae Trilla

Cirrhitidae Cheilodactylus bergi Castañeta

Mugiloididae Pinguipes spp. Salmones de mar (chanchitos)

Percophidae Percophis brasiliensis Pez palo

Nototheniidae Dissostichus eleginoides Merluza negra

„ Eleginops maclovinus Róbalo patagónico

Ophidiidae Genypterus blacodes Abadejo

Scorpanidae Helicolenus

dactylopterus Iahillei Rubio

Triglidae Prionotus punctatus Testolín azul
„ Prionotus nudigula testolín rojo
Mugilidae Mugil spp. Lisas
Atherinidae Pejerreyes de mar
„ Austroatherina incisa Cornalito
Pomatomidac Pomatomus saltatrix Anchoa de banco
Garangidae Trachinotus spp. Pámpanos
„ Tracurus 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
„ Sardinella aurita Sardinela
Engraulidae Engraulis anchoita Anchoa o 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 o skipjack
„ Auxis thazard Melba
Trichiuridae Trichiurus lepturus Sable
Scombridae Pneumatophorus
japonicus marplatensis Caballa (magrú)
Gempyridae Thyrsitops lepidopodea Caballa blanca (sierra)
Istiophridae Istiophorus brasiliensis Pez vela
Xiphiidae Xiphias gladius Pez espada
Nexanchidas Xexanchus griseus Tiburón gris
Lamnidae 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
Squatinae Squatina spp. Peces ángel
Rhinobatidae Rhinobatus percellens Guitarra
„ Syrhiyna brevirostris Guitarra chica
Rajidae Rayas
„ Raja castelnaui Raya
Myliobatidae Chuchos
Callorhynchidae Callorhynchus callorhynchus Pez elefante
CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y OTROS INVERTEBRADOS
Crustáceos
Penacidae Hymenopenaeus mülleri Langostino
„ Artemesia longinaris Camarón
Xanthidae Platyxanthus sp. Cangrejo de piedras
Portunidae Ovalipes punctatus Cangrejo nadador
Lithodidae Lithodes antarcticus Centolla
Moluscos de agua dulce
Mutelidae Diplodon spp. Cucharas de agua
„ Anodontites spp. Bobas
Moluscos marinos
Ostreidae Ostrea spp. Ostras
Pectinidae Pecten spp. Vieyras
Mytilidae Mytilus spp. Mejillones
„ Aulacomya ater Cholga
Veneridae Prototaca antiqua Almeja rayada
Loliginidae Loligo spp. Calamaretos
Ommastrephidae Illex illecebrosus argentinus Calamar
Octopodidae Octopus spp. Pulpos
Leyendas engañosas 23. 1. 4 Quedan prohibidas todas las designaciones que puedan inducir a error o engaño. Cuando se desee dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse la leyenda “Preparado como...” seguida de la especie que se imita. La leyenda a que se hace referencia, seguirá al

nombre verdadero del producto utilizado, no pudiendo los caracteres gráficos con que se anuncia en el rótulo la forma de preparación, ser de más realce ni mayores que la mitad de la altura de aquél.

Sardinas. Denominación 23. 1. 5 (Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000)

Sólo podrán rotularse y expendirse bajo los nombres que en cada caso se indican, las siguientes especies que se elaboran en el país:

a) Sardinas (*Licengraulis grossidens*), el producto de pesca conocido como “sardina de río” que responde a dicha designación técnica.

b) Sardinas (*Clupea arcuata*), llamada impropriamente “mojarrita del mar”.

c) Sardinas argentinas (*Engraulis anchoita*). Como tales pueden expendirse las “anchoas o anchoitas”, preparadas como sardinas.

En los tres (3) casos citados, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión “sardinas” o “sardinas argentinas”, pero puede estar consignado en caracteres de menor tamaño.

Envases de sardinas argentinas 23. 1. 6 A objeto de que un solo tipo de envases pueda ser empleado indistintamente para las tres (3) especies, admítase la preparación de aquellos con rotulación sardinas argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie procediendo a la indicación del año de envasamiento con las letras: S. para las sardinas del apartado 23.1.5 inciso a); M. para las del inciso b) y A. para las del c).

23. 1. 7 Puede rotularse asimismo:

a) Salmón del Paraná, al “pirapitá”.

b) Salmón de Mar del Plata, las especies de “pinguipéridos” tales como el “chanchito”.

Establecimiento pesquero 23. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por establecimiento pesquero el local donde se prepare, transforme, refrigere, congele, embale o depositen productos, subproductos y derivados pesqueros.

Estos establecimientos deberán contar con la correspondiente habilitación del SENASA para cada actividad.

Productos de la acuicultura 23. 2. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por productos de la acuicultura todos los productos pesqueros nacidos y criados bajo control humano, o capturados durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad hasta alcanzar tamaño comercial, y puestos en el mercado como productos alimenticios.

Productos frescos 23. 2. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Son los productos pesqueros enteros o trozados, incluidos los productos envasados al vacío o en atmósfera modificada que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento destinado a garantizar su conservación distinto de la refrigeración o de la simple adición de hielo.

Refrigeración 23. 2. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El procedimiento consistente en bajar la temperatura de los productos pesqueros hasta aproximarla a la de fusión del hielo.

Embalaje 23. 2. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La operación destinada a proteger los productos pesqueros, mediante un envoltorio, un envase, o cualquier otro material adecuado, aprobado por el SENASA.

Lote 23. 2. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La cantidad de productos pesqueros obtenida en circunstancias prácticamente idénticas.

Envío 23. 2. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La cantidad de productos pesqueros destinada a uno o varios clientes y distribuido por un único medio de transporte.

Comiso o decomiso 23. 2. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por comiso o decomiso toda restricción al libre uso de materias primas, productos intermedios y/o elaborados. El producto comisado tendrá como destino su transformación, reducción y/o destrucción.

Muestra 23. 2. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por muestra las partes representativas de un lote y/o lotes en la cantidad necesaria y suficiente para un fin determinado.

Pescado 23. 2. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Son todos los animales vertebrados acuáticos de sangre fría.

El término comprende peces, elasmobranquios y ciclóstomos. Están excluidos los mamíferos acuáticos, los animales invertebrados y los anfibios.

Pescado entero 23. 2. 10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el pescado tal como se captura con vísceras.

Pescado fresco 23. 2. 11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el pescado que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que ha sido conservado solamente por enfriamiento o por la simple adición de hielo.

Pescado eviscerado 23. 2. 12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.

Pescado en rodajas 23. 2. 13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

Pescado seccionado 23. 2. 14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el pescado que ha sido cortado a lo largo de la espina dorsal.

Pescado escarificado 23. 2. 15 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el pescado en que las partes espesas del músculo han sido abiertas por cortes, con el objeto de que la sal pueda penetrar con rapidez suficiente para impedir el deterioro.

Filete o filet 23. 2. 16 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es una tajada de carne de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral y de la que se han suprimido espinas de la columna vertebral y los huesos de las aletas.

Agua potable 23. 2. 17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por agua potable el agua dulce, apta para el consumo humano.

Agua de mar 23. 2. 18 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por agua de mar o salobre apta para la industria pesquera y productos de la acuicultura aquella agua de ese origen que no presente contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

Agua de mar refrigerada 23. 2. 19 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el agua de mar apta para el uso de la industria pesquera, enfriada, cuya temperatura no debe superar los cinco (5) grados centígrados.

Tiempo de conservación 23. 2. 20 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el tiempo en que los productos de la pesca no han perdido sus condiciones organolépticas propias, ni su aptitud para el consumo humano.

Limpieza 23. 2. 21 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es la eliminación de materias extrañas en la superficie.

Contaminación 23. 2. 22 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es la transmisión de materias extrañas o desagradables a los productos de la pesca.

Desinfección 23. 2. 23 (Res. SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos higiénicamente satisfactorios para limpiar las superficies y con ello eliminar los microorganismos.

Construcción e ingeniería sanitaria de establecimientos procesadores de productos pesqueros

Características de emplazamiento 23. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Ubicación 23. 3. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La ubicación del establecimiento estará de acuerdo al uso de suelos reglamentado por las autoridades locales.

Vías de acceso 23. 3. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Todos los caminos interiores del establecimiento deberán ser pavimentados o consolidados.

Requisitos de ingeniería

de construcción de los establecimientos.

CONDICIONES GENERALES 23. 3. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Condiciones generales

de disposición de locales 23. 3. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Los lugares de trabajo serán concebidos y diseñados de forma que se evite toda contaminación del producto y de manera que los sectores con distinto grado de limpieza estén claramente diferenciados. Tendrán dimensiones suficientes para que las actividades laborales puedan realizarse en condiciones de higiene adecuadas.

B) En los lugares donde se proceda a la manipulación, preparación y transformación de los productos se tendrá en cuenta:

B1) El suelo será de material impermeable y antideslizante fácil de limpiar y desinfectar y estará dispuesto de forma que facilite el drenaje de agua, o bien contar con un dispositivo que permita evacuar el agua.

B2) Las paredes, tendrán superficies lisas, fáciles de limpiar, resistentes e impermeables. Los encuentros entre paredes, pisos y techos deberán estar contruidos de manera tal que sean de fácil higienización.

B3) El techo será fácil de limpiar. Los cielos rasos serán de material impermeable, en caso de hormigón deberá estar pintado con pintura lavable fija de color claro y si son de metal serán resistentes a la corrosión y de placas sin recovecos.

B4) Las puertas, de un material que no se deteriore y fáciles de limpiar.

B5) Se dispondrá de un sistema adecuado de ventilación y si es necesario de extracción de vapor de agua.

B6) Existirá una buena iluminación general que no deberá ser menor de 150 U. Lux y en los sectores de inspección deberá ser de 300 U. Lux. En los pasillos o accesos será como mínimo de 50 U. Lux.

B7) Los accesos a la planta de elaboración deberán contar con filtros sanitarios que serán implementados de acuerdo a la siguiente secuencia: lavabotas, lavamanos, desinfección de manos, pediluvio. El lavamanos deberá contar con suministro de agua fría y caliente, éstos no deberán accionarse con las manos, dosificadores con desinfectantes, o toallas de un solo uso. El pediluvio tendrá agua circulante.

C) Las cámaras isotérmicas donde se almacenen productos pesqueros, cumplirán las disposiciones previstas en los números 1, 2, 3, 4 y 6 del apartado B). Si es necesario, contarán con un equipo de refrigeración suficiente para mantener los productos en las condiciones térmicas definidas para esos productos.

D) En todo el perímetro de la planta se contará con instalaciones apropiadas de protección contra animales indeseables como insectos, roedores, aves, entre otros.

E) Los aparatos y útiles de trabajo, tales como mesas, contenedores, cintas transportadoras, cuchillos, etc., deberán estar fabricados con materiales lisos y resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y desinfectar.

F) Los lugares en los cuales se efectúen operaciones de carga y descarga de productos frescos y/o congelados deberán cumplir con las condiciones generales de higiene similares a las áreas de elaboración y deberán estar diseñados de tal manera que evite toda posible contaminación de la carga durante el traslado de la misma desde el vehículo de transporte a la planta y viceversa.

G) Los productos pesqueros no destinados a consumo humano se conservarán en contenedores especiales estancos y resistentes a la corrosión y existirá un local destinado a almacenarlos en caso de que los mismos no se vacíen, como mínimo, al término de cada jornada de trabajo.

H) Se dispondrá de una instalación que permita el suministro a presión y en cantidad suficiente de agua potable o en su caso de agua de mar limpia o tratada para su depuración. No obstante se autoriza una instalación de suministro de agua no potable con el fin específico de producir vapor, combatir incendios, refrigerar equipos frigoríficos, u otros usos siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no presenten ningún riesgo de contaminación para los productos. Las cañerías de agua no potable deberán distinguirse claramente de las utilizadas para el agua potable o el agua de mar limpia.

I) Se contará con un dispositivo de evacuación del agua residual que reúna las condiciones higiénicas adecuadas.

J) En los establecimientos en que se conserven animales vivos como crustáceos y peces, deberá existir una instalación adecuada para mantenerlos vivos en las mejores condiciones posibles y que reciban agua de una calidad tal que no transmitan organismos o sustancias nocivas a los animales.

K) Para la identificación de tuberías, accesorios y elementos laborales, se establece el siguiente código de colores:

Agua potable fría Verde.

Agua potable caliente Verde con

Franjas color naranja.

Vapor de agua Naranja.

Bocas de incendio Rojo y cartel indicador.

Agua no potable Rojo.

Vacío Marrón.

Aire comprimido Azul.

Electricidad Negro.

Combustibles líquidos Amarillo.

Refrigerantes Gris o aluminio.

Cámaras frigoríficas 23. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las cámaras frigoríficas deberán cumplimentar con lo establecido en el **Capítulo V** del presente Reglamento.

OBRAS SANITARIAS 23. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Obras sanitarias 23. 5. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los establecimientos pesqueros deberán cumplimentar con lo establecido en el **Capítulo IV** del presente Reglamento y con las exigencias que se mencionan a continuación.

Agua de mar limpia 23. 5. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El agua de mar o salobre no presentará contaminación microbiológica, sustancias nocivas y/o plancton marino tóxico en cantidades que puedan alterar la calidad sanitaria de los productos pesqueros.

Clorinación 23. 5. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Toda vez que así lo establezca la inspección veterinaria, los establecimientos instalarán equipos para la clorinación automática de agua potable y/o agua de mar. La concentración de cloro residual libre se determinará para cada caso en particular.

Asimismo se suministrará al Servicio de Inspección Veterinaria de un equipo para la determinación de la concentración de cloro libre.

DEPENDENCIAS AUXILIARES 23. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las dependencias auxiliares de los establecimientos pesqueros se ajustarán a las exigencias del **Capítulo VI**.

PERSONAL DE LA EMPRESA Y

DEPENDENCIAS SANITARIAS 23. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El personal obrero de los establecimientos deberá ajustarse a lo establecido en el Capítulo VIII, **apartado 8.2** y subsiguientes.

Sala de descanso o refrigerio 23. 7. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Deberá reunir las características constructivas, iluminación, ventilación generales exigidas por este Reglamento. El acceso al mismo, si tiene comunicación directa con la sala de elaboración, deberá cumplir con el punto K) del **apartado 8.2.3**. Deberá contar además, con recipientes para depósito de residuos.

Laboratorios 23. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Toda vez que el SENASA lo considere conveniente los establecimientos con inspección veterinaria nacional, deberán contar con un laboratorio capacitado para efectuar los exámenes químicos, físicos y bacteriológicos que se exigen en este Reglamento y los que el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL juzgue necesarios para garantizar la sanidad de los productos. Aquellos establecimientos que posean laboratorios que cumplan con las características exigidas por el SENASA serán habilitados para extender protocolos de análisis que tendrán validez oficial siempre que sea firmado por el profesional responsable. Estos laboratorios deberán ajustarse a lo establecido en el Capítulo VII, **apartado 7.2** y subsiguientes y de toda otra reglamentación que establezca el SENASA.

Obligaciones de

los establecimientos 23. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Los establecimientos pesqueros se hallan obligados a cumplimentar con el **Capítulo IX** de este Reglamento.

Infracciones 23. 10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Los establecimientos pesqueros estarán alcanzados por el régimen de penalidades contenidos en el **Capítulo XXX** del presente Reglamento.

Condiciones generales de higiene 23. 11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Aplicables a locales y materiales 23. 11. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Los suelos, las paredes y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación para dichos productos.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales y/o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave; se utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

C) Los locales, útiles y material de trabajo deberán utilizarse únicamente para la manipulación de productos pesqueros. No obstante, previa autorización de la autoridad competente, podrán emplearse, simultáneamente o no, para la preparación de otros productos alimenticios.

D) Se utilizará agua potable tal como se establece en este Reglamento, o agua de mar limpia para todos los fines. No obstante, con carácter excepcional, podrá autorizarse la utilización de agua no potable para producir vapor, combatir incendios, o refrigerar las máquinas siempre que las conducciones instaladas a tal efecto no permitan el uso de dicha agua con otros fines, ni presenten ningún riesgo de contaminación para los productos.

E) Los detergentes, desinfectantes y sustancias similares deberán estar previamente autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL; y utilizarse de forma que los equipos, el material y los productos no se vean afectados por ellos y depositarse en un local para ese único fin.

F) Los contenedores, envases, útiles y todo material destinado a contener productos comestibles no podrán depositarse directamente en el suelo, sino que tendrán que hacerlo en tarimas destinadas a ese único fin, y a una altura no menor de 15 centímetros del suelo.

G) Los depósitos de sal serán independientes y exclusivos y la sal se mantendrá en continentes adecuados que eviten

su contaminación.

Establecimientos elaboradores

de productos frescos 23. 12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por establecimientos elaboradores de productos frescos a aquéllos en donde se procesen productos de la pesca, incluido su acondicionamiento, y mantenidos a temperatura de refrigeración.

Accesos 23. 12. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

En las plantas con una sola boca de ingreso no se podrán efectuar operaciones de carga y descarga simultáneamente.

Dependencias 23. 12. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los establecimientos elaboradores de productos frescos deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración.

C) Sala de elaboraciones.

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente sin entrecruzamiento y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos. Deberá contar con un depósito de residuos.

E) Lavadero para los utensilios. Deberá contar con un lavadero para utensilios.

F) Depósito de hielo. Deberá contar con un depósito para hielo.

G) Depósito para material de embalaje. Deberán existir dos sectores: uno como depósito de embalajes primarios y otro para embalajes secundarios.

H) Cámara de mantenimiento de productos procesados. En los establecimientos elaboradores de productos frescos sólo podrán almacenar productos procesados si cuentan con una cámara de mantenimiento.

Características de los

productos pesqueros 23. 12. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los productos frescos de la pesca aptos para el consumo, deberán juzgarse teniendo en cuenta las características organolépticas, físicas, químicas y bacteriológicas de la especie examinada.

Características físicas

de los pescados frescos 23. 12. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Rigor mortis: cuerpo arqueado y rígido.

B) Escamas: deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su lucidez y brillo metálico, no ser viscosas.

C) Piel: húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones. Debe conservar los colores y reflejos propios de cada especie.

D) Mucosidad: en las especies que la posean debe ser acuosa y transparente.

E) Ojos: los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes.

F) Opérculo: rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.

G) Branquias: coloreadas de rosado a rojo intenso, húmedas

y brillantes, con color sui generis y suave que recuerde el olor a mar.

H) Abdomen: terso, immaculado, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte, los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal cerrado. Las vísceras de colores vivos y bien diferenciados. Las paredes inferiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan la presión digital, olor sui generis y suave.

I) Músculos: elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural sui generis al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales.

Características de

los crustáceos frescos muertos 23. 12. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Exoesqueleto: ligeramente húmedo, brillante y consistente.

B) Color: gris ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Rojo vivo una vez cocido.

C) Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax.

D) Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo.

E) Ojos: brillantes que deben llenar la totalidad de la órbita destacándose de la misma.

F) Músculos: blancos o ligeramente ambarinos, firmes.

G) Olor: propio de cada especie.

Características de

los crustáceos vivos 23. 12. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los crustáceos vivos como langostas, cangrejos, centollas deben poseer las siguientes características:

A) Caparazón: húmeda y brillante.

B) Movilidad: debe presentarla a la menor excitación.

Moluscos bivalvos y gasterópodos 23. 12. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los moluscos bivalvos y gasterópodos deben ser expuestos a la venta vivos y presentar las siguientes características:

A) Valvas cerradas: cuando presenten valvas abiertas, éstas deben cerrarse al ser golpeadas suavemente. En el interior de las valvas debe haber agua cristalina. Los moluscos gasterópodos deben acusar signos vitales.

B) Olor: agradable e intenso.

C) Músculos: húmedos, bien adheridos a las valvas, de aspecto esponjoso, de color ceniciento claro en las ostras y amarillento en los mejillones.

Productos impropios para consumo 23. 12. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se consideran impropios para el consumo, los productos de la pesca:

A) Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, traumas o deformaciones.

B) Que presenten coloración, olor o sabor anormales.

C) Que sean portadores de lesiones microbianas o micóticas que los transformen en ineptos para el consumo.

D) Que presenten infestación por botriocéfalo (*Diphyllbothrium latum*), aun comprobándose un solo parásito.

E) Que presenten infestaciones masivas en el tejido muscular.

F) Cuando como consecuencia de la infestación parasitaria se hallen alterados los caracteres organolépticos.

G) Aspecto repugnante.

H) Los que fueran tratados con antisépticos conservadores no aprobados por este Reglamento.

I) Los provenientes de aguas contaminadas.

J) Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.

K) Cuando se encuadren fuera de límites físicos y químicos

fijados para productos frescos en este Reglamento.

L) Los que presenten neoplasias.

M) Los que presenten asfixia telúrica.

N) Los conservados en malas condiciones de higiene.

Ñ) Los que hubieran estado en contacto con frutas o verduras.

O) (Res. ex-SENASA N° 579 del 23/07/92 como numeral 23.2.15)

Res. exSENASA N° 533 del 10/05/94 cambia de numeral y el texto)

Los moluscos (bivalvos y gasterópodos) vivos, frescos, congelados o industrializados, que a la investigación de “toxina paralizante de los moluscos (TPM)”, arrojen un título tóxico igual o superior a CUATROCIENTAS (400) Unidades Ratón (U.R.) por el método de la ASSOCIATION OF ANALYTICAL CHEMISTS (A.O.A.C.) u otro similar equivalente. A tal efecto el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) queda facultado para efectuar los muestreos necesarios, en cualquier lugar donde se extraigan, transporten, industrialicen y comercialicen, y a establecer las prohibiciones temporarias, regionales o generales correspondientes, cuando la situación del fenómeno de la toxina paralizante de los moluscos, o marea roja, lo hagan necesario para resguardo de la salud pública.

Asimismo, los certificados sanitarios que amparen los moluscos industrializados que se importen, deberán indicar que la materia prima utilizada en la elaboración de los mismos tenía un título inferior a las cuatrocientas unidades ratón (400 UR) de TPM, previo a su procesamiento.

Moluscos cefalópodos 23. 12. 9 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).**

Los moluscos cefalópodos deben tener las siguientes características:

A) Piel: lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas a la especie.

B) Ojos: vivos, brillantes y salientes de sus órbitas.

C) Músculos: consistentes y elásticos.

D) Color: característicos de cada especie.

E) Olor: sui generis.

Conservación de crustáceos 23.12.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). **(Res. S.A.G.P.y A. N° 33 del 17/01/2007)**

Todos los crustáceos deben ser conservados bajo condiciones de refrigeración, congelación y/o cocción.

En los crustáceos frescos (camarón, langosta, langostinos, cangrejo de mar, etcétera) se autoriza el uso de los siguientes aditivos como agentes conservadores:

1 – Bisulfito de calcio, sulfito ácido de calcio

2 – Sulfito de calcio

3 – Bisulfito de sodio, sulfito ácido de sodio

4 – Metabisulfito de sodio

5 – Sulfito de sodio

6 – Bisulfito de potasio

7 – Sulfito de potasio

La dosis máxima, solos o en combinación, admitida en el producto final de los conservadores mencionados precedentemente, deberá ser la siguiente:

a) CIEN MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (100 mg./Kg.) en la parte comestible del producto crudo, expresado como DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂).

b) TREINTA MILIGRAMOS POR KILOGRAMO (30 mg./Kg.) en la parte comestible del producto cocido, expresado como DIÓXIDO DE AZUFRE (SO₂).

La metodología analítica a emplear será la establecida conforme lo dispuesto en el Numeral 7.1.1. del presente Reglamento.

En la cocción deberá utilizarse agua potable o agua de mar limpia cuya graduación de cloruro de sodio no podrá ser inferior al TRES POR CIENTO (3%)

Cuando se utilice la cocción, ésta debe ir seguida de la refrigeración

Crustáceos, refrigeración 23.12.11 **(Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).**

Los crustáceos deberán ser refrigerados inmediatamente de cocidos, a no más de cero (0) grado centígrado y acondicionados con hielo para su transporte, no pudiendo durar estas condiciones de mantenimiento más de cuarenta y ocho (48) horas. En caso de superar ese tiempo, deberán ser congelados.

Determinación química

del pescado fresco 23.12.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las determinaciones físicas y químicas que caracterizan al pescado fresco son:

A) Determinación del Nitrógeno Básico Volátil Total (N.B.V.T.) por el método de Antonacopoulos. Para teleósteos en general, como máximo se permite 30 miligramos por ciento, si se trata de producto final. El laboratorio del SENASA dará los valores normales para el resto de las especies. Se exceptúan los peces uricotélicos (cazones, tiburones, etc).

B) Histamina. El valor medio de un conjunto de muestras de un mismo lote, deberá ser inferior a los 100 p.p.m. y ninguna muestra podrá tener un valor superior a 200 p.p.m.

Determinaciones microbiológicas 23. 12. 13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Incluye planes de muestreo y métodos de análisis, cuando sea necesario para la protección de la salud pública y cuyos parámetros serán fijados por el SENASA.

Establecimientos elaboradores

de Productos Congelados 23. 13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Definición 23. 13. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por Establecimientos Elaboradores de Productos Congelados a aquéllos en donde se realice cualquier proceso de preparación y/o transformación, total o parcial, que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este Reglamento.

Productos Congelados (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Son los productos pesqueros que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su interior de por lo menos -18 grados centígrados, tras su estabilización térmica.

Proceso de congelación (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el proceso que se realiza con equipos apropiados, consistente en bajar rápidamente la temperatura de los productos pesqueros; hasta que la misma haya alcanzado -18 grados centígrados en su centro térmico, después de la estabilización térmica.

Pescado congelado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación adecuado para reducir la temperatura en todo el producto a un grado suficientemente bajo para asegurar su calidad y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final.

Glaseado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es la delgada capa protectora de hielo que se forma en la superficie de un producto congelado al rociarlo con agua potable, o agua con aditivos aprobados, o sumergirlo en ella.

Dependencias 23. 13. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con las siguientes dependencias:

A) Lugar de descarga de materia prima. En esta sala podrá clasificarse y/o reacondicionarse el pescado y/o los cajones para su paso inmediato a la elaboración o a la cámara de mantenimiento en caso de que no se prevea elaborarlo de inmediato.

B) Cámara frigorífica de mantenimiento para materia prima. Deberá asegurar el mantenimiento de la materia a temperatura de refrigeración entre más un (1) grado centígrado y menos un (-1) grado centígrado.

C) Sala de elaboraciones.

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso, sin aglomeración de equipo y personal.

D) Depósito para los residuos.

Se deberá contar con depósito para residuos.

E) Lavadero para los utensilios.

Deberá contar con un lavadero de utensilios.

F) Depósito de hielo.

Deberá contar con un depósito de hielo.

G) Depósito para material de embalaje.

Deberán existir tantos sectores como diversidad de envases lo requieran.

H) Instalaciones para congelación.

Deberá contar con instalaciones adecuadas para congelación de productos, de forma eficiente y rápida, aprobadas por el SENASA.

I) Depósito de productos procesados congelados.

Los establecimientos elaboradores de productos congelados deberán contar con cámaras de mantenimiento de productos procesados que deberán mantenerse como mínimo a -18 grados centígrados.

J) Sector de empaque secundario o final.

Deberá contar con un sector habilitado para desmoldar y envasar en envase primario y/o secundario.

K) Lavadero y depósito de cajones.

Deberá contar con un sector independiente destinado al lavadero y depósito de cajones.

23.13.3 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.4 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.5 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.6 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.7 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.8 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.9 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.10 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.11 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.12 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.13 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.14 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.15 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23.13.16 Anulado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Establecimientos Transformadores

de Productos Pesqueros

en conserva, semiconserva y afines 23. 14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Productos transformados 23. 14. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Son transformados los productos pesqueros que hayan sido sometidos a un tratamiento químico o físico, como por ejemplo, el calentamiento, la esterilización, el ahumado, la salazón, la deshidratación, el escabeche, etc., aplicados a los productos refrigerados o congelados, asociados o no a otros procesos alimenticios o a una combinación de estos procedimientos.

Conserva 23.14.2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el procedimiento consistente en envasar los productos en recipientes herméticamente cerrados y en someterlos a un tratamiento térmico suficiente para destruir o inactivar cualquier microorganismo que pudiera proliferar sea cual sea la temperatura en el que el producto esté destinado a ser almacenado.

Fábrica de conserva 23.14.3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por fábrica de conservas de productos

pesqueros, al establecimiento o sección de establecimiento dedicado a la elaboración de conservas, partiendo de la materia prima fresca o congelada.

Sectores 23.14.3.1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las fábricas de conservas alimenticias de productos pesqueros, deberán contar con los siguientes sectores:

A) La sala de recepción podrá contar con mesadas cubiertas o revestidas por material aprobado por el SENASA.

B) Piletas en cantidad acorde con la producción, provistas de sus respectivos grifos y drenaje.

Cámaras frigoríficas

para materias primas 23. 14. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Deben tener cámaras frigoríficas de acuerdo al volumen de ingreso.

Sala de procesos de producción 23. 14. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentre claramente diferenciada. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente, y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y sin entrecruzamiento y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

Otras dependencias 23.14.6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Sala de lavado de utensilios.

B) Sala de depósitos de aditivos, especies y condimentos.

C) Sala de desperdicios, detritos y comisos.

Envases, continentes y rotulados 23. 14. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Material para envases permitidos.

Queda permitido el empleo de todos aquellos materiales para envase, continentes y rotulados aprobado por el SENASA.

Tolerancia en el tenor

de diversas sustancias 23. 14. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El SENASA fijará las tolerancias respectivas.

En los alimentos (con excepción del agua de consumo) se tolera la presencia de metales y metaloides (aditivos incidentales o residuales) que se mencionan a continuación, siempre que ello sea natural y dentro de los límites que se fijan:

Aluminio Máx. 250 partes por millón

Antimonio „ 20 „

Arsénico:

en líquido „ 0,1 „

en sólido „ 1 „

Bario „ 500 „

Boro „ 100 „

Cadmio „ 5 „

Cinc „ 100 „

Cobre „ 10 „

Estaño „ 500 „

Fluor „ 1,5 „

Hierro „ 500 „

Mercurio „ 0,05 „

Níquel „ 150 „

Plata „ 1 „

Plomo:

en líquido „ 2 „

en sólido „ 20 „

Selenio:

en líquido „ 0,05 „

en sólido „ 0,3 „

Cantidad anormal de hierro 23. 14. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La presencia, en un alimento enlatado, de una cantidad anormal de hierro, procedente del ataque al envase, no será objetable siempre que el envase no se presente hinchado y que el producto reúna las condiciones normales de aptitud para el consumo. Podrán autorizarse, en el producto terminado

un porcentaje mayor de lo establecido en el apartado anterior cuando se consuma en cantidades pequeñas o cuando por el proceso de elaboración sufra transformaciones que lo hacen menos nocivo.

Revestimiento interno 23.14.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los envases de hojalata que contengan conservas de productos de la pesca, serán recubiertos interiormente por una capa de laca, esmalte o barniz, salvo los destinados a conservas al aceite. Cuando razones sanitarias lo permitan, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá exceptuar de la obligación de recubrir interiormente los envases con laca o barniz sanitario.

Material esmaltado, lacado, barnizado 23.14.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Todo material esmaltado, lacado o barnizado debe presentar la superficie completamente cubierta y no debe ceder sustancias tóxicas, ni metales o metaloides en proporción superior a los límites fijados por el **apartado 23.14.8** del presente Reglamento.

Soldadura interna y externa 23.14.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las soldaduras internas y los materiales soldantes de envases, utensilios y accesorios que están o puedan estar en contacto con alimentos y bebidas, están comprendidos en las exigencias de pureza del **apartado 23.14.8** de este Reglamento. En cuanto a las soldaduras externas y materiales soldantes para las mismas, podrán contener cualquier porcentaje de impurezas.

Cierre de envases 23. 14. 13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se autoriza el cierre de los envases con cualquier material apto para tal fin a condición que no ceda sustancias nocivas al producto.

Barnices y plásticos 23. 14. 14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Los barnices y materiales plásticos destinados a estar en contacto con alimentos sólo podrán contener:

A) Resinas naturales o sintéticas y/o polímeros insolubles que no reaccionen con los alimentos.

B) Solventes de punto de ebullición inferior a ciento cincuenta (150) grados centígrados u otros cuya eliminación total se asegure en el producto terminado.

C) Plastificantes: aceite de parafina, aceite de ricino, glicerina, dietileneglicol, trietileneglicol, propileneglicol, estearatos y ricioleatos de etilo, de butilo, de amilo y de materiales que no cedan sustancias tóxicas, benzobutilamida, ftalato de dioctil, triheptonato de glicerol, sebasato y adipato de octilo, acetilicitrato de tributilo, ftalato doble de heptilo y nonilo.

D) Estabilizantes: hexametenetetramina, difeniltio urea, urea, sulfinato de sodio, alkilsulfanato de sodio, alkilnaftaleno, resinatos de cobalto y de manganeso.

E) Pigmentos: colorantes autorizados por el presente Reglamento.

F) Mejoradores o cargas: talco, mica, óxido de titanio, aserrín, tierras silíceas y otros cuerpos inertes de uso permitido.

G) Otros materiales autorizados expresamente por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

H) Además, los barnices y materiales plásticos deben responder satisfactoriamente a las pruebas de envasamiento de tipo comercial, en tal forma que no modifiquen las propiedades organolépticas del producto a envasar.

Lavado de envases previo a su uso 23.14.15 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Previo a su llenado, los envases serán perfectamente lavados.

Reemplazo de aire por gases inertes 23.14.16 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Queda permitido reemplazar el aire de los envases por un gas inerte tal como nitrógeno, dióxido de carbono y otros permitidos por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Temperatura de esterilización 23.14.17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El tratamiento por calor del contenido de los envases, se hará a diferentes temperaturas y presión, según sea la masa

de su contenido, forma del envase y naturaleza del producto a tratar.

Las curvas de penetración del calor y el tiempo de esterilización será aprobado por el SENASA u organismo habilitado por el mismo.

Lavado de envases

previo a la esterilización 23.14.18 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los envases llenos y cerrados deberán lavarse antes de someterlos al proceso de esterilización.

Tiempo entre

envasado y esterilización 23.14.19 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El mismo se hará antes de transcurrir una hora del cierre de los envases.

Reenvasado 23.14.20 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El producto contenido en envases que presenten defectos después de haber pasado por la máquina remachadora, podrá ser reenvasado antes del término de una (1) hora del primitivo envasamiento para su inmediata esterilización.

Cuando este proceso no se efectuara por cualquier motivo, la mercadería será procesada e intervenida por el Servicio de Inspección Veterinaria, quien determinará por medio de los análisis correspondientes su aptitud para el consumo humano. Cuando el defecto se descubriera después del tratamiento por el calor, el reenvasado será hecho en el mismo lapso. Si el defecto o rotura se comprobara al finalizar el horario de trabajo, y no pudiera cumplirse lo estipulado anteriormente, se permitirá depositar los envases en cámaras frigoríficas a cero (0) grados centígrados hasta el día siguiente, en que serán transvasados y esterilizados nuevamente, procediéndose a su interdicción y análisis al igual que en el caso anterior.

Registro de presión y temperatura 23.14.21 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Todos los autoclaves de vapor deberán disponer de un termómetro de mercurio de precisión, de un manómetro y de un registrador de tiempos y temperaturas. Las temperaturas de las autoclaves deberán determinarse siempre a partir de los termómetros de mercurio.

Registro gráfico 23.14.22 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La curva gráfica de las operaciones de esterilización será exhibida a la Inspección Veterinaria todas las veces que ésta lo requiera, debiéndose poder identificar en cada caso la partida a que corresponda.

Enfriado de latas 23.14.23 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Inmediatamente de finalizada la esterilización se procederá al enfriado de los envases. Este enfriamiento no debe reducir la temperatura del mismo por debajo de treinta y siete (37) grados centígrados para evitar fenómenos potenciales de corrosión por la persistencia de humedad en la superficie.

Agua de enfriamiento 23.14.24 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El enfriamiento de las latas se hará únicamente con agua potable, previamente clorada por un lapso no inferior a 20 minutos, debiendo revelar a su entrada al autoclave un dosaje no menor de (3) tres partes por millón de cloro libre activo residual.

Saladero 23.14.25 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Definición 23.14.26 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por saladero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante salazón masiva, seca o húmeda, diversos productos pesqueros.

Pescado salado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el pescado que ha sido tratado por salmuerado, salazón en seco, curado en salmuera o combinación de estos tratamientos aumentando la cantidad de sal en el pescado más allá de los límites observados en el pescado fresco.

Pescado curado en salmuera (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El procedimiento en el que el pescado se mezcla con sal (cloruro sódico) y se conserva en la salmuera que se forma al disolverse la sal en el agua extraída del tejido muscular del pescado.

Pescado salmuerado (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El procedimiento que consiste en colocar el pescado en una solución de sal (cloruro sódico) en agua durante tiempo suficiente para que el tejido del pescado absorba una cantidad considerable de sal.

Salazón en seco (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El procedimiento que consiste en mezclar pescado con sal seca (cloruro sódico) de manera que la salmuera resultante se escurra.

Consideraciones generales 23.14.27 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de elaboración a la siguiente de manera ordenada y sin entrecruzamiento.

Elementos de madera 23.14.28 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) En los establecimientos a que se refiere el apartado anterior, se permitirá el uso de elementos laborales de madera cuando razones tecnológicas así lo requieran, debiendo reunir en todos los casos las exigencias del SENASA.

Ahumadero. Definición 23.14.29 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Se entiende por ahumadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se preparan, mediante ahumado, el pescado y los productos de la pesca.

Consideraciones generales 23.14.30 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Los ahumaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

B) Las plantas de elaboración estarán equipadas con hornos de ahumado tradicional o mecánico.

C) Las cubas de salmuera serán de un material que resista la corrosión y hechas de manera que se pueda limpiar fácilmente y vaciar por completo.

D) La madera, el aserrín o los otros materiales que se empleen en el ahumado del pescado, se almacenarán en lugares separados, bien reparados.

E) Para producir humo se empleará madera, virutas o aserrín secos y exentos de polvo y sustancias perjudiciales como conservadores de la madera y pintura.

F) El salmuerado puede combinarse con el coloreado. Los colorantes empleados deberán ser aprobados por el SENASA.

G) El escurrido o secado del pescado antes de ahumarlo deberá realizarse en condiciones higiénicas.

H) Durante el ahumado en frío, la temperatura del pescado no excederá de la que coagula térmicamente las proteínas.

I) Durante el ahumado en caliente, el pescado estará expuesto durante tiempo suficiente a temperaturas que coagulen las proteínas.

J) El envasado se realizará cuando los productos hayan alcanzado la temperatura ambiente.

K) Los productos que no alcancen el grado final del proceso, no podrán permanecer en esta condición un tiempo demasiado prolongado que pueda modificar sus características. En ese caso deberá procederse a la congelación del mismo.

L) Se emplearán para empaquetar materiales muy limpios que se almacenarán en condiciones higiénicas. El empaquetado deberá efectuarse de manera que impida la contaminación del producto.

M) Los materiales para empaquetar y envasar se almacenarán en lugares secos y protegidos del polvo y posibles contaminaciones.

Secaderos. Definición 23.14.31 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por secadero de productos de la pesca, el establecimiento o sección de establecimiento donde se

preparan, mediante secado el pescado y los productos de la pesca.

Consideraciones generales 23.14.32 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los secaderos se proyectarán, construirán y equiparán de manera tal que cumplan con los requisitos constructivos e higiénico-sanitarios establecidos en este Reglamento. Todos los materiales y productos deberán pasar de una fase de la elaboración a la siguiente de manera ordenada y con el retraso mínimo.

Conservas, semiconservas y afines 23.14.33 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Materia prima para elaboración 23.14.34 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El pescado fresco y los mariscos destinados a las conservas, semiconservas y afines deberán recibir la misma atención y cuidado, desde el momento de su captura hasta que sean tratados, que recibirían si se destinasen a su comercialización como pescado fresco.

Empleo de materia prima congelada 23.14.35 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Cuando se empleen materias primas congeladas y deban descongelarse para su utilización, la misma se hará de modo que no se alteren los caracteres organolépticos.

Conservas de pescado al natural 23.14.36 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por conserva al natural, a la conserva de pescado que tenga como líquido de cobertura una salmuera de baja concentración adicionada o no de sustancias aromáticas. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al treinta y tres (33) por ciento, ni inferior al cinco (5) por ciento del peso total del producto terminado. En el rótulo se declara expresamente el “peso escurrido” y el “peso neto”.

Conservas en o al aceite 23.14.37 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83 como numeral 23.9.7)

(Res. ex-SENASA N° 757 del 16/10/91 como numeral

23.9.6) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 como numeral 23.14.37)

Las conservas de pescado pueden rotularse en o al aceite siempre que se utilicen aceites vegetales. La proporción de aceite será del treinta y tres (33) por ciento como máximo y diez (10) por ciento como mínimo. Cuando razones tecnológicas así lo indiquen el SENASA autorizará proporciones diferentes; debiéndose declarar expresamente el “peso escurrido”. Esta cantidad se determinará en el producto terminado.

Conservas en o al aceite de oliva 23.14.38 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por conserva de pescado en o al aceite de oliva, al producto elaborado utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura.

Conservas de pescado en salsa 23.14.39 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por conserva de pescado en salsa, a la conserva de pescado preparada sobre la base de pescado con adición de salsas. 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 las proporciones de pescado y salsa en el producto terminado.

Conserva de mariscos 23.14.40 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por conserva de mariscos al natural, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al cincuenta (50) por ciento del peso neto total del producto terminado.

Pasta o paté de

pescados o de mariscos 23.14.41 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por pasta de pescado, a la conserva de pescado elaborada con 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”.

Conserva mixta 23.14.42 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Con el nombre de conserva mixta, se entiende la conserva alimenticia preparada con productos de la pesca y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que dichos productos intervengan. No comprende esta definición el agregado a las conservas de pescado y/o mariscos de salsa o aditivos de origen vegetal.

Autorización de agregar

amiláceos sin declarar 23.14.43 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o de mariscos, sin declarar en el rótulo, hasta diez (10) por ciento de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más del dieciocho (18) por ciento de sal. El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal, deberá tener autorización del SENASA y declararse en el rótulo.

Monografía 23.14.44 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Toda elaboración, manufactura, preparación, conservación o cualquier innovación respecto al tratamiento de los productos de la pesca debe ser autorizada por el SENASA, sobre la base de la presentación de una monografía, donde se detalle la composición, y las técnicas a seguir para su elaboración. En caso de ser necesario se enviarán muestras del producto al laboratorio.

23.14.45 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las semiconservas deberán indicar en su envase y en forma clara esta condición, la fecha de vencimiento y la temperatura de conservación.

Infracciones 23.14.46 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se considerará que se infringe lo establecido en este Reglamento, sin perjuicio de otras infracciones, cuando tratándose de los productos contemplados en este capítulo se compruebe:

A) Que contienen especies diferentes a las declaradas en los rótulos.

B) Que contienen sustancias extrañas a su composición normal.

C) Que presentan adición de determinadas sustancias en mayor cantidad o diferentes a las declaradas en la monografía.

D) Que en pescados y mariscos a la sal empleada se le ha agregado nitratos o nitritos en cualquier proporción conforme a lo establecido en el **apartado 23.14.60**.

Inspección de las conservas 23.14.47 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El examen de las conservas se efectuará de acuerdo a las normas siguientes:

A) El envase no debe tener presión interna a la temperatura ambiente.

B) La perforación de los continentes cerrados al vacío, al permitir la entrada de aire determinará un ruido característico y la disminución de la concavidad de las paredes del envase.

C) El contenido debe presentar color, olor y sabor propios de cada tipo.

D) La composición debe ser la denunciada en la monografía de aprobación del producto.

E) No debe acusar reacción de amoníaco ni la presencia de compuestos sulfurados. Y en las de crustáceos, se acepta un principio de ennegrecimiento siempre que sea debido a la formación de polisulfuros ferroso-férricos.

F) En el examen microbiológico y químico serán realizadas las pruebas que corresponden en cada caso y de acuerdo con las técnicas de laboratorio aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Examen microbiológico 23.14.48 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Las conservas serán consideradas impropias para el consumo cuando revelen gérmenes patógenos vivos y en las pruebas de

laboratorio la presencia de tóxicos.

23.14.49 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Cuando se trate de gérmenes saprófitos o productos de su metabolismo, se tendrán en cuenta los índices que al efecto fije el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Controles de conservación 23.14.50 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

De cada partida se extraerá una muestra representativa que se someterá a la prueba de la estufa por un período no inferior a cinco (5) días y a una temperatura de treinta y siete (37) grados centígrados.

Productos pesqueros

conservados (semiconservas) 23.14.51 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por producto de la pesca conservado o semiconservado al producto alimenticio que ha sido sometido a un proceso físico y/o químico (frío, deshidratado, enrobado, radiación, liofilización) para prolongar su conservación.

No exigencia de prueba de la estufa 23.14.52 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) A diferencia de las conservas, no se exigirá para las semiconservas la prueba de la estufa.

Productos preparados

en salazón húmeda y

envasados como semiconservas 23.14.53 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Anchoítas saladas “maduradas”.

Las anchoítas saladas o conservadas en salmuera, deben permanecer en ésta, el tiempo necesario y suficiente para que alcancen la maduración adecuada para ser liberadas a su consumo.

B) Anchoítas envasadas en salmuera.

Al abrir las latas que contengan anchoítas en salmuera, no deberá percibirse olor a fermentación, no deberán hallarse unidades alteradas ni grasas sobrenadando en la salmuera ni adherirse a los bordes o tapa de la lata. El tenor en cloruro de sodio no excederá del treinta (30) por ciento del producto envasado. Si presentara estas alteraciones el producto será decomisado.

C) Filetes de anchoíta en aceite.

Los filetes de la anchoíta “madurada”, se pueden preparar en aceite vegetal comestible.

Productos de la pesca salados 23.14.54 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por productos de la pesca salados a los que después de la pesca o captura, se someten a la acción de la sal en forma masiva, pudiendo la salazón ser seca o húmeda.

Alteraciones de

productos salados (hongos) 23.14.55 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El pescado desecado, salado o no, que presente manchas rojizas o verdosas que afectan a sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan regiones o zonas con formaciones micóticas, será comisado.

Productos de la pesca en salmuera 23.14.56 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por pescado en salmuera, al producto salado, preparado con salmuera saturada, conteniendo o no cristales de sal y envasado sin esterilizar.

Salmueras 23.14.57 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las salmueras utilizadas en los productos de la pesca, estarán preparadas con agua potable y sal de primer uso. La recuperación y renovación de salmueras se hará respondiendo a las exigencias de este Reglamento.

Absorción de yodo por salmuera 23.14.58 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las salmueras no deben presentar una absorción mayor de un gramo con dos décimas de yodo (1,2) por litro.

Aditivos 23.14.59 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94) Cualquier aditivo agregado a las salmueras, debe estar expresamente autorizado por la autoridad competente.

Uso de nitratos y nitritos 23.14.60 (Res. ex-SENASA N° 858 del 27/08/93 como numeral 23.5.10) (Res. ex-SENASA N° 1272 del 17/11/93) (Res.

ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral

23.14.60) (Res. ex-SENASA N° 231 del 20/09/95)

Cuando se recurra al uso de nitrato de sodio con o sin el agregado de nitrito de sodio como conservador y/o fijador de color en productos de la pesca ahumados o salados, no deberán exceder las TRESCIENTAS (300) partes por millón para los nitratos y CIENTO CINCUENTA (150) partes por millón para los nitritos, en el producto terminado.

Anchoas o anchoítas a la carne 23.14.61 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). (Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000)

Se entiende por anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia, remanente en el producto final.

Filetes de anchoaso anchoítas 23.14.62 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94). (Res. SAGPyA N° 352 del 18/07/2000)

Las anchoas destinadas a filetes deberán haber completado su período de maduración.

Bacalao y similares 23.14.63 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

En el bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, la humedad no debe exceder del treinta (30) por ciento. La concentración de sal será inferior al veinticinco (25) por ciento.

Aletas de tiburón 23.14.64 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por aletas de tiburón, las aletas de los selacios, salados o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas.

Envasado 23.14.65 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se admite el acondicionamiento para la venta de pescado seco y/o salado en cualquier material aprobado por la autoridad competente.

PRODUCTOS PESQUEROS DESECADOS 23. 15 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Productos conservados

por desecación (charqui) 23. 15. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por producto de la pesca desecado (charqui de pescado), a aquellos que después de la pesca se deshidratan al sol, al aire o en estufa. Su humedad será del veinte (20) por ciento, sobre base seca y desgrasada.

Productos pesqueros ahumados 23. 15. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por producto de la pesca ahumado al producto que después de salado y/o desecado total o parcialmente, se somete a la acción del humo.

Ahumado en caliente 23. 15. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el ahumado del pescado a temperaturas y períodos tales que se logre también la coagulación térmica de la proteína.

Ahumado en frío 23. 15. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Es el ahumar el pescado a temperaturas a las que no muestre señales de coagulación de la proteína.

OTRAS PREPARACIONES 23. 16 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Puede hacerse todo tipo de preparaciones especiales siempre que se cuente con la aprobación del producto.

Pescado con jalea 23. 16. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por pescado con jalea, a la conserva de pescado preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

Caldo de pescado 23. 16. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por caldo de pescado, a la conserva de pescado preparada con el producto líquido obtenido por el cocimiento de pescado en agua.

Sopa de pescado 23. 16. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por sopa de pescado, a la conserva de pescado, preparada sobre la base de caldo de pescado y la adición de vegetales y/o fideos.

“Bouillabaisse” 23. 16. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por “bouillabaisse”, la conserva de pescado elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

Caviar 23. 16. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por caviar, el producto hecho con huevas de varias especies de esturiones y sal.

Caviar fresco 23. 16. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por caviar fresco granulado (Ikra, Koernigerkaviar) al caviar de color gris, que presente las huevas muy aglutinadas, que no contenga más de cincuenta y cinco (55) por ciento de agua, ni de dieciocho (18) por ciento de materias grasas, ni menos de veintitrés (23) por ciento de materias nitrogenadas totales.

Caviar prensado 23. 16. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por caviar prensado ("Pauloresnaria", "Presskavier") al caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No debe contener más del treinta y cinco (35) por ciento de agua ni menos del treinta y tres (33) por ciento de materias nitrogenadas. No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

Caviar de otros peces 23. 16. 8 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/91 como numeral 23.9.16) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.16.8) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/99)

Se entiende por "caviar de" al producto preparado como el caviar con huevas de otros peces. En todos los casos se dejará constancia en los rótulos, la especie de la que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlo.

Composición 23. 16. 9 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/91 como numeral 23.9.17) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.16.9) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/99)

Los caviars, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen, no podrán contener más de DIEZ POR CIENTO (10%) de sal, ni de CUATRO COMA CINCO (4,5) gramos por ciento de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno titulable al formol (Sorensen), no excederá de CINCO CENTÉSIMOS (0,05) de gramo por ciento. No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

Hexametenotetramina

y benzoato de sodio 23.16.10 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/91 como numeral 23.9.18) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.16.10) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/99)

En los caviars se admite, cualquiera sea su origen, el agregado de hexametenotetramina y/o benzoato de sodio no pudiendo ninguno de ambos, exceder de UN MIL (1.000) partes por millón en el producto terminado.

Semiconserva de caviars 23.16.11 (Res. ex-SENASA N° 893 del 16/12/91 como numeral 23.9.19) (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94 pasa a ser numeral 23.16.11) (Res. SAGPyA N° 334 del 27/08/99)

Se entiende como semiconserva de caviar, al caviar, cualquiera sea su origen, envasado herméticamente, en continentes exentos de aire y sometidos a la pasteurización.

EMBARCACIONES Y BUQUES PESQUEROS 23. 17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Embarcaciones de rada o ría 23. 17. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Son aquellas embarcaciones diseñadas y equipadas para capturar y conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias por no más de 24 horas.

Características constructivas 23. 17. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Bodegas.

Las embarcaciones estarán equipadas con bodegas para el almacenamiento de los productos de la pesca. Estas estarán separadas de la máquina o lugares reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

B) Revestimiento de bodegas.

El revestimiento interior de las bodegas será estanco y fácil de lavar y desinfectar. Estará construido con un material de superficie lisa o en su defecto por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

C) Desagotes.

Las bodegas deberán contar con desagüe adecuado para el líquido de escurrimiento.

D) Recipientes de almacenamiento.

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y en particular permitir el desagüe del agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Higiene 23. 17. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La cubierta de trabajo, los equipos y la bodega se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

Elementos de higiene 23. 17. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar toxicidad se almacenarán en armarios provistos de cerrojos y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

Carnadas 23. 17. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los barcos pesqueros que utilizan carnadas deberán estar equipados con un recipiente especial donde el mismo pueda estar protegido y separado de los productos de la pesca.

Finalizadas las tareas de pesca el hielo utilizado para la conservación de pesca se tirará al mar.

Condiciones generales

de higiene en el manejo 23. 17. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, así como también los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación.

Protección de los

productos de la pesca 23. 17. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse contra la acción del sol, viento, escarcha, etc. Serán lavados con agua potable o agua de mar limpia y protegidos con toldos, hielo o lienzo limpio y húmedo.

Higiene del personal 23. 17. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos de la pesca deberá cumplir las normas de higiene corporal e indumentaria. Se exigirá un certificado médico de buena salud antes de su embarque.

Descarga 23. 17. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La descarga deberá cumplir con las condiciones establecidas en el presente reglamento para buques de altura y costeros.

Buques de altura y costeros 23.17.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Son todos aquellos buques que están diseñados y equipados para conservar a bordo productos de la pesca en condiciones satisfactorias durante más de 24 horas.

Características constructivas 23.17.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Bodegas 23.17.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los buques pesqueros estarán equipados con bodegas, cisternas o contenedores para el almacenamiento de productos de la pesca refrigerados a las temperaturas prescriptas por este Reglamento. Dichas bodegas estarán separadas de la sala de máquinas y de los locales reservados a la tripulación por mamparos suficientemente estancos para evitar que los productos de la pesca almacenados se contaminen.

Revestimientos 23.17.13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El revestimiento interior de las bodegas, cisternas o contenedores será estanco y fácil de lavar y desinfectar.

Estará constituido por un material liso o, en su defecto, por una pintura lisa mantenida en buen estado y que no transmita a los productos de la pesca sustancias nocivas para la salud humana.

Desagotes 23.17.14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las bodegas estarán acondicionadas de modo que el agua de fusión del hielo no permanezca en contacto con los productos de la pesca.

Recipientes de almacenamiento 23.17.15 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los recipientes utilizados para el almacenamiento de los productos deberán poder garantizar su conservación en condiciones satisfactorias y, en particular permitir desaguar el agua de fusión del hielo. En el momento de su utilización deberán estar completamente limpios.

Higiene 23.17.16 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las cubiertas de trabajo, los equipos y las bodegas, cisternas y contenedores, se limpiarán después de cada utilización. Se empleará a tal fin agua potable o agua de mar limpia. Cada vez que sea necesario se hará una desinfección, desinsectación o desratización.

Elementos de higiene 23.17.17 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los productos de limpieza, desinfectantes, insecticidas o toda sustancia que pueda presentar cierta toxicidad se almacenarán en locales o armarios provistos de cerrojo y se utilizarán sin riesgo de contaminación para los productos de la pesca.

Cisternas de refrigeración 23.17.18 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los buques equipados para refrigerar los productos de la pesca con agua de mar refrigerada mediante hielo o con medios mecánicos, deberán reunir las siguientes condiciones:

A) Las cisternas deberán estar equipadas con una instalación adecuada para el llenado y el vaciado de agua de mar y un sistema que garantice una temperatura homogénea en su interior.

B) Las cisternas deberán disponer de un aparato para registrar automáticamente la temperatura, cuyo sensor deberá situarse en la parte de la cisterna donde la temperatura sea más elevada.

C) El funcionamiento del sistema de cisternas o de contenedores deberá conseguir un nivel de enfriamiento que garantice que la mezcla del pescado y agua de mar alcance una temperatura de tres grados como máximo seis horas después de llenado o de cero (0) grados centígrados como máximo dieciséis horas después.

D) Las cisternas, cisternas de circulación y contenedores, deberán vaciarse y limpiarse completamente después de cada descarga con agua potable o agua de mar limpia; deberán llenarse únicamente con agua de mar limpia.

E) Los registros de las temperaturas de las cisternas deberán indicar claramente la fecha y el número de la cisterna; deberán conservarse a disposición de la autoridad encargada del control.

Control de embarcaciones 23.17.19 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La autoridad competente para llevar un control dispondrá de una lista actualizada de los buques equipados de conformidad con el punto anterior con exclusión, no obstante, de los buques que posean contenedores móviles que no efectúen regularmente las operaciones de conservación de pescado en agua de mar refrigerada.

CONDICIONES GENERALES

DE HIGIENE EN EL MANEJO 23. 18 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Higiene de las instalaciones 23. 18. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las artes de pesca, cubiertas de trabajo y utensilios, tanto así como los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca estarán limpios en el momento de su uso y no deberán contener sustancias que produzcan contaminación. Las cubiertas de trabajo, las artes de pesca y utensilios se limpiarán y asimismo se procederá a la limpieza de todos los elementos antes mencionados luego de su utilización. En cada desembarque se desinfectará en forma completa y a fondo.

Protección de los

productos de la pesca 23. 18. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Desde el momento de su embarque, los productos de la pesca deberán preservarse lo más pronto posible de la suciedad y de la acción del sol y de cualquier otra fuente de calor. Serán lavados y el agua a utilizar deberá ser potable o agua de mar limpia que no sea perjudicial para su calidad o salubridad.

Hielos 23. 18. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

En el caso de los productos refrigerados por hielo, éste se usará en cantidad suficiente para descender rápidamente la temperatura a cero (0) grados medido en el espinazo en un plazo inferior a 8 horas. El hielo utilizado para la refrigeración de los productos, se fabricará con agua potable o de mar limpia y se almacenará en condiciones que no permitan su contaminación.

Contaminación 23. 18. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

En el momento de su utilización, las partes del buque o los recipientes destinados al almacenamiento de los productos de la pesca deberán estar completamente limpios y en ningún caso podrá mancharlos el carburante para la propulsión del buque o las aguas sucias del fondo del buque.

Higiene del personal 23. 18. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El personal encargado a bordo de la manipulación de los productos deberá cumplir y mantener las normas de higiene corporal y de indumentaria. Se exigirá certificado médico de buena salud antes de su embarque.

Protección de los

productos de la pesca 23. 18. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los productos de la pesca se manipularán y almacenarán de forma que se eviten las magulladuras. Se admite la utilización de instrumentos punzantes para desplazar piezas de gran tamaño, a condición de que no se deteriore la carne de dichos productos.

BUQUES FACTORÍA 23. 19 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Buque factoría es el buque a bordo del cual los productos pesqueros son sometidos a una o varias de las siguientes operaciones seguidas de embalaje: fileteado, eviscerado, corte en rodajas, pelado, picado, congelación, transformación.

Requisitos exigibles

a un buque factoría.

Relativos a Construcción y Equipos 23. 19. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Requerimientos básicos 23. 19. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

23. 19. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

A) Espacio de recepción.

Se deberá disponer de un espacio de recepción de productos pesqueros, diseñado y distribuido en zonas suficientemente grandes como para poder separar las aportaciones consecutivas. Este espacio de recepción y sus elementos desmontables deberán poder limpiarse fácilmente, deberá ser diseñado de tal manera que los productos se encuentren protegidos de la acción del sol o de las inclemencias, así como de cualquier fuente de suciedad o contaminación.

B) Sistema de transporte.

El sistema de transporte de los productos pesqueros desde el espacio de recepción hasta los lugares de trabajo debe cumplir con las normas elementales de higiene.

C) Lugares de trabajo.

Los lugares de trabajo deben tener dimensiones suficientes para que se puedan realizar las preparaciones y transformaciones en condiciones de higiene adecuadas. Deben estar diseñados de tal forma que se evite toda contaminación de los productos. En los lugares en que se lleve a cabo la transformación o congelación o ultracongelación de productos pesqueros deberá cumplimentar:

- El suelo debe ser antideslizante, fácil de limpiar y desinfectar y debe estar dotado de dispositivos que permitan una fácil evacuación del agua.

- Las paredes y techos deben ser fáciles de limpiar, sobre todo en el emplazamiento de las tuberías, las cadenas y los conductos eléctricos que los atraviesen.
- Los circuitos hidráulicos deben estar dispuestos o protegidos de modo tal que un posible escape de aceite no pueda contaminar a los productos pesqueros.
- La ventilación y la iluminación deben ser suficientes.
- Debe contar con dispositivos para limpiar y desinfectar los útiles, materiales e instalaciones.
- En las instalaciones para lavarse y desinfectarse las manos, los grifos no podrán accionarse con las manos y las toallas deben ser de un solo uso.
- Los aparatos y útiles de trabajo (mesas de despiece, contenedores, cintas transportadoras, evisceradoras, fileteadoras, etc.) deberán estar fabricados con materiales resistentes a la corrosión del agua de mar y deben ser fáciles de limpiar y desinfectar y mantenerse en buen estado.

D) Locales de almacenamiento.

El local de almacenamiento de los productos terminados debe ser de dimensiones suficientes y fácil de limpiar. Debe estar separado del almacenamiento de subproductos y desechos. El local de almacenamiento de material de embalaje debe estar separado del área de preparación y transformación de productos.

E) Equipos de evacuación de desechos.

Debe disponerse de equipos para evacuar los desechos directamente al mar o recipientes estancos reservados para este uso. Si estos desechos fueran almacenados y tratados a bordo para su saneamiento se deberá disponer de locales separados, previstos para su uso.

Aprovisionamiento de agua 23. 19. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El orificio de bombeo del agua de mar deberá estar situado de manera que la calidad del agua bombeada no pueda verse afectada por la evacuación al mar de las aguas residuales, desechos y aguas de refrigeración de los motores. El aprovisionamiento de agua potable para consumo humano se hará a través de los equipos de potabilización del buque o deberá contar con depósitos para tal efecto, en cantidad suficiente y aprovisionado en puerto.

Vestuarios 23. 19. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Debe disponerse de un área de vestuarios, lavabos y retretes no pudiendo estos últimos comunicarse directamente con los locales de preparación, transformación y almacenamiento de productos pesqueros. Los lavabos deberán estar dotados de medios de limpieza y secado que cumplan las normas higiénicas. Los grifos de los lavabos no podrán accionarse con las manos.

Equipo de refrigeración 23. 19. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los buques factoría que congelen los productos pesqueros deberán disponer de equipos de refrigeración suficientemente potentes para someter los productos a una rápida reducción de la temperatura que permita alcanzar en el interior de los productos una temperatura de menos dieciocho (-18) grados centígrados como máximo, y mantenerla.

Debe haber un registro de la temperatura situado de tal manera que pueda consultarse fácilmente.

Requisitos de higiene a bordo relativos a la manipulación y almacenamiento

de los productos pesqueros 23. 19. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Responsable técnico 23. 19. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

A bordo del buque factoría una persona calificada deberá ser responsable de la aplicación de prácticas correctas de fabricación de los productos pesqueros. Esta persona deberá poseer la autoridad necesaria para hacer cumplir las disposiciones de este Reglamento y llevar un registro en el que se consignarán sus observaciones y registros térmicos eventualmente exigidos.

Higiene de las

instalaciones y equipos 23. 19. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las condiciones generales de higiene aplicables a los locales y materiales serán las siguientes:

A) Los suelos, paredes, techos y tabiques de los locales y el material e instrumentos utilizados para trabajar con productos pesqueros deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para dichos productos.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en los locales o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes y demás sustancias potencialmente tóxicas deberán almacenarse en habitaciones o armarios cerrados con llave.

Higiene del personal 23.19.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las condiciones de higiene respecto del personal serán las siguientes:

A) El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y llevar un gorro limpio que cubra totalmente el cabello.

B) El personal deberá lavarse las manos, por lo menos, cada vez que reanude el trabajo; las heridas en las manos deberán cubrirse con un vendaje estanco.

C) Estará prohibido fumar, escupir, beber y comer en los locales de trabajo y almacenamiento de los productos pesqueros.

Higiene en la elaboración 23.19.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las operaciones de descabezado, eviscerado y fileteado deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) Las operaciones de eviscerado y descabezado deberán llevarse a cabo de manera higiénica y los productos serán lavados con abundante agua potable o agua de mar limpia después de esas operaciones.

B) Las operaciones de fileteado y corte en rodajas se llevarán a cabo evitándose cualquier contaminación o suciedad, debidas, especialmente, a las operaciones de descabezado y destripado; y no deberán permanecer en las mesas de trabajo más tiempo del necesario para su preparación.

C) Las vísceras y las partes que puedan constituir un riesgo para la salud pública se separarán y apartarán de los productos destinados al consumo humano.

Acondicionamiento de los productos 23.19.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El acondicionamiento a bordo de los productos pesqueros deberán realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) El embalaje deberá efectuarse en condiciones higiénicas, evitándose toda contaminación de los productos pesqueros.

B) Los materiales de embalaje y los productos que puedan entrar en contacto con los productos pesqueros deberán cumplir todas las normas de higiene y no podrán alterar las características organolépticas de los preparados y de los productos pesqueros ni podrán transmitir, éstos, sustancias nocivas para la salud humana. Tendrán la resistencia necesaria para garantizar una protección eficaz de los productos pesqueros. No podrán utilizarse más de una vez salvo que sean de material impermeable, liso, resistente a la corrosión y fáciles de lavar y desinfectar.

Almacenamiento 23.19.13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

El almacenamiento a bordo de los productos pesqueros deberá realizarse en las siguientes condiciones de higiene:

A) La bodega, el material e instrumentos allí utilizados deberán mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los productos allí almacenados.

B) Se deberá exterminar sistemáticamente todo roedor, insecto o cualquier otro parásito en dicho local o en los materiales. Los raticidas, insecticidas, desinfectantes se

utilizarán de forma que no exista riesgo de contaminación de los productos.

DESCARGA Y TRANSPORTE 23. 20 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Descarga 23. 20. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los medios de transporte estarán diseñados y contruidos con material de fácil limpieza, sanitización y que permitan preservar las condiciones higiénico-sanitarias del pescado durante el traslado.

Los equipos utilizados en las operaciones de descarga deberán estar limpios, libres de toda contaminación que pueda ocasionar deterioro de los productos de la pesca. Estarán contruidos de material de fácil limpieza y sanitización. Esta operación debe ser realizada rápidamente. Las operaciones de descarga, control de cantidad y calidad deberán realizarse de tal manera que se evite el daño en el músculo del pescado.

El transporte al establecimiento se realizará inmediatamente de completada la capacidad del camión.

El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los productos de la pesca deberá cumplimentar lo dispuesto en el **Capítulo VIII** de este Reglamento.

De haber máquinas de hacer hielo, éstas se limpiarán regularmente y se mantendrán en buenas condiciones higiénicas.

Transportes 23. 20. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los establecimientos habilitados deberán cumplimentar con lo establecido en el **Capítulo XXVIII** del presente Reglamento.

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES

DE PRODUCTOS PESQUEROS

NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO 23. 21 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94)

Fábrica de harina y

aceite de pescado 23. 21. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por fábrica de harina y/o aceite de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento, que elabora harina y/o aceite partiendo de productos de la pesca.

Fábricas de harinas

y/o aceites para consumo humano 23. 21. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Cuando los subproductos mencionados en el apartado anterior se destinen a consumo humano, los establecimientos elaboradores deberán reunir los requisitos exigidos para las fábricas de conservas de pescado relacionados con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias, que se consignen en este Reglamento.

Aceite de pescado 23. 21. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por aceite de pescado, el subproducto de la pesca constituido por el glicérido líquido, obtenido por el tratamiento de materias primas por la cocción a vapor u otro método aprobado, separado por decantación o centrifugación y luego filtrado.

Exigencias para

los aceites de pescado 23. 21. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los aceites de pescado deben responder a las siguientes exigencias:

A) Color, amarillo claro o ambarino, tolerándose la presencia de una ligera turbidez.

B) No contener más del uno (1) por ciento de impurezas.

C) No contener más del diez (10) por ciento de humedad.

D) No más de tres (3) gramos por ciento de acidez expresada en ácido oleico.

E) No contener sustancias extrañas ni estar mezclados con otros aceites animales o vegetales.

Aceite vitamínico 23. 21. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por fábrica de aceites vitamínicos de pescado, al establecimiento o sección de establecimiento que elabora aceites vitamínicos a partir de los productos de la pesca. Los establecimientos deberán reunir las condiciones establecidas en el **apartado 23.12**.

Subproductos no comestibles 23. 21. 6 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los demás subproductos resultantes de la elaboración de productos de la pesca, se denominarán subproductos no comestibles, debiendo los mismos elaborarse de acuerdo con la tecnología autorizada.

Abono de pescado 23. 21. 7 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por abono de pescado, el subproducto de la pesca que no reúna las condiciones especificadas para las harinas de pescado y no se halle encuadrado en alguna de las denominaciones establecidas en este capítulo.

Concentrado de caldo industrial 23. 21. 8 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por concentrado de caldo o “agua de cola” al subproducto obtenido por concentración mediante la evaporación de la parte líquida residual de la extracción de aceite.

Cola de pescado no comestible 23. 21. 9 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por cola de pescado no comestible, al subproducto de la pesca, obtenido por el tratamiento de materias primas ricas en sustancias colágenas por la cocción a vapor o en agua caliente, seguida de una concentración adecuada.

Harina de pescado 23.21.10 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por harina de pescado al subproducto de la pesca obtenido por la cocción de pescado o sus residuos mediante el empleo de vapor, prensado, desecado y triturado. Queda permitido el empleo de cualquier otro procedimiento previamente aprobado por la Dirección General de Sanidad Animal.

Harina de pescado. Clasificación 23.21.11 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las harinas de pescado podrán ser de primera y segunda calidad.

Primera calidad 23.21.12 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La harina de pescado de primera calidad, debe contener no menos de sesenta (60) por ciento de proteína, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más de ocho (8) por ciento de grasa ni más del cinco (5) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio. El tenor máximo de arena será del dos (2) por ciento.

Segunda calidad 23.21.13 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La harina de pescado de segunda calidad debe contener no menos del cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más del diez (10) por ciento de humedad, no más del diez (10) por ciento de grasa, ni más del diez (10) por ciento de cloruros expresados en cloruro de sodio y como máximo el tres (3) por ciento de arena.

Harina de pescado para exportación 23.21.14 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Las harinas de pescado que no reúnan las condiciones exigidas para la segunda calidad, podrán no obstante ser exportadas si se ajustaran a las exigencias del país importador.

Plantas procesadoras de ranas

Plantas procesadoras de ranas 23. 22 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Se entiende por establecimientos procesadores de ranas a aquéllos en donde se sacrifiquen y procesen ranas totalmente y que finalice con su congelación de acuerdo a lo definido en este Reglamento.

Accesos 23. 22. 1 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los accesos dentro de los establecimientos serán pavimentados con un recinto adecuado para carga y descarga.

Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden protegidos durante estas operaciones, las que no podrán ser efectuadas simultáneamente.

Condiciones del edificio 23. 22. 2 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los edificios donde funcionen establecimientos procesadores de ranas responderán a las exigencias de los correspondientes apartados de este Reglamento.

Disponibilidad total de agua 23. 22. 3 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

La disponibilidad total de agua potable de cada establecimiento, será la necesaria para que se pueda cumplir con los requerimientos en la elaboración e higiene.

Dependencias 23. 22. 4 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

A) Sector ante-mortem.

Dadas las patologías que afectan a las ranas, que no ofrecen peligro para sus congéneres o al hombre, en virtud de la selección diaria que se realice en el criadero el proceso ante-mortem puede efectuarse en el mismo corral de engorde empleando la tecnología adecuada para preparar el animal para el sacrificio. En el caso de que las ranas provengan de otros criaderos las mismas podrán ser descansadas en un corral preparado para tal fin.

B) Playa o sector de faena dividido en dos sectores, sucio y limpio.

El sector sucio contendrá un corral de almacenamiento de animales vivos y zona de insensibilización, desuello y sangría.

C) Sala de elaboraciones.

La sala de elaboración deberá reunir las condiciones constructivas e higiénico-sanitarias generales especificadas en el presente Reglamento. En la misma podrán realizarse las diversas etapas del proceso productivo a condición de que cada una de ellas se encuentren diferenciadas. Las mismas deberán proyectarse y equiparse de tal forma que todas las operaciones de manipulación y elaboración puedan llevarse a cabo en forma eficiente y todos los materiales y productos puedan pasar de una fase a otra del proceso de elaboración en una forma ordenada y con un mínimo de retraso sin aglomeración de equipo y personal.

D) Hornos crematorios.

Traslado de las ranas 23. 22. 5 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los vehículos que transporten ranas con destino a faena deberán contar con continentes plásticos o de otro material aprobado por SENASA con tapa y sistema de humectación.

En este caso la habilitación corresponderá a los continentes que saldrán del establecimiento lavados y desinfectados.

EMBALAJES Y ROTULADO 23. 23 (Res. ex-SENASA N° 533 del 10/05/94).

Los productos de la pesca cumplirán con las exigencias de envasado y rotulado establecidas en el **Capítulo XXVI**.

MOLUSCOS BIVALVOS DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

(Res. SAGPYA N° 53 del 30/09/1998), (Res.SAGPYA N° 506 del 31/08/2000)

(Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES:

Moluscos bivalvos. 23.24.1 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Definición. Son los moluscos lamelibranquios que se alimentan por filtración

Zonas de producción de moluscos bivalvos.

23.24.1.1 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por zonas de producción a las zonas marítimas, de lagunas costeras o de estuarios donde se encuentren bancos naturales de moluscos bivalvos y se extraigan, o zonas donde se cultiven y luego se cosechen.

Producción, procesamiento, y comercialización de moluscos bivalvos.

Requisitos.

23.24.1.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La producción, tenencia, procesamiento, transporte y la

comercialización de moluscos bivalvos para consumo humano, responderá a los requisitos y a las normas higiénico-sanitarias fijadas en este reglamento.

Las exigencias alcanzarán también a los equinodermos, los tunicados y los gasterópodos marinos, con excepción de aquéllas vinculadas con el proceso de depuración.

Unidades de producción,

procesamiento y puesta

en mercado. Requisitos.

23.24.1.3 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Las unidades de producción, procesamiento y puesta en mercado de moluscos bivalvos destinados al consumo humano responderán a lo establecido en el presente reglamento, en lo referente a la clasificación de zonas, producción, al procesamiento y a la comercialización.

Producción de moluscos

bivalvos. Definición.

23.24.1.4 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por producción de moluscos bivalvos a la actividad que comprende tanto su obtención a partir de bancos naturales como su extracción desde cultivos.

Determinación,

clasificación y

vigilancia de las zonas

de producción.

Ley 24922.

Competencias.

23.24.1.5 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Conforme lo dispuesto en los Artículos 3° y 4° de la Ley N° 24.922, la autoridad competente que corresponda, establecerá las zonas de producción de moluscos bivalvos y su clasificación así como la posterior vigilancia para el mantenimiento de la misma, conforme los requisitos establecidos en el presente reglamento.

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD

AGROALIMENTARIA en adelante SENASA, evaluará lo actuado por la autoridad competente a los fines de su reconocimiento con validez nacional e internacional.

Autoridad sanitaria

nacional competente.

Atribuciones.

23.24.1.6 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

El SENASA es la autoridad sanitaria nacional competente para habilitar los centros de depuración y/o expedición, establecimientos de transformación y las unidades utilizadas para el transporte de los moluscos bivalvos.

Acondicionamiento de 23.24.1.7 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

moluscos bivalvos

vivos.

El acondicionamiento de moluscos bivalvos consiste en su almacenamiento, en tanques o en cualquier otra instalación que contenga agua de mar limpia o en zonas naturales para limpiarlos de arena, fango, limo o mucus, para preservar o mejorar sus cualidades organolépticas.

Agua de mar limpia.

Definición.

23.24.1.8 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por agua de mar limpia al agua de mar natural, artificial o purificada o al agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o fitoplancton toxigénico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.

Agua limpia.

Definición.

23.24.1.9 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por agua limpia al agua dulce que posea una calidad higiénica similar a la del agua de mar limpia.

Fitoplancton.

Definición.

23.24.1.10 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por fitoplancton al conjunto de microorganismos capaces de fotosintetizar, que normalmente viven en suspensión en la columna de agua y son llevados por las corrientes marinas.

Biotoxinas marinas.

Definición.

23.24.1.11 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por biotoxinas marinas a las sustancias tóxicas producidas por algas y acumuladas en los moluscos bivalvos por ingestión de fitoplancton toxigénico.

Biotoxinas y

Contaminantes.

Determinación analítica.

23.24.1.12 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los estudios para determinar la presencia de biotoxinas, contaminantes microbiológicos y químicos en moluscos bivalvos mencionados en el presente Reglamento, deberán ser realizados en laboratorios habilitados por SENASA a tal efecto.

Depuración de moluscos

bivalvos.

23.24.1.13 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Depuración es la operación de mantener al Molusco Bivalvo vivo, en agua de mar limpia, durante un determinado período de tiempo, suficiente como para reducir la concentración de sustancias contaminantes microbiológicas, con el objeto de hacerlos aptos para el consumo humano directo.

Centro de depuración de

moluscos bivalvos.

23.24.1.14 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por centro de depuración de moluscos bivalvos al establecimiento habilitado dotado de instalaciones alimentadas con agua de mar limpia, en las que se mantienen los moluscos bivalvos vivos durante el tiempo necesario para lograr su depuración.

Centro de expedición de

moluscos bivalvos.

23.24.1.15 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por centro de expedición de moluscos bivalvos, toda instalación terrestre y/o flotante habilitada, en la que se reciben, acondicionan, lavan, limpian, calibran, envasan y embalan moluscos bivalvos vivos con destino al consumo humano directo.

Establecimiento de transformación de moluscos bivalvos.

23.24.1.16 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por establecimiento de transformación de moluscos bivalvos, al establecimiento o parte del mismo, cuya infraestructura, equipamiento y operatividad le permiten la elaboración de productos a base de moluscos bivalvos destinados al consumo humano. Incluye la realización de operaciones tales como el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado o una combinación de estos procedimientos.

Extracción de moluscos bivalvos.

23.24.1.17 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por extracción de moluscos bivalvos a su captura de un banco natural o de una cosecha de cultivo.

Lote de moluscos bivalvos vivos.

23.24.1.18 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por lote de moluscos bivalvos vivos a la cantidad de éstos pertenecientes a la misma especie, extraídos de una zona de producción de idéntica clasificación, destinados a ser enviados a una zona de reinstalación, un centro de depuración, de expedición o a un establecimiento de transformación autorizados.

Productor de moluscos bivalvos.

23.24.1.19 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por productor de moluscos bivalvos a la persona física o jurídica que produce moluscos bivalvos vivos en zonas de producción.

Recolector de moluscos bivalvos.

23.24.1.20 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por recolector de moluscos bivalvos a la persona física o jurídica que extrae moluscos bivalvos vivos de banco, con una metodología apropiada.

Reinstalación de moluscos bivalvos.

23.24.1.21 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por reinstalación de moluscos bivalvos a la operación consistente en trasladar moluscos bivalvos vivos a zonas marítimas, de lagunas costeras o de estuarios durante el tiempo necesario para reducir la contaminación microbiológica, con el objeto de hacerlos aptos para el consumo humano directo. Esta operación no incluye el traslado de moluscos bivalvos a zonas más apropiadas para su posterior crecimiento o engorde.

Zona de reinstalación de moluscos bivalvos.

23.24.1.22 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Se entiende por zona de reinstalación de moluscos bivalvos a las zonas marítimas, de lagunas costeras o estuarios claramente delimitadas y señalizadas por materiales flotantes o fijos, destinadas a la depuración natural de moluscos bivalvos vivos.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA CLASIFICACIÓN DE ZONAS DE PRODUCCIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS

Zonas de producción de moluscos bivalvos.

Clasificación. Criterios.

23.24.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Las zonas de producción serán clasificadas según los resultados de los estudios previos vinculados con la inocuidad. A los fines de lograr esta clasificación se analizará la aptitud microbiológica y los niveles de otros elementos contaminantes en un área marítima delimitada e identificada. El estudio de zona deberá permitir una evaluación de los niveles de contaminantes microbiológicos y químicos significativos.

Determinación de la zonas de producción de moluscos bivalvos.

23.24.2.1 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente debe determinar, sobre la base de líneas imaginarias, la ubicación y los límites geográficos precisos de las zonas de producción a clasificar, constituyendo unidades homogéneas.

Zonas de producción de moluscos bivalvos.

Clases.

23.24.2.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Las zonas de producción que se determinen conforme el numeral anterior serán clasificadas en las siguientes clases: A, B y C

Zonas de producción de moluscos bivalvos .

Clases. Alcances.

23.24.2.3 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Las zonas de producción de moluscos bivalvos según la clase en la que sean incluidas, tendrán los siguientes alcances:

- 1.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase A se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos para el consumo humano directo.
- 2.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase B se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos que pueden comercializarse para el consumo humano directo únicamente tras su tratamiento en un centro de depuración o zona de reinstalación.
- 3.- En las zonas clasificadas por la autoridad competente como Clase C se permitirá la extracción de moluscos bivalvos vivos que pueden comercializarse para el consumo humano directo únicamente tras su reinstalación durante un período prolongado, que asegure su inocuidad.

Contaminantes.

Tolerancias por zonas.

Frecuencia de muestreo.

23.24.2.4 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los niveles máximos de contaminación aceptados para la clasificación de las diferentes zonas serán los expresados en el cuadro del presente numeral, sobre muestras de moluscos bivalvos.

Los análisis a que se hace referencia en dicho cuadro responden a exigencias mínimas a llevarse a cabo en las zonas bajo estudio. Esto no impedirá que la autoridad sanitaria nacional competente pueda solicitar otros acorde a las características medioambientales de cada zona en estudio.

La metodología analítica a utilizar será determinada conforme el numeral 7.1.1 – LABORATORIOSNORMAS- del presente reglamento.

Continuación del numeral 23.24.2.4

Analito Zona A Zona B Zona C Frecuencia

Escherichia coli <230 NMP/100 g <4600 NMP/100 g <46000 NMP/100 g quincenal

Plomo <1000 (ng/g ó µg/kg) semestral

Cadmio <1000 (ng/g ó µg/kg) semestral

Mercurio <500 (ng/g ó µg/kg) semestral

Grupo Plaguicidas

Organo-halogenados

LMR / NA (ng/g ó µg/kg)

LMR: Límite máximo de residuos – NA: Nivel de acción anual

Hexaclorobenceno 200 anual

Aldrin

Dieldrin 200 (Expresado como suma) anual

Endrin 50 anual

Alfa-

Hexaclorociclohexano 200 anual

Beta-

Hexaclorociclohexano 100 anual

Lindano 20 anual

Heptacloro

Heptacloro epoxido

50

(Expresado como suma)

anual

Alfa-Clordano

Gamma-Clordano

Oxiclordano

50 (Expresado como suma) anual

Alfa-Endosulfan

Beta-Endosulfan

Endosulfan sulfato

100 (Expresado como suma) anual

Mirex 100 anual

Metoxicloro 100 anual

o,p’-DDE

p,p’-DDE

o,p’-DDD

p,p’-DDD

o,p’-DDT

p,p’-DDT

1000 (Expresado como suma) anual

Grupo Bifenilos

Policlorados LMR / NA (ng/g ó µg/kg) anual

Congéneres

28, 52, 101, 118,

138, 153, 180.

200 (Expresado como suma total) anual

Zonas de producción de
moluscos bivalvos.

Muestreo.

23.24.2.5 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente definirá uno o más puntos de muestreo de acuerdo a las especies a explotar, que deben ser representativos de la calidad de la zona considerada. Se establecerá para las zonas de producción un programa de muestreo de moluscos bivalvos y de aguas en el cual, el número de muestras, la distribución geográfica de los puntos muestreados y su frecuencia, deberán garantizar que los resultados de los análisis sean representativos de la zona en consideración, tomando especialmente en cuenta el análisis del fitoplancton y de las biotoxinas. Se autorizará solamente la extracción de aquellas especies de moluscos bivalvos que hayan sido objeto de muestreos.

Zonas de producción de moluscos bivalvos.

Clasificación. Período mínimo de estudio.

23.24.2.6 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Para establecer la clasificación de las zonas de producción de moluscos bivalvos se requiere un período mínimo de estudio de SEIS (6) meses, durante el cual deberán realizarse los análisis bacteriológicos y químicos requeridos en el cuadro del Numeral 23.24.2.4

Zonas de producción de moluscos bivalvos.

Otros requisitos.

23.24.2.7 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente deberá además, para clasificar una zona, cumplimentar los siguientes requisitos:

- 1.- Realizar un inventario de las posibles fuentes de contaminación de origen humano y/o animal que puedan afectar a la zona de producción, además de informar sobre el tratamiento de aguas residuales.
- 2.- Determinar las pautas de circulación de los contaminantes atendiendo a las características de las corrientes, batimetría y ciclo de las mareas.

Codificación de zonas de producción de moluscos bivalvos.

23.24.2.8 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente tendrá la responsabilidad de asignar un código a las zonas de producción de moluscos bivalvos, para su correcta identificación.

El código estará constituido por los siguientes elementos:

- 1.- Identificación del país de procedencia mediante dos letras de imprenta mayúsculas.

Ejemplo: REPÚBLICA ARGENTINA - AR

- 2.- Identificación de la provincia de procedencia mediante dos letras de imprenta mayúsculas, a saber:

BUENOS AIRES – BA

RÍO NEGRO – RN

CHUBUT – CH

SANTA CRUZ – SC

TIERRA DEL FUEGO, ANTÁRTIDA ARGENTINA E ISLAS DEL ATLÁNTICO SUR – TF

- 3.- Número de Registro: estará conformado por una cifra de TRES (3) dígitos en números arábigos.

Registro Nacional de Zonas.

23.24.2.9 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

El SENASA mantendrá un registro de zonas de producción reconocidas para la explotación y cultivo de moluscos bivalvos. Dicho listado de áreas, contendrá la siguiente información:

País

Provincia

Número de registro

Nombre o denominación de la zona

Especies

Si es de banco natural y/o de cultivo.

Delimitación de la zona

Clasificación (Clases A, B o C).

Código de zona de producción, según lo establecido en el numeral precedente.

Dicha información se encontrará a disposición de las partes interesadas, especialmente recolectores, productores, centros de depuración, centros de expedición y establecimientos de transformación. Dicho listado será girado a la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMÍA Y PRODUCCIÓN, todos los meses de mayo de cada año.

Inscripción en la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA PESCA Y ALIMENTOS.

23.24.2.10 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Las empresas dedicadas al cultivo y /o engorde de moluscos bivalvos deberán dar cumplimiento a las inscripciones que a tal efecto fije la SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS.

Control para el mantenimiento de la clasificación de zona.

23.24.2.11 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente someterá a las zonas clasificadas a controles periódicos a fin de comprobar:

- a) Que no haya prácticas ilícitas en lo que respecta al origen y destino de los moluscos bivalvos.
- b) La calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos en relación con las zonas de producción y de reinstalación.
- c) La presencia y concentración de fitoplancton productor de toxinas en las aguas de producción y de reinstalación.
- d) La presencia de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos.
- e) La presencia de contaminantes químicos en los moluscos bivalvos.

A los efectos de lo previsto en las letras a) b), c), d) y e) deberán elaborarse planes de muestreo que prevean la realización de esas comprobaciones a intervalos regulares,

o bien determinarse en particular cuando los períodos de extracción sean irregulares.

La distribución geográfica de los puntos de muestreo y su frecuencia, deberán asegurar que los resultados del análisis sean representativos de la zona en cuestión.

El SENASA revisará anualmente el control establecido en las zonas clasificadas por las provincias y evaluará su aceptación.

Planes de muestreo. 23.24.2.12 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los planes de muestreo para comprobar la calidad microbiológica de los moluscos bivalvos vivos deben tener en cuenta las posibles variaciones de contaminación de la zona.

La autoridad competente pondrá en práctica un “Programa de Alerta Sanitaria para moluscos bivalvos”, que deberá contar con un sistema de comunicación rápido y eficiente ante la aparición de cualquier fenómeno que pudiera poner en peligro la salud pública.

Además deberán estar contemplados los siguientes requisitos:

a) Los planes de muestreo para comprobar la presencia de fitoplancton productor de biotoxinas en las aguas de producción y de reinstalación y de biotoxinas en los moluscos bivalvos vivos deben tener especialmente en cuenta las posibles variaciones de la presencia de fitoplancton toxigénico.

Deberá incluir análisis periódicos del fitoplancton, que podrán ser realizados en institutos de investigación, a efectos de determinar la presencia de especies potencialmente productoras de biotoxinas y sus concentraciones en términos de células por litro.

Con respecto al seguimiento del fitoplancton, las muestras deberán ser representativas de la columna de agua y proporcionar información sobre la presencia de especies tóxicas.

Si se detectaran cambios en las poblaciones de fitoplancton que pudieran dar lugar a una acumulación de toxinas, se aumentará la frecuencia de muestreo de los moluscos.

b) La frecuencia mínima de muestreo para comprobar la presencia de biotoxinas en moluscos bivalvos es la que se indica en el numeral 23.24.2.13, durante los períodos en que estuviera permitida la extracción.

La autoridad competente podrá aprobar planes de muestreo alternativos al expuesto, siempre que a juicio del SENASA resguarden las garantías suficientes para la sanidad y seguridad alimentaria.

Cuando se conozcan los niveles de acumulación de toxinas de un grupo de especies de la misma zona de producción, la especie con el nivel más alto podrá utilizarse como indicadora. Si los niveles de toxina de la especie indicadora están por encima de los límites tolerados, la autoridad competente deberá prohibir la extracción de moluscos bivalvos de la zona afectada y sólo podrá permitir la extracción de las demás especies, si un análisis de las mismas demuestra que sus niveles de toxinas se encuentran por debajo de los límites

establecidos por el SENASA.

- c) La autoridad competente deberá comunicar de inmediato al SENASA cualquier situación de riesgo.
- d) Los planes de muestreo para comprobar la presencia de contaminantes químicos deben permitir determinar cualquier superación de los límites contemplados en el cuadro del Numeral 23.24.2.4.

Biotoxinas marinas.

Muestro. Periodicidad.

23.24.2.13 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los muestreos de moluscos bivalvos, con el fin de determinar la presencia de biotoxinas marinas, se realizarán según el tipo de éstas, bajo el siguiente esquema de trabajo:

Toxina paralizante de los moluscos (TPM) – Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará semanalmente.

Toxinas Lipofílicas (Diarreicas) de los Moluscos (TLM) – Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará quincenalmente.

Toxina Amnésica de los Moluscos (TAM) - Se efectuará la búsqueda sobre el cuerpo entero o cualquier parte comestible por separado. El análisis se practicará mensualmente.

Los métodos analíticos y las tolerancias que se empleen, serán los establecidos por SENASA conforme el Numeral 7.1.1 – LABORATORIOS-NORMAS del presente reglamento

Acciones a adoptar a raíz de los controles.

23.24.2.14 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

a) Si los resultados del muestreo indican que no se cumplen las normas sanitarias establecidas, especialmente para biotoxinas dentro de los límites definidos en el Numeral 23.24.2.13 de este reglamento, o que puede presentarse cualquier otro tipo de peligro para la salud pública, la autoridad competente debe prohibir la extracción de moluscos bivalvos de la zona afectada.

b) La autoridad competente podrá autorizar nuevamente la extracción de moluscos bivalvos de una zona de producción cerrada si se vuelven a cumplir las normas sanitarias establecidas en la presente reglamentación, para lo cual harán falta al menos DOS (2) muestreos consecutivos, separados por un mínimo de SETENTA Y DOS (72) horas, cuyos resultados se encuentren por debajo de los límites tolerados.

c) La autoridad competente podrá reclasificar una zona de producción “A” en las clases “B” o “C” si cumple los requisitos correspondientes establecidos en el cuadro del numeral 23.24.2.4 de este reglamento, y no presenta otros peligros para la salud pública.

d) En caso de que no se realicen los monitoreos que correspondan, conforme los numerales 23.24.2.4 y 23.24.2.13 de este reglamento, a una zona de producción ya clasificada, y cuando dicha interrupción no haya sido debidamente justificada, el SENASA procederá al cierre

de dicha zona.

e) La autoridad competente deberá informar de todo cambio de demarcación o cierre temporal o definitivo de las zonas de producción a todos los involucrados en la cadena de producción y comercialización y a la opinión pública en general.

DISPOSICIONES RELATIVAS A LA EXTRACCIÓN Y MANIPULACIÓN

Normas relativas a la extracción y manipulación de moluscos bivalvos.

23.24.3 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Luego de la extracción o durante el transporte hacia un centro de expedición o de depuración, una zona de reinstalación o un establecimiento de transformación se deberá prever:

- a) Que los procedimientos de extracción, transporte, descarga y manipulación de moluscos bivalvos vivos no permitan una contaminación adicional del producto, una pérdida significativa de calidad ni produzca cambios importantes en su aptitud para ser consumidos en forma directa o sometidos a depuración, transformación o reinstalación.
- b) Que los moluscos bivalvos vivos estén adecuadamente protegidos contra aplastamientos, roces y vibraciones para evitar rotura de las valvas.
- c) Que entre la extracción y la descarga en tierra, los moluscos bivalvos vivos no vuelvan a ser sumergidos en agua que pueda ocasionar una contaminación adicional.
- d) Que los medios de transporte para moluscos bivalvos vivos se ajusten a lo establecido en el Capítulo XXVIII – TRANSPORTES - del presente reglamento.
- e) Que cada lote de moluscos bivalvos vivos mantenga la identidad de origen.

Registro de Recolectores y/o Productores de moluscos bivalvos.

23.24.3.1 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente llevará un registro de los recolectores y/o productores de moluscos bivalvos vivos autorizados.

Guía de tránsito de moluscos bivalvos vivos.

23.24.3.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Cada lote de moluscos bivalvos vivos deberá ir acompañado de una guía de tránsito para la identificación de su origen durante el transporte desde el sitio de extracción, a un centro de expedición o a un centro de depuración, a una zona de reinstalación o a un establecimiento de transformación.

La guía de tránsito será expedida por la autoridad competente a petición del recolector y/o productor. Por cada lote deberán completarse las secciones pertinentes del documento de registro de forma clara e indeleble con la siguiente información:

- a) Identidad y firma del recolector y/o productor.
 - b) Fecha de extracción.
 - c) Identificación de la zona de producción
 - d) Identificación de las especies de moluscos y su cantidad.
 - e) Datos del transporte.
 - f) Destino del producto.
 - g) Firma y aclaración del funcionario actuante.
- En el momento de la entrega de un lote de moluscos bivalvos vivos a un centro de expedición, a un centro de depuración, a una zona de reinstalación o a un establecimiento de transformación, deberá estamparse la fecha y hora de entrega en las guías de tránsito correspondientes.

Los responsables de dichos centros, zonas o establecimientos deberán

conservar la documentación durante UN (1) año.

En caso de cierre temporal de una zona de producción y/o de reinstalación, la autoridad competente dejará de emitir guías de tránsito para esa zona.

Los moluscos bivalvos extraídos de una zona clasificada como “B”, “C” o de zona no clasificada, deberán estar acompañados por las guías de tránsito correspondientes, las que deben ser cruzadas en diagonal con la leyenda: “NO APTO PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO” en letras de imprenta mayúsculas, con caracteres de gran realce y visibilidad, o bien mediante un sello.

Moluscos bivalvos.

Manual de procedimientos.

23.24.3.3 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente, a través de la elaboración de manuales de procedimientos, establecerá las metodologías operativas de extracción, manipulación y traslado de moluscos bivalvos vivos, que permitirán la verificación del origen y su destino.

Capacitación. 23.24.3.4 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad competente implementará programas de capacitación para su personal y para los operarios afectados a la recolección y producción de los moluscos bivalvos.

La capacitación contemplará los siguientes tópicos:

- a) Los sistemas de extracción que aseguren el aprovechamiento de todos los ejemplares recogidos y no afecten negativamente los ejemplares no extraídos, para minimizar el impacto sobre la actividad.
- b) Las metodologías para la implementación de alertas para las zonas.
- c) Las conductas a adoptar ante el incremento de biotoxinas marinas.
- d) La salvaguarda de la documentación que acompaña a los envíos (guías de tránsito).
- e) Otros aspectos inherentes a la sanidad del producto recolectado.

REQUISITOS DE HIGIENE PARA LA EXTRACCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MOLUSCOS BIVALVOS

Condiciones de aptitud

para el consumo humano

23.24.4 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los moluscos bivalvos vivos destinados a consumo humano deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Poseer las características visuales propias de la frescura y viabilidad, incluida la ausencia de suciedad en la valva, una reacción a la percusión adecuada y una cantidad normal de líquido intervalvar.
- b) Tendrán menos de DOSCIENTOS TREINTA (230) Escherichia coli por cada CIEN (100) gramos de carne de molusco y líquido intervalvar.
- c) No contendrá biotoxinas en cantidades que superen los límites y/o indiquen reacción positiva de acuerdo a los límites establecidos por el SENASA.
- d) Salmonella ausente en VEINTICINCO (25) gramos de carne de molusco.
- e) No superarán los niveles de metales pesados y contaminantes químicos de acuerdo a lo determinado en el cuadro del numeral 23.24.2.4.

Requisitos para la extracción de moluscos bivalvos.

23.24.4.1 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los moluscos bivalvos podrán extraerse de zonas de producción clasificadas según lo establecido en el presente reglamento.

La extracción fuera de zonas de producción clasificadas

se podrá realizar siempre que se dé cumplimiento a los requisitos establecidos en el numeral 23.24.4 y 23.24.4.4.

Requisitos para la comercialización de moluscos bivalvos vivos, para consumo humano directo, procedentes de zonas clasificadas.

23.24.4.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los moluscos bivalvos vivos extraídos de zonas clasificadas, para ser destinados a consumo humano directo, deben dar cumplimiento a lo establecido en los Numerales 23.24.2.3; 23.24.2.4 y 23.24.4.

Autorización de consumo para moluscos procedentes de zonas B o C no depurados.

23.24.4.3 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los moluscos bivalvos vivos procedentes de las zonas B o C que no hayan sido sometidos a un proceso de depuración ni de reinstalación y que se pretendan destinar para consumo humano, deberán ser enviados a un establecimiento de transformación en el que serán sometidos a algún tratamiento térmico que asegure la eliminación de microorganismos patógenos.

Requisitos para la comercialización de moluscos bivalvos recolectados fuera de zonas clasificadas.

23.24.4.4 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Cuando se comercialicen moluscos bivalvos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas, deberán cumplimentar con los siguientes requisitos:

a) Los lotes de moluscos bivalvos deberán ser sometidos a análisis, a los efectos de constatar que cumplen con los requisitos establecidos en el Numeral 23.24.4, Apartados a), b), c) y d), y en cuanto al Apartado e) la frecuencia la establecerá la autoridad competente.

b) Conforme con los resultados obtenidos según las exigencias de este reglamento, los lotes podrán destinarse a consumo humano directo, tratamiento en un establecimiento transformador o centro de depuración habilitados.

Requisitos específicos de los pectínidos recolectados fuera de las zonas de producción clasificadas.

23.24.4.5 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los operadores de empresas alimentarias que recolecten pectínidos fuera de las zonas de producción clasificadas deberán garantizar que:

a.- Los procedimientos de extracción, y manipulación no permitan una contaminación adicional del producto, una

pérdida significativa de calidad ni produzca cambios importantes en su aptitud para el consumo.

b.- Que presenten características organolépticas propias de frescura y viabilidad y que sean microbiológicamente aptos.

c.- Que no contengan biotoxinas en cantidades que superen los límites y/o indiquen reacción positiva de acuerdo a lo determinado por el SENASA y cualquier otro requisito que la autoridad competente determine.

REQUISITOS PARA LA REINSTALACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS

Garantías del origen de los moluscos bivalvos a reinstalar.

23.24.5 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

El origen de los moluscos bivalvos para ser reinstalados, quedará garantizado mediante la correspondiente guía de tránsito de moluscos bivalvos vivos, según establece el Numeral 23.24.3.2.

Exigencias de proceso para la reinstalación.

23.24.5.1 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Para la reinstalación de moluscos bivalvos vivos se deberán respetar las siguientes indicaciones:

- a) Operar mediante técnicas de manipulación que permitan la alimentación por filtración luego de su inmersión.
- b) Evitar una densidad poblacional tal, que impida su depuración.
- c) Mantener una separación suficiente dentro del área de reinstalación, a fin de evitar la mezcla de los diferentes lotes, los cuales deberán estar correctamente identificados.
- d) Los registros vinculados con la aptitud para consumo humano directo, estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Zonas de reinstalación.

Límites. Exigencias.

23.24.5.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Las zonas de reinstalación tendrán límites definidos. Esto podrá lograrse por medio de boyas u otros elementos que permitan una clara identificación. Se deberá respetar una distancia mínima entre las zonas de reinstalación, entre éstas y las zonas de producción con el objeto de evitar cualquier peligro de propagación de contaminación.

Registro de origen y destino.

23.24.5.3 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los responsables de las zonas de reinstalación llevarán un registro del origen de los moluscos bivalvos ingresados, los períodos y lugares de permanencia y su posterior destino. Dichos registros deberán quedar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

CONDICIONES DE LOS CENTROS DE EXPEDICIÓN Y DE DEPURACIÓN

Habilitación y listado de establecimientos.

23.24.6 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

La autoridad sanitaria nacional competente habilitará los centros de expedición y/o depuración y los establecimientos de transformación de moluscos bivalvos después de comprobar que cumplen con las disposiciones generales del presente reglamento y particularmente el Numeral 23.3 – CARACTERÍSTICAS DE EMPLAZAMIENTO - y sus apartados. El listado actualizado de los establecimientos habilitados para recibir moluscos bivalvos vivos deberá ser de conocimiento de los responsables de la emisión de las

guías de tránsito.

Requisitos específicos para
centros de expedición
terrestres.

23.24.6.1 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los centros de expedición terrestres, deberán contar como mínimo con:

- a) Sala de proceso: la capacidad de la misma deberá permitir realizar en forma higiénica, sin entrecruzamientos las tareas de recepción, lavado, clasificación/selección y envasado/etiquetado.
- b) En el ingreso para el personal se debe contar con lavabotas y lavamanos.
- c) En el caso de utilizar cajones, canastos de material plástico u otros recipientes, deberá contar con un sector o sala para el lavado de los mismos.
- d) Un depósito para producto terminado, que deberá garantizar la permanencia a las temperaturas exigidas manteniendo la viabilidad de dichos productos.
- e) Depósito de envases y rótulos.
- f) Depósito de desperdicios y comisos
- g) Depósito de agua, con capacidad acorde al volumen de productos a procesar.
- h) Baños para el personal, separados según sexo.
- i) Vestuarios para el personal, separados según sexo,
- j) Comedor para el personal.
- k) Oficina administrativa, en la que deberá estar archivada la documentación de cada lote de moluscos bivalvos recibido, procesado y enviado y sus controles correspondientes.

Requisitos específicos
para centros de
expedición flotante.

23.24.6.2 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los centros de expedición flotantes, deberán contar con las facilidades que permitan la realización de todas las tareas inherentes a la recepción, lavado, clasificación/selección y envasado/etiquetado de los moluscos, teniendo en cuenta las especiales características de las embarcaciones.

Centros de depuración.

Requisitos específicos y
diseño sanitario de las
piletas.

23.24.6.3 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los centros de depuración, deberán contar como mínimo, además de las instalaciones específicas para la depuración (piletas), con los sectores descriptos en el Numeral 23.24.6.1.

El fondo y las paredes de las piletas de depuración y de los depósitos de agua deberán ser de superficie lisa, resistente e impermeable y resultar fáciles de limpiar con sistemas de limpieza mecánicos y/o a presión.

El fondo de las piletas de depuración deberá tener una inclinación adecuada y permitir una evacuación de agua acorde con el volumen de trabajo.

El diseño de las piletas debe impedir la contaminación del agua.

Centros de depuración.

Exigencias operativas.

23.24.6.4 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los centros de depuración responderán a las siguientes exigencias operativas:

- a) Los centros de depuración deben contar con cantidad suficiente de piletas que permitan un correcto acondicionamiento de los moluscos a depurar .

- b) Los moluscos deben ser lavados previo a su ingreso a sectores de depuración. Esta actividad no debe incorporar contaminantes al circuito del agua de depuración.
- c) Las piletas de depuración deberán recibir una cantidad de agua de mar limpia suficiente que permita la viabilidad de moluscos bivalvos tratados.
- d) Los moluscos bivalvos vivos deberán someterse a una depuración continua para ajustarse a las normas microbiológicas establecidas en esta reglamentación.
- e) En el caso de que una pileta de depuración contenga varios lotes de moluscos, ninguno de ellos podrá ser retirado de la misma hasta que la totalidad de los lotes se encuentren depurados. En todo momento se debe mantener la identidad de origen de cada uno de los lotes.
- f) Los recipientes utilizados para contener moluscos bivalvos vivos dentro del sistema de depuración deberán estar diseñados de forma tal que permitan el paso del agua y la viabilidad de los moluscos contenidos.
- g) Durante la depuración no podrá haber crustáceos, peces ni otras especies marinas en la pileta de depuración al mismo tiempo que los moluscos bivalvos vivos.
- h) Los centros de depuración deberán contar con un laboratorio reconocido por la autoridad sanitaria competente, equipado con todo el material necesario para comprobar la eficacia de la depuración mediante el cumplimiento de las especificaciones microbiológicas. En caso de no contar con ello, deberán utilizar los servicios de laboratorios externos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los centros de depuración deberán mantener un registro en el que se anoten con regularidad los resultados de las siguientes pruebas microbiológicas:
 - h1) del agua del sistema de depuración a la entrada de las piletas de depuración.
 - h2) de los moluscos bivalvos vivos no depurados.
 - h3) de los moluscos bivalvos vivos depurados. Todos los análisis deben corresponder a lotes definidos de moluscos.
- i) Se deberán mantener registros donde conste: la fecha, cantidad y origen de moluscos bivalvos vivos ingresados. La información detallada sobre la expedición de envíos después de la depuración.
- j) Los centros de depuración deberán contar con las instalaciones necesarias como para realizar las tareas de embalado y rotulado sin que estas operaciones introduzcan contaminación al sector de piletas de depuración.

Embalado. 23.24.6.5 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los moluscos bivalvos vivos se embalarán en buenas condiciones de higiene.

Los recipientes o los contenedores no deberán alterar sus características organolépticas, ni transmitir sustancias perjudiciales para la salud pública.

Todos los embalajes que constituyan envases unitarios de venta al consumidor, deberán estar cerrados desde su salida del centro de expedición hasta su presentación a la venta al minorista o consumidor final.

Rotulado de moluscos

bivalvos vivos.

23.24.6.6 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Todos los continentes (embalajes) de cada envío de moluscos bivalvos vivos a consumo llevarán un rótulo (impermeable y con tinta indeleble) aprobado por la autoridad sanitaria que permita identificar en todo momento el origen de los productos.

Los rótulos deben contener al menos los siguientes datos:

- a) Origen: nombre y número de zona de producción y/o centro de depuración (si correspondiere); e indicación si proviene de captura o de cultivo.
- b) Especie de moluscos bivalvos (nombre común).
- c) Identificación del centro de expedición.
- d) Fecha de embalado (día y mes).
- e) Debe incluirse la leyenda: “ESTOS ANIMALES DEBEN SER COMERCIALIZADOS VIVOS”.

Conservación y

almacenamiento.

23.24.6.7 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

En las cámaras de conservación los moluscos bivalvos vivos se mantendrán a una temperatura entre CUATRO (4) y SIETE (7) grados centígrados.

El embalaje no estará en contacto con el piso de la cámara.

Queda prohibida la reinmersión o aspersión con agua de los moluscos bivalvos vivos después del embalado y de la salida del centro de expedición, a excepción de procesos de almacenamiento y mantenimiento realizados en aquellos establecimientos habilitados que cuenten con instalaciones apropiadas a tal efecto.

Transporte de moluscos

bivalvos vivos.

23.24.6.8 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los transportes que se utilicen para el traslado de este tipo de producto deberán cumplir los requisitos establecidos en el Capítulo XXVIII del presente Reglamento.

IMPORTACIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS, EQUINODERMOS, TUNICADOS O GASTERÓPODOS MARINOS.

Importación de

moluscos bivalvos,

equinodermos, tunicados

o gasterópodos marinos.

23.24.7 (Res. SAGPYA N° 829 del 05/12/2006)

Los requisitos exigidos a las importaciones de moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados o gasterópodos marinos, en lo que se refiere a la producción y puesta en mercado, deberán ser al menos, equivalentes a las establecidas en este Reglamento.

La autoridad sanitaria nacional competente, podrá efectuar en el país exportador, las verificaciones que estime necesarias.

CARACOLES DE TIERRA

(Incorporado por Resolución SENASA N° 555 del 08/07/2002)

Plantas procesadoras de

caracoles de tierra 23. 25. 1. Se entiende por planta procesadora de caracoles de tierra a aquel establecimiento o sector de establecimiento destinado a algunas de las siguientes actividades:

a. Acondicionamiento de caracoles de tierra vivos: aquel donde se reciban, clasifiquen, purguen y envasen caracoles vivos.

b. Procesamiento de caracoles de tierra: aquel en donde se sacrifiquen caracoles de tierra y se elaboren productos en cualquiera de sus presentaciones: refrigerados, congelados, cocidos, conservas y/o semiconservas.

Ambas actividades podrán desarrollarse en un mismo establecimiento.

Condiciones del edificio 23. 25. 2 Las condiciones edilicias de las plantas procesadoras de caracoles de tierra responderán a los requisitos exigidos en los numerales 23.3 al 23.11.1 del presente capítulo.

Especies aptas para el

consumo humano 23. 25. 3. Sin perjuicio del cumplimiento de la legislación vigente vinculada con la fauna silvestre, los caracoles de tierra aptos para la industrialización son los moluscos gasterópodos terrestres de los géneros *Helix* y *Otala*

Características de aptitud sanitaria de los caracoles

de tierra vivos 23. 25. 4 Los caracoles de tierra vivos sanitariamente aptos responderán a las siguientes características:

a) El caparazón debe encontrarse: entero, seco y limpio.

b) Cuando se visualice el pie, éste será húmedo, brillante, limpio y sin olores desagradables.

Productos impropios

para el consumo humano 23. 25. 5 Se consideran como impropios para el consumo humano a los caracoles de tierra cuando presentan algunas de las siguientes características:

Caracoles muertos, en estado de putrefacción o cuando se encuentran retraídos en el fondo del caparazón y forman una

masa o papilla negruzca. Cuando las adherencias con su caparazón no existen y el cuerpo se saca con facilidad. Presenten olor repulsivo. Cuando no respondan a la prueba del pinchazo.

Cuando UN (1) lote contenga un VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles de tierra muertos, deberá decomisarse el lote.

Cuando UN (1) lote contenga cantidades inferiores al VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de caracoles muertos, se decomisará los animales muertos y se procederá al aislamiento de la partida para comprobar la evolución del estado sanitario de los viables.

Dependencias de acondicionamiento

para caracoles de tierra 23. 25. 6 Las plantas dedicadas al acondicionamiento de caracoles de tierra vivos (numeral 23.25.1, inciso a), contarán con las siguientes dependencias:

- Sector de recibo.
- Sector de clasificación y descarte.
- Sector de purgado.
- Sector de limpieza y revisión.
- Sector de envasado.
- Depósito de envases primarios y secundarios.
- Depósito de desperdicios, detritos y comisos.
- Cámara frigorífica de producto terminado.
- Sector de expedición.
- Depósito y lavado de utensilios.
- Depósito de elementos de limpieza.
- Servicio sanitario para operarios.
- Vestuarios para operarios.

Si los establecimientos realizan procesamiento de caracoles de tierra, (numeral 23.25.1, inciso b) las dependencias se ajustarán a lo establecido en los numerales correspondientes al presente Capítulo, según la índole del producto.

Condiciones operativas 23. 25. 7 El establecimiento deberá tener en consideración las siguientes condiciones operativas:

a) Recibo: El sector puede encontrarse a temperatura ambiente.

b) Clasificación y descarte: En este sector se realizará la clasificación tanto por especies (*Helix* y *Otala*), como por tamaños, procediéndose al descarte de aquellos ejemplares muertos, rotos, aplastados o con características impropias para el consumo humano (numeral 23.25.5). También se deberán identificar los diferentes lotes para su posterior seguimiento y control.

c) Purgado: El purgado será obligatorio y el tiempo que demande estará de acuerdo a los procedimientos que defina el establecimiento elaborador. Durante el mismo, los caracoles se podrán mantener a temperatura ambiente o refrigerados, siempre que se respeten los requisitos exigidos en el numeral 23.25.4

d) Limpieza y revisión: Deben limpiarse por cualquier mecanismo que facilite la eliminación de los excrementos, cuerpos extraños y eventuales ejemplares rotos o muertos.

e) Envasado: Los materiales que conforman los envases que se encuentren en contacto directo con los caracoles vivos deberán contar con la autorización de uso del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

f) Preservación y almacenaje: Se mantendrán en cámaras frigoríficas a una temperatura entre CINCO (5) y QUINCE (15) grados centígrados. No se permite depositarlo directamente en el piso.

g) Rotulación: Deberá ajustarse a la legislación

reglamentaria vigente, e incluir la siguiente leyenda:

“CARACOLES DE TIERRA: DEBEN MANTENERSE

VIVOS HASTA SU COCCION” “ NO CONGELAR”

Caracoles de Tierra procesados.

Exigencias. 23. 25. 8 Los caracoles destinados a procesamiento deben ajustarse a los incisos a, b, c y d del numeral anterior.

Examen de los caracoles

antes del escaldado 23. 25. 9 Los caracoles de tierra vivos, inmediatamente antes de ser escaldados, deben ser controlados para determinar su aptitud para consumo humano.

Separación del Caparazón 23. 25. 10 La separación del caparazón deberá llevarse a cabo higiénicamente evitando cualquier contaminación del producto.

Eliminación del hepatopáncreas 23. 25. 11 Quitado el caparazón en la fase de preparación, podrá retirarse el hepatopáncreas. En el rótulo del producto elaborado deberá indicarse si cuenta o no con el mencionado órgano.

CAPITULO XXIV

24. ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES

DE SUBPRODUCTOS INCOMESTIBLES

O DEPOSITO DE LOS MISMOS

Definición

Subproductos incomedibles.

Establecimientos. Definición 24. 1 Se entiende por establecimientos elaboradores de subproductos incomedibles, los establecimientos o secciones de establecimiento donde se elaboran sebos, cueros, astas, pezuñas, sangre, gelatina, guanos, bilis, huesos, carnes, colas, cerdas y otros subproductos de origen animal no destinados a la alimentación humana. Quedan excluidos de esta definición, los establecimientos o sus secciones que elaboren algunos de los subproductos enumerados, con fines medicinales.

Requisitos higiénico-sanitarios

Requisitos de los establecimientos 24. 2 Los establecimientos o fracción de establecimiento donde se elaboren subproductos incomedibles, deben reunir todos los requisitos exigidos para las seberías, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignan en este Reglamento.

Autoclave 24. 2. 1 Cuando los subproductos a elaborar deban ser sometidos a esterilización, los establecimientos dispondrán de un autoclave de capacidad suficiente para ese fin. Las autoclaves estarán dotadas de manómetro y termómetro.

Tamaño del digestor 24. 2. 2 Los establecimientos deben poseer un digestor con capacidad para contener no menos de un animal adulto de la especie bovina o equina y su boca debe permitir la entrada del mismo, entero.

Esterilización

de productos comisados 24. 2. 3 Todos los subproductos elaborados con material de comiso, deben ser reducidos conforme a lo expresado en el numeral

3.7.30 del presente Reglamento. (Res. SENASA N° 442 del 9/10/2001).

Desintegración 24. 2. 4 Todo material sometido a cocción a presión, debe salir estéril y desintegrado.

Productos esterilizados 24. 2. 5 Los subproductos incomedibles denominados esterilizados deben ser sometidos a condiciones y temperaturas que aseguren la esterilidad del producto final.

Lucha contra roedores e insectos 24. 2. 6 Los establecimientos deben proveer lo necesario para la lucha permanente contra roedores e insectos.

Operarios, distintivos 24. 2. 7 Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán poseer vestimenta que los diferencie del resto de los obreros y no podrán entrar a secciones donde se elaboren productos comestibles.

Operarios, cambio de ropa 24. 2. 8 Los operarios ocupados en la sección donde se elaboren productos comisados, deberán cambiarse la ropa y bañarse antes de abandonar esta dependencia.

Urea 24. 2. 9 Se prohíbe el agregado de urea a los subproductos con el fin de elevar el tenor de nitrógeno.

Bilis

Bilis 24. 3 La bilis puede presentarse para su comercialización no medicinal, líquida, concentrada o en polvo.

Bilis líquida 24. 3. 1 La bilis líquida o natural debe ser adicionada de agentes antipútridos y depositada en cámaras frigoríficas a

temperatura de dos (2) a cuatro (4) grados centígrados para evitar su descomposición. Debe contener no menos de quince (15) por ciento de ácidos biliares totales.

Bilis concentrada 24. 3. 2 Se entiende por bilis concentrada, el subproducto resultante de la deshidratación parcial de la bilis natural. Debe contener como máximo veinticinco (25) por ciento de humedad y no menos del cuarenta (40) por ciento de ácidos biliares totales.

Bilis desecada 24. 3. 3 Se entiende por bilis desecada, el subproducto resultante de la deshidratación y posterior molienda de la bilis natural. Su tenor de humedad no será superior al seis (6) por ciento.

Chicharrón

Chicharrón sin moler

(Crackling unground) 24. 4 Se entiende por chicharrón sin moler (Crackling unground), el residuo de las materias tratadas en digestores antes de su molienda.

Chicharrón molido

(Crackling ground) 24. 4. 1 Se entiende por chicharrón molido (Crackling ground), el chicharrón que ha sido sometido a trituración para su envasado y despacho.

Chicharrón desgrasado

(Extracted crackling) 24. 4. 2 Se entiende por chicharrón desgrasado (Extracted crackling) los chicharrones a los que se les ha extraído la materia grasa.

Despojos de carne

y hueso zarandeados 24. 4. 3 Se entiende por despojos de carne y hueso zarandeados

(Meat scrap), al subproducto obtenido de huesos de la cabeza, costillas y trozos de huesos de la despostada, que llevan adheridos restos de carne, triturados groseramente, cocidos, desgrasados parcialmente por centrifugación y zarandeados con alambre tejido de malla amplia. No sufren molido. El producto presenta partículas gruesas de carne y trocitos de hueso. Su composición media debe ser la siguiente: grasa, dieciséis (16) por ciento; humedad, siete (7) por ciento; cenizas consideradas como hueso, veintiocho (28) por ciento. Las proteínas deben hallarse siempre en cantidad inferior al cincuenta (50) por ciento.

Harinas de carne y de órganos

Harina de carne 24. 5 Se entiende por harina de carne, el subproducto convenientemente desgrasado ya sea por procesos químicos o físicos, obtenido a partir de carnes u órganos ineptos para el consumo humano, desecado y finalmente triturado.

Harina de carne

(composición química) 24. 5. 1 La harina de carne no acusará una composición de más del diez (10) por ciento de agua, doce (12) por ciento de grasa y cinco (5) por ciento de proteínas no digeribles. El tenor mínimo de proteínas será del sesenta (60) por ciento y su contenido en sales minerales entre doce (12) y diecisiete (17) por ciento, debiendo consignarse en la rotulación la composición correspondiente.

Tipificación 24. 5. 2 La tipificación comercial de las harinas de carne, se hará sobre la base de su tenor proteico.

Sustancias 24. 5. 3 Queda prohibida la mezcla de pelos, cerdas, astas, pezuñas, sangre o contenido estomacal u otras sustancias extrañas con la materia prima destinada a la elaboración de harina de carne.

Gérmenes 24. 5. 4 Toda harina de carne, contaminada con gérmenes patógenos, deberá ser esterilizada antes de su salida del establecimiento.

Harina de hígado 24. 5. 5 Se entiende por harina de hígado, el subproducto obtenido por cocimiento de hígado, secado y triturado. Debe contener como mínimo sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas; no más del diez (10) por ciento de humedad, no menos de cincuenta y cuatro (54) partes por millón de riboflavina y no más del quince (15) por ciento de grasas.

Harina de pulmones 24. 5. 6 Se entiende por harina de pulmones, el subproducto seco y triturado obtenido por el cocimiento de los pulmones. Debe contener como mínimo sesenta y cinco (65) por ciento de proteínas y no más del quince (15) por ciento de grasas.

Alimento animal: mezcla doble 24. 5. 7 Se entiende por mezcla doble, para alimento animal, el

subproducto constituido por partes iguales, de tortas oleaginosas y harina de carne, debiendo consignarse en el rótulo la mezcla de que se trata y el tenor de proteínas, grasa, humedad y sales.

Alimento animal: mezcla triple 24. 5. 8 Se entiende por mezcla triple, para alimento animal, el subproducto constituido por el veinticinco (25) por ciento de heno de alfalfa molida y el cincuenta (50) por ciento de harina de carne, debiendo consignarse en los rótulos la mezcla de que se trata y el tenor de proteína, grasa, humedad y sales.

Alimento para animales y fertilizantes 24. 5. 9 Cuando se elabore material destinado a la alimentación de los animales o a fertilizantes, los subproductos deben ser molidos, envasados y almacenados en un local especial, a fin de que sólo tomen contacto con la materia prima sin esterilizar.

Harina de Carne y Sangre 24. 5. 10 (Res. ex-SENASA N° 854 DEL 20/07/94).

Se entiende por HARINA DE CARNE Y SANGRE al subproducto definido en el **apartado 24.5** de este Reglamento, adicionado de sangre de cualquier especie. El porcentaje de sangre agregado, deberá mencionarse en el rótulo.

Huesos

Hueso 24. 6 Se entiende por hueso, cualquiera de las partes del tejido óseo despojado de las porciones blandas adheridas, desgrasado y al que se le ha extraído la mayor parte de su humedad.

Hueso crudo o de consumo 24. 6. 1 Se entiende por hueso crudo o hueso de consumo, los huesos que han sido sometidos a cocimiento en agua a presión normal. El producto final debe hallarse privado del exceso de grasa y otros tejidos y conservado la oseína. Para su comercialización deben ser secos, libres de materias extrañas, no contener más de ocho (8) por ciento de grasa.

No deben contener huesos de cava.

Hueso de campo 24. 6. 2 Se entiende por hueso de campo, el proveniente de animales muertos o faenados, que han sufrido los efectos de la intemperie hasta su blanqueo, libres de partes blandas.

Deben estar libres de materias extrañas y de huesos de cava.

Los huesos de campo se pueden comercializar enteros, triturados o molidos.

Hueso de campo y consumo 24. 6. 3 Se entiende por hueso de campo y consumo la mezcla resultante de huesos de campo quebrados o no y de huesos de consumo, debiendo declararse el porcentaje de ambos componentes.

Hueso industrial

(Manufacturing bones) 24. 6. 4 Se entiende por hueso industrial (Manufacturing bones), los huesos largos, libres de epífisis, elaborados como lo indica el apartado 24. 6. 1. Deben ser limpios, bien serruchados, libres de manchas de cualquier clase, rajaduras y calcinaciones.

Huesos “curcubijos” 24. 6. 5 Se entiende por huesos “curcubijos” (Knucl bones), la primera y segunda falange de los vacunos. También puede incluirse en esta denominación la tercera falange, llamada comercialmente “picrico”, los huesos sesamoides y la parte distal de los metapodios.

Hueso caracú 24. 6. 6 Se entiende por huesos caracuses o hueso caracú, los trozos de diáfisis provenientes exclusivamente de huesos de consumo, secos, limpios, libres de rajaduras y calcinaciones.

Su medida mínima será de cuatro (4) centímetros de largo.

La rótula (chiquizuela) no entra en esta categoría.

Huesos para gelatina 24. 6. 7 Se entiende con el nombre de huesos para gelatina, los huesos destinados a la elaboración de gelatina y cola.

Huesos tratados con solvente 24. 6. 8 Se entiende por huesos tratados con solvente, los huesos largos a los que se les ha extraído la materia grasa por medio de solventes.

Hueso molido (Bone grist) 24. 6. 9 Se entiende por hueso molido (Bone grist), los huesos triturados, clasificándose según el tamaño del grano resultante de la trituración desde tres (3) milímetros a doce y medio (12,5) milímetros.

Hueso quebrado (Crushed bones) 24. 6. 10 Cuando la trituración oscila entre doce y medio (12,5) milímetros a seis (6) centímetros, se comercializan bajo el nombre de Crushed bones. Los huesos molidos y los quebrados, deben proceder de huesos de campo o consumo y estar libres de materias extrañas.

Hueso molido vaporizado 24. 6. 11 Se entiende por hueso molido vaporizado el hueso molido a que se refiere el apartado 24. 6. 9, que ha sido tratado mediante el autoclave previamente a su trituración.

Harina de huesos crudos

(Raw bone meal) 24. 6. 12 Se entiende por harina de huesos crudos (Raw bone meal), al subproducto seco obtenido por la trituración de huesos de la industria, cocidos en agua, en tanques abiertos (sin presión) y privados del exceso de grasa y otros tejidos. Debe contener como mínimo veinte (20) por ciento de proteínas y cuarenta (40) por ciento de fosfatos.

Harina de huesos cocidos al vapor 24. 6. 13 Se entiende por harina de huesos cocidos al vapor (Steam bone meal), a la harina resultante de los huesos tratados por vapor a presión, secados y triturados hasta su reducción a polvo. Se rotulará sobre la base del porcentaje de amonio que será como mínimo de tres (3) por ciento y del fosfato tricálcico que será como mínimo del setenta (70) por ciento.

Harina de hueso desgelatinizado 24. 6. 14 Se entiende por harina de huesos desgelatinizados, al subproducto seco y triturado obtenido por el cocimiento de huesos después de haberles eliminado la grasa y los tejidos blandos con vapor a presión como resultado del procedimiento para la obtención de cola o gelatina. Debe contener como máximo diez (10) por ciento de proteína, cinco (5) por ciento de grasa y no menos del sesenta y cinco (65) por ciento de fosfato tricálcico.

Harina de carne y hueso 24. 6. 15 Se entiende por harina de carne y hueso, al subproducto resultante de la mezcla de harina de carne con harina de hueso. Debe contener como mínimo cuarenta (40) por ciento de proteínas, no más del diez (10) por ciento de humedad, ni más del diez (10) por ciento de grasas.

Cenizas de hueso 24. 6. 16 Se entiende por cenizas de huesos, al subproducto obtenido por la cremación de huesos, debiendo contener después de triturados, quince (15) por ciento como mínimo de fósforo.

Depósito de huesos, astas, etc. 24. 6. 17 Los depósitos de huesos, astas, fertilizantes o guano, deben responder a las exigencias de los apartados **24.12.6** y **24.12.8**.

Aceite de pata incomedible 24. 6. 18 Se entiende por aceite de pata incomedible, al producto definido en el **apartado 14.3.14**, que no reúne las exigencias allí consignadas.

Harina de sangre

Harina de sangre 24. 7 Se entiende por harina de sangre, al subproducto obtenido por la deshidratación de la sangre de los animales cualquiera sea su especie, sometido o no a un posterior prensado o centrifugado y siempre triturado. Debe contener un mínimo de ochenta (80) por ciento de proteína y no más del diez (10) por ciento de humedad.

Albúmina roja 24. 7. 1 Se entiende por albúmina roja, al subproducto obtenido mediante la deshidratación de los glóbulos rojos de la sangre. De acuerdo al método de preparación puede ser:

a) Albúmina roja soluble en agua.

b) Albúmina roja insoluble en agua.

Albúmina blanca 24. 7. 2 Se entiende por albúmina blanca al subproducto obtenido mediante la deshidratación del plasma sanguíneo. De acuerdo al método de preparación, puede ser:

a) Albúmina blanca soluble en agua.

b) Albúmina blanca insoluble en agua.

Gelatina incomedible

Gelatina incomedible 24. 8 Se entiende por gelatina incomedible o cola, al subproducto definido en el **apartado 19.16**, pero que no responde a todos los requisitos consignados para el mismo en este Reglamento.

Guano

Guano de frigorífico 24. 9 Se entiende por guano de frigorífico (Wet rendered tankage, fertilizer tankage), al subproducto desgrasado obtenido mediante la cocción por el método de elaboración húmedo

(autoclaves comunes) de animales enteros o fraccionados, con cuero o sin él, provenientes de salas de necropsias, con o sin agregados de pezuñas, patitas de ovinos, recortes de cuero y otros desperdicios de origen animal. Este subproducto no debe contener gérmenes patógenos y no es apto para la alimentación animal.

Residuo de cocimiento 24. 9. 1 Se entiende con el nombre genérico de residuo de cocimiento (tankage), al subproducto obtenido mediante la deshidratación y trituración del residuo semisólido resultante de la elaboración del guano.

Agua residual de cocimiento 24. 9. 2 Se entiende por agua residual de cocimiento, a la parte líquida obtenida por el tratamiento de materias primas en autoclaves con vapor a presión.

Este subproducto, desecado, debe tener un máximo de tres (3) por ciento de grasa, diez (10) por ciento de humedad y no menos del setenta y cinco (75) por ciento de proteínas.

Guano de estiércol 24. 9. 3 Se entiende por guano de estiércol, al contenido gastroentérico de los animales faenados, desecado y prensado, pudiendo luego triturrarse o no.

Astas

Asta (Horn) 24. 10 Se entiende por asta (Horn), el estuche córneo de la prolongación ósea del hueso frontal, que poseen algunos rumiantes.

Cuerno 24. 10. 1 Se entiende por cuerno, el asta con la prolongación ósea del hueso frontal.

Macho de asta 24. 10. 2 Se entiende por macho de asta o hijo de asta (Horn piths), al apéndice óseo del hueso frontal que con el asta forman el cuerno.

Harina de astas 24. 10. 3 Se entiende por harina de astas, al subproducto obtenido mediante trituración de astas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

Pezuñas

Pezuñas o cascos 24. 11 Se entiende por pezuñas o cascos (Hoof), el estuche córneo que recubre la tercera falange de los miembros de los animales artiodáctilos y perisodáctilos.

Harina de pezuña (Hoof meat) 24. 11. 1 Se entiende por harina de pezuñas (Hoof meat), el subproducto obtenido mediante la trituración de pezuñas deshidratadas, limpias y sin cuerpos extraños.

Harina 24. 11. 2 Se entiende por harina de pezuñas y asta, la mezcla compuesta por harina de pezuña y de asta.

Cueros

Cuero 24. 12 Se entiende por cuero, la piel que recubre el cuerpo de los animales, debiendo indicarse la especie de que proviene.

Cuero fresco 24. 12. 1 Se entiende por cuero fresco, aquel que no ha sufrido desecación y cuyos caracteres organolépticos no se han alterado. Si se comprobara ácaros vivos de la sarna, se procederá a la desinfección de los mismos mediante el uso de un acaricida aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Cuero salado 24. 12. 2 Se entiende por cuero salado, aquel que se somete a una salazón masiva.

Cuero seco 24. 12. 3 Se entiende por cuero seco, el cuero sometido a deshidratación.

Desinfección de cueros 24. 12. 4 Los cueros provenientes de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas, así como los cueros que eventualmente hayan tenido contacto con éstos, serán desinfectados por el procedimiento que disponga el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), cuando la salazón durante un mínimo de catorce (14) días, no constituya una medida sanitaria eficaz.

El establecimiento debe contar con sitio apropiado para desinfectar los cueros.

Cueros putrefactos 24. 12. 5 Los cueros putrefactos provenientes de animales muertos de carbuncho, serán destinados a digestor.

Barracas, acopio de cueros 24. 12. 6 Los depósitos o barracas destinados al acopio de cueros provenientes de frigoríficos y mataderos, deberán ser de material con pisos y paredes impermeables. El friso impermeable de las paredes no podrá ser inferior a dos metros con cincuenta (2,50) centímetros. El declive del piso no será inferior al dos (2) por ciento hacia el desagüe general.

Piletas 24. 12. 7 Las piletas para salazones serán construidas de material inatacable por el cloruro de sodio. Las semipiletas podrán ser de maderas movibles para facilitar la estiba. En todos los casos tendrán bocas de drenaje a la red de efluentes.

Requisitos de las barracas 24. 12. 8 Las barracas tendrán suficiente ventilación y las aberturas estarán protegidas con tela antiinsectos.

Cerdas

Cerda vacuna 24. 13 Se entiende por cerda vacuna, los pelos obtenidos del extremo de la cola.

Cerda porcina 24. 13. 1 Se entiende por cerda porcina, los pelos obtenidos del pelado de los animales de esta especie.

Pelo vacuno de oreja 24. 13. 2 Se entiende por pelo vacuno de oreja, a los pelos largos extraídos de la parte interna del pabellón auricular de animales de esa especie.

Crines 24. 13. 3 Se entiende por crines, los pelos largos de la cola, testuz y dorso del cuello de los equinos.

Crines y cerdas (uso del formol) 24. 13. 4 Las crines y cerdas de animales afectados por enfermedades infecto-contagiosas deberán mantenerse como mínimo veinticuatro (24) horas en una solución de formaldehído al uno (1) por ciento. El formaldehído al uno (1) por ciento se obtiene por la adición de treinta (30) miligramos de formol en novecientos setenta (970) miligramos de agua.

Fábricas industrializadoras de animales muertos

Fábricas industrializadoras 24. 14 Se entiende por fábrica industrializadora de animales muertos, al establecimiento que elabore animales no sacrificados en playa de faena, para la obtención exclusiva de sebo o guano.

Requisitos del establecimiento 24. 14. 1 Las fábricas industrializadoras de animales muertos, deben reunir las condiciones exigidas para los establecimientos elaboradores de productos incomedibles, de acuerdo con la índole de su producción, sin perjuicio de otras exigencias higiénico-sanitarias que se consignen en este Reglamento.

Transporte 24. 14. 2 Los animales muertos deben llegar a la planta elaboradora en vehículos total y convenientemente cerrados, evitándose además la pérdida de líquidos.

Secciones de las fábricas 24. 14. 3 Las fábricas industrializadoras de animales muertos deben contar con dos (2) secciones independientes entre sí: una sección séptica o sucia y una sección limpia.

Sección séptica 24. 14. 4 La sección séptica debe poseer:

- 1) Una plataforma para descarga.
- 2) Un local destinado al sacrificio (si se tratara de animales moribundos).
- 3) Un lugar para desollado y trozado de reses.
- 4) Un depósito para salazón y almacenaje de cueros.

Requisitos de la sección séptica 24. 14. 5 La sección séptica deberá contar con vestuarios, baños y elementos para desinfección de los implementos laborales.

Del personal 24. 14. 6 El personal afectado a esta sección, no tendrá acceso a la sección limpia, sin previo baño y cambio total de ropa.

Almacenaje de cueros 24. 14. 7 El local destinado a la salazón y almacenaje de cueros debe permitir una fácil limpieza y desinfección. El local será de paredes y piso impermeable.

Cuarentena de los cueros 24. 14. 8 Los cueros no podrán salir del establecimiento sin previa salazón durante catorce (14) días como mínimo, o la desinfección que determina el **apartado 24.12.4**.

Comisado de cueros

Comisado de cueros 24.14.9 Los cueros de animales con enfermedades transmisibles a la especie humana serán comisados y sólo podrán ser destinados a la elaboración de guano.

Sección limpia 24.14.10 La sección limpia contará con:

- 1) Aparatos de esterilización de vapor a presión.
- 2) Prensa hidráulica o centrífuga.
- 3) Molino.
- 4) Local para almacenamiento de los productos.
- 5) Baños y vestuarios para esta sección exclusivamente.

Esterilización 24.14.11 La esterilización se efectuará por calor húmedo o cualquier otro procedimiento autorizado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Sebos 24.14.12 Los sebos obtenidos en las fábricas industrializadoras de

animales muertos, no podrán destinarse a grasas, aun cuando reunieran las condiciones indicadas en el **apartado 14.3.9**. Examen bacteriológico 24.14.13 (**Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93**).

No se extenderá documentación sanitaria de los productos elaborados, sin previo examen bacteriológico de cada partida. Se exceptúa de esta obligación los cueros.

Dispositivos

para purificación de gases 24.14.14 Los elementos de esterilización deben poseer dispositivos para la desodorización y purificación de gases antes de su liberación.

CAPITULO XXV

25. SEBOS

Definición

Sebo, definición 25. 1 Se entiende por sebo a la grasa cuando ha perdido sus condiciones de aptitud para el consumo humano. Se designará de acuerdo a la especie animal de que provenga.

Sebería, definición 25. 1. 1 Se entiende por sebería, todo establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebos y/o aceites incomedibles de origen animal.

Requisitos de construcción e higiénico-sanitarios

Aislamiento 25. 2 El establecimiento o sección de establecimiento a que se refiere el apartado anterior, deberá estar suficientemente aislado de toda industria que elabora productos comestibles.

Accesos 25. 2. 1 Los accesos dentro del establecimiento serán pavimentados, con recintos adecuados para carga y descarga. Estos serán cubiertos de modo tal que posibiliten que los medios de transporte queden perfectamente protegidos del ambiente durante estas operaciones.

Exigencias a los establecimientos 25. 2. 2 El establecimiento o sección de establecimiento que elabore sebo, debe reunir todos los requisitos exigidos para las **fábricas de chacinados**, de acuerdo con la índole de su producción sin perjuicio de otras exigencias higiénicosanitarias que se consignen en este Reglamento.

Tratamiento y evacuación de aguas 25. 2. 3 El tratamiento y evacuación de las aguas residuales, se ajustarán a las disposiciones que rigen en el **Capítulo IV** de este Reglamento.

Dependencias 25. 2. 4 El establecimiento deberá contar con las siguientes dependencias:

- 1) Local para la Inspección Veterinaria.
- 2) Sala de recepción.
- 3) Sala de elaboración y envase.
- 4) Depósito para la mercadería envasada.
- 5) Depósito y lavado de envases.
- 6) Depósito para detritos de limpieza y residuos de elaboración.
- 7) Servicios sanitarios y vestuarios.

Ventilación, luz y aberturas 25. 2. 5 El establecimiento y sus dependencias deben reunir las condiciones referidas a ventilación, luz, protección de las aberturas, local para la Inspección Veterinaria, servicios sanitarios y vestuarios, exigidas para las fábricas de chacinados.

Aguas. Condiciones 25. 2. 6 Cuando el establecimiento elabore productos destinados a la alimentación animal, las aguas que se utilicen deben reunir las condiciones exigidas en el Capítulo **III** y **IV** de este Reglamento.

Eximición de instalaciones 25. 2. 7 Cuando por la índole de la producción no se requiera contar con algunas de las instalaciones citadas, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá eximir al establecimiento de dicha exigencia.

Superficie y

capacidad de instalaciones 25. 2. 8 Las instalaciones estarán acordes en superficie y capacidad con la producción que será estimada en kilogramos o unidades diarias.

Frisos 25. 2. 9 Los frisos de las paredes de todas las dependencias de elaboración tendrán una altura de dos y medio (2,5) metros como mínimo y serán de material impermeable no atacable por los ácidos grasos. El resto de la pared deberá ser revocado finamente y cubierto con pintura impermeabilizante.

Desnaturalización de sebos 25. 2. 10 Los sebos que no se destinen a la recuperación, deben ser

desnaturalizados con floroglucina, brucina, aceites minerales, querosene, fuel oil, colorantes inorgánicos u otra sustancia aprobada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Techos 25. 2. 11 Los techos de las dependencias de elaboración serán revocados con material impermeabilizante.

Exclusión, material mampostería 25. 2. 12 Quedan excluidos de las exigencias de la construcción de mampostería, ventilación, luz, fluentes y efluentes, las dependencias destinadas a depósito de productos terminados. Los pisos de estas dependencias deben ser lisos y de material impermeable.

Máquinas y elementos laborales 25. 2. 13 Las máquinas y elementos laborales, serán fácilmente lavables. No pueden estar contruidos en madera, excepto las mesas y caballetes destinados a la elaboración de los cueros.

Piletas 25. 2. 14 Las piletas para depósito o elaboración de los productos, deberán ser de cemento portland, azulejadas o no, o cualquier otro material impermeable e inatacable por los ácidos grasos.

Productos al aire libre 25. 2. 15 Queda prohibida la elaboración y/o depósito de productos al aire libre.

Tipificación

Tipo “A” 25. 3 Los sebos se tipificarán en sebos “A” y “B”. Se entiende por sebo vacuno, ovino o porcino según corresponda, del tipo “A”, el sebo que responda a las siguientes características: acidez máxima, calculada como ácido oleico, tres (3) por ciento en peso; pérdida máxima por calentamiento, medio (0,5) por ciento de peso; materia insoluble en éter de petróleo, cuatro centésimas (0,04) por ciento como máximo en peso; contenido en materia insaponificable, medio (0,5) por ciento como máximo en peso; que presente o no rancidez.

Tipo “B” 25. 3. 1 El sebo que no reúna las condiciones especificadas en el apartado 25.3, será tipificado como sebo “B”.

Sebos de comisos 25. 3. 2 El sebo proveniente de animales destinados a digestor, cualquiera sea la causa, será tipificado como sebo “B”, aun reuniendo las condiciones del sebo “A”.

CAPITULO XXVI

26. EMBALAJE Y ROTULADO

Continentes en general 26. 1 Los productos de origen animal destinados a la alimentación humana, pueden ser acondicionados o embalados en continentes que estén previstos en este Reglamento y los que en el futuro apruebe el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Uniformidad de los continentes 26. 1. 1 Cuando mediaran razones fundadas podrá ser exigido un embalaje o acondicionamiento uniforme en el formato, dimensión y peso de los continentes.

Continentes especiales 26. 1. 2 Cuando se trate de productos destinados a la exportación y mediaran exigencias del país importador debidamente acreditados por los interesados, el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar continentes especiales, siempre que no se opongan razones higiénico-sanitarias.

Continentes de segundo uso 26. 1. 3 Los continentes usados anteriormente, sólo pueden ser utilizados nuevamente con productos destinados a la alimentación humana, cuando se encuentren íntegros, sin deterioros, en perfectas condiciones de higiene y no esté prohibido por este Reglamento.

Continentes utilizados

para segundo uso 26. 1. 4 En ningún caso se utilizará el empleo para productos comestibles, de continentes ya usados anteriormente para envase de productos incomedibles.

Continentes en general 26. 1. 5 Para la utilización de continentes, envoltorios y embalajes de materias primas, productos y subproductos de origen animal, se seguirán las normas detalladas en los apartados siguientes.

“Estoquinetes” 26. 1. 6 Para carnes y órganos frigorificados destinados al consumo interno y exportación, se permite el uso de “estoquinetes” (tela de algodón) en contacto con los mismos y una cubierta de arpillera o yute. Para la

envoltura interna y/o externa podrán utilizarse otros materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Continentes de algodón 26. 1. 7 Para las carnes desecadas se permite el uso de continentes de algodón, plástico, cajones recubiertos de papel impermeable u otros envases aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Carne en trozos congelada

y/o salada. Barricas de primer uso 26. 1. 8 Para las carnes en trozos, congeladas y/o saladas, se permite el uso de barricas de madera poco absorbentes o impermeabilizadas con materiales aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA). En todos los casos, los envases y maderas utilizadas deberán ser de primer uso.

Grasas 26. 1. 9 Para el envasado de grasas, además de las especificaciones consignadas en el **Capítulo XIV**, se admitirá el uso de tambores de hierro siempre que llenen las exigencias del **apartado 17.3.1**.

Sebos 26. 1. 10 Los envases destinados a contener sebos, deben llenar los mismos requisitos que para las grasas. Cuando el destino sea una industria de productos o subproductos no animales (sebería, grasas minerales consistentes), el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá establecer excepciones.

Películas artificiales 26. 1. 11 Para todos los artículos comestibles e incomedibles, se permite su envasado en películas artificiales aprobadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Envases de hojalata 26. 1. 12 Los envases de hojalata para productos en general, deben reunir las especificaciones previstas por este Reglamento en el **Capítulo XVII**.

Continentes de vidrio 26. 1. 13 Queda permitido para el envasado de productos de origen animal, el uso de continentes de vidrio.

Continentes de papel

y otras sustancias 26. 1. 14 Para productos comestibles de origen animal, se autoriza el uso como continente de papel y otras sustancias de acuerdo a las condiciones especificadas en el **Capítulo XVII**.

Continentes para alimentos

de ganados y fertilizantes 26. 1. 15 Los productos incomedibles tales como la sangre seca, harina, guanos, destinados o no a ser utilizados en la alimentación animal o fertilizantes, serán acondicionados en bolsas de tela natural o sintética, papel impermeable u otro continente aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) que garantice la conservación para el uso a que el producto está destinado.

Recipientes utilizados para

el transporte de productos 26. 1. 16 Para el transporte de carnes o subproductos frescos y/o sometidos a la acción del frío, podrán utilizarse canastos de mimbre, siempre que se hallen en buen estado de uso e higiene y los productos estén aislados del continente por medio de tela o papel impermeable.

Rotulados

Rotulación. Definición 26. 2 (Res. ex-SENASA N° 288 del 30/03/93).

Rotulación es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se halla escrita, impresa, estarcida, marcada en relieve o huecograbado o adherida al envase de un alimento.

Envases que contienen otros 26. 2. 1 Si los envases están encerrados a su vez en otros, todos llevarán la misma etiqueta y así sucesivamente.

Cambio de rótulos por sellos 26. 2. 2 En los envases de madera, el rótulo podrá suplirse con el sellado a tinta o la marca a fuego; en los de papel o cartón con el sellado a tinta o por la impresión.

Envases metálicos 26. 2. 3 Los envases metálicos llevarán las inscripciones y leyendas susodichas estampadas a cuño sobre las paredes del recipiente, o, en caso de litografiados, las inscripciones se consignarán en la misma forma.

Inscripciones y leyendas 26. 2. 4 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá disponer la impresión de las inscripciones y leyendas a tinta o a fuego en los envases de madera,

cuando lo considere necesario.

Barriles con grasa 26. 2. 5 Los barriles que contengan grasas, llevarán en una de las tapas, en pintura blanca al aceite o estampados a fuego, las siguientes leyendas y datos, en el orden que se mencionan: “Industria Argentina” — “Secretaría de Agricultura y Ganadería”, el número oficial del establecimiento, la denominación del contenido, el peso bruto, la tara, el mes y año de la elaboración.

Barriles con sebos 26. 2. 6 Los barriles que contengan sebos, llevarán las dos (2) tapas pintadas en blanco al aceite y sobre el fondo blanco y en ambas tapas, las leyendas y datos mencionados en el apartado precedente en pintura negra, al aceite o estampado a fuego. En todos los casos, obligatoriamente, en una de las tapas estará estampada a fuego la tara.

Bilis 26. 2. 7 Los envases que contengan bilis que proceden de animales declarados no aptos para el consumo por la Inspección Veterinaria, deberán llevar obligatoriamente la inscripción “incomestible” con caracteres bien visibles.

Margarina, rótulos 26. 2. 8 Las leyendas impresas en los envases de margarinas y productos similares elaborados sobre la base de óleomargarina deberán consignarse totalmente en letras de color rojo. El vocablo margarina deberá figurar desvinculado de cualquier otra leyenda, junto a la marca e inmediatamente arriba de ella en caracteres bien destacados de un mismo tipo, de igual realce y visibilidad, en letras no inferiores a cinco (5) milímetros de altura.

Ley 11.275 de

identificación de mercadería 26. 2. 9 A efectos de mejor identificar el producto se imprimen sobre éste, si ello es posible, en tinta, en lugar visible o sobre los envases, envoltorios, rótulos, precintos y cuños, el número oficial del establecimiento de procedencia y la expresión: Industria Argentina; conforme a lo establecido por la Ley 11.275, sus modificaciones y decretos reglamentarios en vigencia.

Sellado y certificación

para transporte de carnes 26. 2. 10 (Res. SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

Las carnes declaradas aptas para el consumo humano deberán ser selladas y ser transportadas acompañadas de la documentación sanitaria.

Exigencias de

presentación de certificado 26. 2. 11 Las aduanas y autoridades de las fronteras, así como las empresas de transporte, exigirán como condición previa para la aceptación de la carga la prueba del cumplimiento del apartado anterior.

Condiciones de identificación 26. 2. 12 Los productos alimenticios con la base de carnes, llevarán un sello oficial con la indicación “Inspeccionado” y del establecimiento productor, el que deberá estamparse, de ser posible, en el envase. Si llevaran rótulos de papel, deberá indicarse en ellos el contenido y número del establecimiento. Si la clase de producto lo permite, el sellado se hará sobre éste, con tinta; en caso contrario, se aplicará en la cubierta o envoltorio la inscripción oficial reglamentaria, sin perjuicio de un marchamo con la misma inscripción.

Sellado sanitario de carnes 26.2.13 (Res. SENASA N° 537 del 01/07/2002).

Las carnes declaradas aptas para el consumo humano, de carnes provenientes de animales de las especies bovina, porcina, ovina, caprina y equina, que se faenen en establecimientos controlados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), serán marcadas con un sello a tinta que identifique al establecimiento por su Número Oficial.

Sello para bovino,

bubalino, ovino, porcino

y caprino 26.2.14 (Res. SENASA N° 537 del 01/07/2002). (Res. SENASA N° 228 del 04/06/2003).

El sello para bovinos y bubalinos tendrá forma de media elipse, dividida por su diámetro mayor. Las medidas de los

diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor, OCHO (8) centímetros, y diámetro menor, SEIS Y MEDIO (6,5) centímetros. Para los ovinos, porcinos y caprinos, la medida de los diámetros de la elipse de origen serán: diámetro mayor, SEIS (6) centímetros y diámetro menor, CINCO (5) centímetros. Los sellos llevarán un número que será el que corresponde al Número Oficial del establecimiento faenador y las inscripciones "Argentina" e "Insp.", en la parte superior e inferior respectivamente, según los **facsimiles Nros. 1 y 2 del Anexo 1** del Decreto N° 4238/68. En el caso de los bubalinos llevarán además, un sello rectangular con la palabra BUFALO de las siguientes dimensiones: DOS Y MEDIO (2,5) centímetros de alto por OCHO Y MEDIO (8,5) centímetros de ancho. Este sello estará ubicado próximo a cada sello sanitario que se aplique a las reses, según el **facsimil N° 3 del Anexo 1** del Decreto N° 4238/68.

Sello para equinos 26. 2. 15 El sello para equinos tendrá las mismas inscripciones que para las otras especies, pero su forma será la de un rombo, cuya diagonal mayor mida nueve y medio (9,5) centímetros y la diagonal menor cinco (5) centímetros, según **facsimil N° 1 del anexo 4**.

Sellado de preparados

de carne equina 26. 2. 16 Cuando se trate de preparados de carne equina las inscripciones serán las indicadas en el **facsimil N° 2 del anexo 4**.

Sellado sanitario de

reses bovinas y equinas 26. 2. 17 El sellado sanitario de las reses bovinas y equinas se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior, entre la región prepúbica y la umbilical, a cinco (5) centímetros de la línea media, en la aponeurosis y en el cuarto anterior en la parte externa, a la altura de la apófisis xifoide.

Sellado sanitario de reses

ovinas, porcinas y caprinas 26. 2. 18 El sellado sanitario de las reses ovinas, porcinas y caprinas, se hará en la siguiente forma: en el cuarto posterior en la cara interna de la pierna y en el cuarto anterior a la altura de la apófisis xifoide.

Identificación en consumo interno 26. 2. 19 Cuando por cualquier causa, la res no pueda ser destinada a exportación y deba serlo a consumo interno, juntamente con el sello sanitario se aplicará el sello con la inscripción C.I. (consumo interno).

Cambio de ubicación de sellos 26. 2. 20 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) podrá autorizar el cambio de la ubicación de los sellos cuando lo estime procedente.

Tinta para sellos 26. 2. 21 La tinta utilizada para el sellado de carnes será provista por el establecimiento y elaborada con colorantes e ingredientes aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Aves enteras.

Cortes

Envasado. 26. 2. 22 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/93) (**Res.SAGPyA N° 430 del 31/03/04**)

Las aves enteras con o sin menudos, y sus cortes, cuando se destinen para la venta directa al público, serán envasadas en el establecimiento de origen.

Los envases primarios que se utilicen a tal fin, deben responder a las siguientes características:

- para las aves enteras con o sin menudos el envasado debe ser individual;
- para los cortes de aves podrán envasarse en forma grupal, de modo tal que constituyan unidades de venta al público;
- deben ser de primer y único uso;
- los materiales deben contar con la autorización de uso del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA;
- el cierre de los envases debe ser inviolable.

La rotulación del producto debe responder a la legislación

vigente y se encontrará directamente incorporada:

- ☐ al material del envase primario,
- ☐ a una etiqueta adherida al envase primario, que al removerla afecte su integridad,
- ☐ a una etiqueta de materiales autorizados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, que se interpone entre el producto y el envase primario.

Aves enteras. Cortes

Conservación 26. 2. 23 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/93). (Res. SAGPyA N° 430 del 31/03/04)

Las aves o sus cortes se rotularán, en el momento de su elaboración, como refrigerados o congelados, según corresponda.

Las aves o sus cortes refrigerados, deberán mantenerse a una temperatura de MENOS DOS GRADOS CENTÍGRADOS (-2° C) hasta DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) con DOS GRADOS CENTÍGRADOS (2° C) de tolerancia por encima y por debajo de dichas temperaturas, en toda la cadena de comercialización.

Las aves o sus cortes congelados, deberán mantenerse por debajo de los MENOS CUATRO CENTÍGRADOS (-4° C) en toda la cadena de comercialización.

La vida útil de estos productos será determinada por el elaborador y bajo su responsabilidad.

Aves enteras y cortes.

Envases colectivos 26. 2. 24 (Res. ex-SENASA N° 1.108 del 19/10/93). (Res. SAGPyA N° 430 del 31/03/04)

Las aves y sus cortes podrán ser acondicionados en envases colectivos cuando estén destinados a su industrialización en otro establecimiento habilitado.

Los materiales empleados como envases primarios, deben responder a lo establecido en el numeral 26.2.22, con excepción de los incisos a) y b).

Queda prohibido el reenvasado de estos productos.

Envases en hojalata 26. 2. 25 (Res. ex-SENASA N° 108 del 21/01/93).

En los envases de hojalata que contengan productos de origen animal, se consignará con caracteres cuyo relieve sobresalga hacia el exterior, la expresión “Industria Argentina” sin abreviar, y “SENASA N° ...”.

Dichas leyendas se estamparán a cuño en su tapa o fondo, puestas en redondo y el círculo en que se apoyen, no deberá tener menos de dos (2) centímetros de diámetro. Acéptase en reemplazo del cuño, que las leyendas mencionadas puedan consignarse en los envases de hojalata, por litografía o inscripciones legibles e indelebles, en diseño circular u horizontal, previa autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Fecha de duración del producto 26. 2. 26 (Res. ex-SENASA N° 108 del 21/01/93) (Res. ex-SENASA N° 288 del 30/03/93).

En la rotulación de alimentos de origen animal destinados al consumo humano, se consignará con caracteres claros, en forma indeleble y en lugar visible, los datos referidos a “fecha de duración mínima”.

La “fecha de duración mínima” constará por lo menos de:

- a) El día y el mes para los productos que tengan una duración mínima no superior a tres meses;
- b) 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.

La “fecha de duración mínima” deberá declararse con las palabras: “Consumir preferentemente antes del ...” cuando se indique el día o,

“Consumir preferentemente antes del final de...” en los demás casos.

Estas leyendas deben ir acompañadas de la fecha misma o una referencia al lugar donde aparece la fecha.

El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no

codificado, pudiendo indicarse el nombre del mes por medio de las tres primeras letras del mismo.

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 deben tomar para mantener sus condiciones normales, debiendo indicarse las temperaturas máximas y/o mínimas a las que debe conservarse el alimento y el o los tiempos en los cuales 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.

Contralor de un producto

por dos o más reparticiones 26. 2. 27 En los establecimientos que elaboran productos de origen animal, controlados además por otras Reparticiones, el titular de la habilitación puede, a su elección, optar por el uso de un solo número oficial para el establecimiento.

Elaboraciones en

establecimientos ajenos 26. 2. 28 Autorízase al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) para que, en oportunidad de sobrevenir causas que lo justifiquen, permita con carácter de excepción y en forma transitoria a los establecimientos habilitados para la elaboración de sus productos a ejercer sus actividades en otros establecimientos similares, también habilitados, pudiendo en tal caso continuar utilizando su propio número de habilitación.

CAPITULO XXVII

27. DOCUMENTACIÓN SANITARIA

Generalidades

Obligatoriedad de la

Documentación sanitaria 27. 1 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) ([Resolución SENASA N° 219 del 27 de mayo de 2003](#))

A los fines del cumplimiento del Artículo 10 de la Ley N° 3959 - de Policía Sanitaria de los Animales, toda primera materia, producto, subproducto o derivado de origen animal, destinado al consumo, elaboración o depósito, en un establecimiento habilitado o que se encuentre en tránsito interjurisdiccional o internacional, debe estar amparado permanentemente por una documentación sanitaria extendida por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA.

Productos de la pesca

no procesados. Excepción. 27.1.1 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) ([Resolución SENASA N° 219 del 27 de mayo de 2003](#))

Quedan exceptuados del cumplimiento del numeral 27.1, todos los productos de la pesca no procesados, que se encuentren en tránsito desde el lugar de captura, sean puertos marítimos o cuencas interiores, hasta un establecimiento habilitado, para su inspección y procesamiento.

Con respecto a los moluscos bivalvos vivos destinados a consumo humano directo, y a los equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos, se debe dar cumplimiento al numeral 23.24 y sus incisos.

Huevos de granja.

Animales silvestres de

caza muertos. Excepciones - 27.1.2 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) ([Resolución SENASA N° 219 del 27 de mayo de 2003](#))

Quedan también exceptuados del cumplimiento del numeral 27.1.:

a) Los huevos que desde la granja productora se destinen a establecimientos de acopio y clasificación, para ser sometidos a la inspección veterinaria correspondiente;

b) Animales silvestres de caza, muertos, que se remiten desde el lugar de captura hasta establecimientos habilitados, para su inspección y procesamiento.

Declaraciones Juradas 27.1.3 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002) ([Resolución](#)

SENASA N° 219 del 27 de mayo de 2003)

Los productos objeto de excepciones en los incisos 27.1.1 y 27.1.2 del numeral 27.1, se encontrarán en los establecimientos habilitados, acompañados de la correspondiente Declaración Jurada en la que se acredite su origen y que a tal fin establecerá el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA para cada caso en particular.

Documentación sanitaria 27.2 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**

Se entiende por documentación sanitaria a los siguientes documentos:

- a) Certificado Sanitario de Exportación (C.S.E.).
- b) Permiso de Tránsito Restringido (P.T.R.)
- c) Permiso de Tránsito (P.T.)

Certificado Sanitario

de Exportación 27. 2. 1 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**

Se entiende por “Certificado Sanitario de Exportación” a la documentación sanitaria que ampara toda primera materia, producto, subproducto o derivados de origen animal, que se destine al comercio exterior y que acredite que la mercadería es apta para la exportación y que reúne las condiciones del país de destino. Estos certificados podrán ser: “Provisorios” (Anexo 2, facsímiles 1, 2 y 3)., cuando amparen la circulación entre establecimientos habilitados o desde un establecimiento habilitado y el puesto de embarque, y “Definitivos”, aquellos que acompañen como documentación sanitaria a la mercadería hasta el país de destino, en reemplazo del Certificado Sanitario de Exportación Provisorio.

Permiso de Tránsito Restringido 27.2.2 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**

Se entiende por “Permiso de Tránsito Restringido” (Anexo 2, facsímiles 4, 5 y 6), a la documentación sanitaria que se extiende en un establecimiento habilitado, puesto de frontera o destacamento del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), con destino a otro establecimiento habilitado con carácter de “intervenido” o a una barrera sanitaria, para ser reinspeccionados los productos por autoridad competente.

Permiso de Tránsito 27.2.3 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**

Se entiende por “Permiso de Tránsito” (Anexo 2, facsímiles 7 y 8), a la documentación sanitaria que se extiende en un establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), con destino a otro establecimiento habilitado, depósito o comercio. No habilita para el franqueo de barreras sanitarias.

Datos a consignar en

la documentación sanitaria 27. 3 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**

En la documentación sanitaria extendida, se individualizará el producto, especificando la naturaleza del mismo, su forma de envío (reses, medias reses, cuartos anteriores, posteriores, cuartos desosados, carne desosada, cajones, cajas, barriles, etc.), su peso neto, y el peso bruto cuando vayan protegidos con continentes, formas de presentación (como ser fresco, enfriado, congelado, conserva, semiconserva, producto conservado), especie zoológica y clasificación comercial (toro, novillo, cordero, cerdo, etc.), establecimiento de que proviene, fecha y hora de extensión de la documentación sanitaria, plazo de validez del mismo, destino de la mercadería y todo otro dato que por vía reglamentaria exija el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

Funcionarios autorizados para

firmar documentación sanitaria 27.4 **(Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)**

Los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios, los Permisos de Tránsito Restringido y los Permisos de Tránsito, podrán ser firmados indistintamente por un Inspector Veterinario Oficial o por el Profesional Veterinario que el Servicio habilite a tal fin.

Excepcionalmente podrá autorizarse en forma individual y

expresa a Ayudantes de Veterinario a firmar documentación sanitaria; esta autorización, nunca podrá ser extensiva a la firma de documentación que ampare mercaderías destinadas para la exportación.

Los Certificados Sanitarios de Exportación Definitivos, deberán ser firmados exclusivamente por un Veterinario Oficial del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), autorizado a tal efecto.

Firma de la documentación sanitaria. Alcances 27. 4. 1. (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

La firma de la documentación sanitaria implica que las mercaderías consignadas en la misma, han superado satisfactoriamente los controles programados conforme la legislación vigente.

Solicitantes de documentación sanitaria. Responsabilidades. 27.4.2. (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

El titular del establecimiento o el representante que el mismo designe, es responsable del cumplimiento de los requisitos de este Reglamento y de la veracidad de los datos consignados en la solicitud de documentación sanitaria.

Plazo de validez de la documentación sanitaria 27. 5 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Se entiende por plazo de validez de la documentación sanitaria, el período comprendido entre el momento de su firma y el tiempo máximo fijado para el arribo de la mercadería a su último destino.

El plazo de validez será establecido conforme el tipo de mercadería, la distancia y las condiciones de transporte.

Plazo de validez del certificado sanitario de exportación provisorio 27. 5. 1 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Se entiende por plazo de validez del Certificado Sanitario de Exportación Provisorio, el período comprendido entre el momento de su firma y el tiempo máximo fijado para la llegada de la mercadería hasta el lugar de destino dentro del país.

Deterioro de la mercadería durante el plazo de validez de la documentación sanitaria 27. 5. 2 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Si durante el plazo de validez de la documentación sanitaria, la mercadería sufriera alteraciones en su perjuicio, la responsabilidad por ello alcanzará al propietario de la misma o a quien se determine, las hubiere podido causar. El inspector receptor, debe obrar de acuerdo al estado sanitario de la mercadería.

Directivas para la confección de documentación sanitaria 27. 6 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

La confección de la documentación sanitaria debe ajustarse estrictamente a las directivas emanadas del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

Confección de documentación sanitaria. Requisitos 27. 6.1 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Toda la documentación sanitaria debe completarse empleando cualquier sistema que confiera al texto agregado, carácter de “indeleble”. La Inspección Veterinaria, para la firma de la documentación sanitaria, se valdrá de carbónicos doble faz en buen uso.

Conservación de talones en establecimientos emisores 27. 6. 2. (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Los talones correspondientes a documentación sanitaria extendida con destino al consumo interno, deben conservarse en los establecimientos emisores durante UN (1) año. Si se trata de talones correspondientes a certificados de exportación, se deben conservar durante DOS (2) años.

Conservación de documentación sanitaria en establecimientos receptores 27. 6. 3 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Los mismos períodos consignados en el apartado anterior,

rigen para la conservación de documentación sanitaria en los establecimientos receptores.

Impresión de formularios 27. 6. 4 ([Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002](#))

La impresión de los formularios de Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios, Permisos de Tránsito Restringido y Permiso de Tránsito, queda bajo responsabilidad de los establecimientos habilitados, así como su custodia. Los Certificados de Exportación Provisorios y los Permisos de Tránsito Restringido se imprimirán en original y dos copias mientras que los Permisos de Tránsito lo serán en original y una copia, bajo la forma de talonarios o formularios continuos.

Deberán exhibir:

1°.- la razón social;

2°.- la codificación del certificado, la que estará compuesta por:

a) el número oficial del establecimiento,

b) la serie, expresada en el orden del alfabeto arábigo, en letras mayúsculas y

c) el número de certificado, expresado de acuerdo a la numeración que va del 00001 al 10.000, para cada serie.

Los ítems a), b) y c) se imprimirán en forma consecutiva, separados por un guión [Ejemplo: 9343-X-04832, donde 9343 corresponde a a); X corresponde a b) y 04832 corresponde a c)]

Además, al pie de los mismos debe figurar la razón social de la imprenta y su número de Clave Unica de Identificación Tributaria (CUIT). Las empresas deberán remitir al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) la fotocopia autenticada de la factura extendida por la imprenta.

Autoimpresión de documentación

Sanitaria 27.6.4.1 ([Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002](#)) ([Resolución SAGPyA N° 1123 del 03 de noviembre de 2004](#))

Facúltase al SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA para autorizar a las empresas titulares de los establecimientos habilitados, a la autoimpresión de la Documentación Sanitaria, en talleres gráficos habilitados conforme la legislación dictada por la ADMINISTRACIÓN FEDERAL DE INGRESOS PUBLICOS (AFIP).

Documentación sanitaria.

Prohibición de uso por el establecimiento 27. 6. 5 ([Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002](#)) ([Resolución SAGPyA N° 1123 del 03 de noviembre de 2004](#))

Los establecimientos únicamente podrán disponer de la Documentación Sanitaria, aún cuando se halle bajo su custodia, con la expresa autorización de la Inspección Veterinaria.

Cambio de formato o leyendas 27. 6. 6 ([Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002](#))

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) queda facultado para cambiar el formato, leyenda y color de la documentación sanitaria cuando lo considere conveniente o necesario y / o instrumentar sistemas alternativos de seguridad.

Documentación sanitaria para consumo interno

Documentación sanitaria para

consumo interno 27.7 ([Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002](#))

La documentación sanitaria que ampare a los productos, subproductos o derivados de origen animal destinados a consumo interno, será la descripta en los numerales 27.2.2 o 27.2.3.

Permisos de Tránsito Restringido.

Emisión. Destinos 27. 7. 1 ([Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002](#))

Los Permisos de Tránsito Restringido, que se emitirán por triplicado, consignarán que los productos amparados viajan para el contralor por parte de las autoridades sanitarias del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) o de las autoridades que

se encuentren a cargo de las barreras sanitarias, quienes los liberarán para el consumo o industrialización, asentando su intervención al pie de la documentación sanitaria.

Cuando un medio de transporte vehicule una carga destinada a distintos establecimientos, se emitirán tantos Permisos de Tránsito Restringido como destinos se tengan. La Inspección Veterinaria del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) interviniente, deberá asentar el reemplazo de precinto en el Permiso de Tránsito Restringido del destino inmediato posterior. Los duplicados de los Permisos de Tránsito Restringidos correspondientes, deberán ser devueltos, bajo responsabilidad de la empresa, al Servicio de Inspección Veterinaria del establecimiento de origen, dentro de los SIETE (7) días corridos a contar desde la fecha de recepción de la mercadería.

Permisos de Tránsito.

Emisión. Destinos 27. 7. 2 (**Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002**)

Cuando un medio de transporte vehicule una carga destinada a diferentes jurisdicciones, se emitirán tantos Permisos de Tránsito como destinos de mercadería se tengan. La autoridad sanitaria jurisdiccional interviniente, deberá asentar el reemplazo de precintos en el Permiso de Tránsito inmediato posterior.

Solicitud de Permisos de Tránsito

Restringido y Permisos de Tránsito 27. 7. 3 (**Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002**)

Los Permisos de Tránsito Restringido y Permisos de Tránsito se emitirán a partir de un pedido, bajo declaración jurada, presentado por la empresa y archivado junto con el talón que queda, en la Inspección Veterinaria.

Certificados para productos destinados a la exportación
Certificado sanitario de

exportación definitivo. Emisión. 27.8 (**Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002**)

Los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios extendidos por los Servicios de Inspección Veterinaria de los establecimientos habilitados, que amparen embarques definitivos, deberán ser presentados para el canje por el Certificado Sanitario de Exportación Definitivo, ante las oficinas habilitadas a tal fin por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), áreas que cuentan con personal con firma autorizada a tal efecto, dando cumplimiento a las normas vigentes en la materia.

Certificado para exportación 27. 8.1 (**Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002**)

Todo producto, subproducto o derivado de origen animal, para salir del país debe estar provisto de un certificado sanitario extendido por médicos veterinarios del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), que acredite que la mercadería es apta para la exportación.

Exigencias del país comprador 27. 8. 2 (**Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002**)

Los certificados que amparan productos destinados a la exportación, además de los requisitos señalados en este Capítulo, deben ajustarse a las exigencias del país comprador.

Idiomas a usar 27. 8. 3 (**Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002**)

A pedido del país comprador, las leyendas del certificado pueden ir inscriptas, además del idioma castellano, en el o los idiomas que el país importador exija.

Identificación del país de destino 27. 8. 4 (**Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002**)

El país de destino de la mercadería debe quedar establecido en el certificado sanitario, respetando el siguiente criterio:

a) Cuando se trate de países con los que no se celebraron convenios, y cuyas normas o exigencias sanitarias se encuentran cubiertas por este Reglamento, los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios que amparen mercaderías con esos destinos, entre establecimientos habilitados a tal fin, deberán extenderse indicando el

nombre del país de destino o en su defecto la siguiente leyenda: "para países sin convenio".

b) Cuando se trate de países con convenios, normas o exigencias sanitarias específicas, los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios que amparen mercaderías con esos destinos, entre establecimientos habilitados a tal fin, deberán extenderse, sin excepción, indicando el nombre del país o bloque regional de destino (Ejemplo: Unión Europea).

c) Cuando el Certificado Sanitario de Exportación Provisorio se emita amparando un embarque definitivo y deba ser canjeado por el Certificado Sanitario de Exportación Definitivo, en todos los casos deberá constar el país de destino.

Registro de exportadores 27. 8. 5 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Todo el que se dedique al comercio de exportación de productos de origen animal, deberá hallarse inscripto en el Registro de Exportadores del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). La inscripción se hará de acuerdo a las normas que dicte el citado Servicio Nacional.

Reinspección en estaciones

marítimas, terrestres o aéreas 27. 8. 6 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Las inspecciones veterinarias destacadas en las estaciones marítimas, fluviales, terrestres o aéreas, pueden proceder a la reinspección de la mercadería a exportarse, cuando lo consideren necesario.

Solicitud de Certificado Sanitario

de Exportación Provisorio 27. 8. 7 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Los Certificados Sanitarios de Exportación Provisorios se emitirán a partir de un pedido, bajo declaración jurada, presentado por la empresa y archivado junto con el talón que queda, en la Inspección Veterinaria.

Certificados sanitarios de los productos importados

Certificados sanitarios 27. 9 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Todos los productos, subproductos y derivados de origen animal que se importen, deben estar amparados por un "certificado sanitario de exportación", firmado por un profesional autorizado para tal fin, integrante del Servicio Oficial de Inspección Sanitaria del país de origen y/o procedencia de la mercadería, y reconocido por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) a tal efecto.

La visación consular de dicha firma se requerirá cuando correspondiere.

Datos que deberán

consignarse en los

certificados sanitarios

de productos importados 27. 9. 1 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

En el certificado deberán constar entre otros, los siguientes datos: país de origen y/o procedencia y país de destino, tipo de mercadería, presentación, cantidad, peso, establecimiento elaborador, N° del precinto y del contenedor (cuando corresponda), identificación del transporte, así como las condiciones zoonosanitarias y de salud pública exigidas para el producto certificado y todo otro dato que por vía reglamentaria exija el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA).

Obligatoriedad del

idioma español 27. 9. 2 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

El certificado sanitario que ampare mercadería importada, deberá redactarse al menos en idioma español o en su defecto acompañarse por una traducción al español, realizada por Traductor Público Nacional, la que deberá presentarse al momento del ingreso de la mercadería.

Registro de importadores 27. 9. 3 (Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002)

Todo el que se dedique al comercio de importación de

productos de origen animal, deberá hallarse inscripto en el Registro de Importadores del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA). La inscripción se hará de acuerdo a las normas que dicte el citado Servicio Nacional.

Sitio de inspección de la mercadería importada 27. 9. 4 (**Resolución SENASA N° 552 del 08/07/2002**)

La mercadería a importarse, será inspeccionada por personal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), a su arribo al Puesto de Frontera Habilitado. De ser satisfactorios los controles físicos, documentales y de identidad, será enviada en carácter de intervenida, al establecimiento con Servicio de Inspección Veterinaria Oficial al que fuera previamente autorizado a remitirse.

Salvo instrucción específica en contrario, cuando razones técnicas así lo hagan aconsejable, quedarán exceptuados de esta exigencia, los productos que por sus características no necesitaran inspección en plantas habilitadas por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), ejemplo: cerdas, lanas, cueros y todo otro producto destinado a la industria no alimenticia, ni farmacológica, ya sea de uso humano o animal.

CAPITULO XXVIII

28. TRANSPORTES

Medio de transporte. Definición 28. 1 (**Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93**).

Se entiende por “medio de transporte”, a los fines de este Reglamento, a todo sistema utilizado para el traslado de productos, subproductos y derivados de origen animal fuera del establecimiento.

Medio de transporte registrado 28. 1. 1 (**Res. ex-SENASA N° 315 del 25/10/95**).

Bajo esta denominación se encuadran los vehículos que por las características particulares del producto a transportar, deberán contar con equipamiento especialmente acondicionado. Estos vehículos serán habilitados, registrados e inspeccionados por el SENASA.

Medio de transporte. Exigencias 28. 2 (**Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93**).

Todo medio de transporte (carrocerías o cajas, fijas o móviles, contenedores, camiones playos, semi-remolques, cisternas, bodegas, vagones y otros) que concurra para la carga o descarga de productos, subproductos y derivados de origen animal a un establecimiento con inspección nacional, deberá contar con habilitación otorgada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y cumplimentar con las exigencias consignadas en el presente Reglamento.

Medio de transporte 28. 3 (**Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93**).

La habilitación de los vehículos para el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal, se hará teniendo en cuenta las características de la caja de carga, contenedor o cisterna y la existencia o no de sistemas de enfriamiento, en las siguientes categorías, a saber:

Categoría “A”: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) y con equipo mecánico de frío.

Categoría “B”: caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por el SENASA.

Categoría “C”: caja con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.

Categoría “D:” caja sin aislamiento térmico.

Categoría “E”: sin caja.

Habilitación 28. 4 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

A los efectos del trámite de la habilitación de medios de transporte para los productos, subproductos y derivados de origen animal el interesado deberá:

a) Presentar una solicitud en la que se indicarán las características físicas de aquél (carrocería o caja, fija o móvil, contenedor, camión playo, semi-remolque, cisterna, bodega, vagón u otro), número de dominio si correspondiera, nombre, documento de identidad y domicilio del titular. Dicha solicitud se presentará ante las autoridades sanitarias del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL que a tal efecto se determine, así como toda otra documentación que se estime corresponder;

b) deberá someter la unidad a inspección en el lugar que a tal fin indique el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL;

c) (Res. ex-SENASA N° 315 del 25/10/95).

abonar el arancel de habilitación y permanencia en los registros que fije el SENASA y corresponda según la categoría del vehículo. Al solo efecto de la determinación del pago del arancel se establecen las siguientes categorías:

A) Isotérmico con equipo mecánico de frío. Comprende a la categoría A definida en Numeral 28.3.

B) Isotérmico sin equipo mecánico de frío que podrá ser acondicionado adicionalmente con refrigerantes autorizados, según los requerimientos de conservación del producto a transportar.

Comprende a las Categorías B y C definidas en el Numeral 28.3.

C) Vehículos utilitarios equipados con caja cerrada tipo furgón. Comprende la Categoría D definida en el Numeral 28.3.

Documentación oficial 28. 5 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

El medio de transporte tendrá una documentación oficial que acredite su habilitación y que el transportista deberá presentar cada vez que le sea requerida por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL u otra autoridad competente.

Cambio de titularidad del vehículo 28. 6 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

El cambio de titularidad del medio de transporte, anula la habilitación conferida del vehículo por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Habilitación. Lapso de validez 28. 7 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

La habilitación de los medios de transporte, tendrá una validez máxima de un (1) año, a contar desde la fecha de otorgamiento, que podrá ser revocada por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL cuando las condiciones del mismo no sean las reglamentarias.

Identificación del

medio de transporte 28. 8 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Los medios de transporte habilitados deberán exhibir en el exterior, en la parte posterior y en ambos laterales de la caja, contenedor o cisterna, en forma bien legible, en letras y números arábigos de una altura no inferior a ocho (8) centímetros, la siguiente leyenda: TRANSPORTE DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS — SENASA N°

....., donde se consignará el número de inscripción otorgado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

En el caso de tratarse de vehículos para transportar subproductos incomedibles, la leyenda a utilizarse será: TRANSPORTE DE SUBPRODUCTOS INCOMEDIBLES — SENASA N°

.....

Prohibición de uso de leyendas 28. 9 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Los medios de transporte aún no habilitados o que hayan perdido su condición de tales, no podrán ostentar la leyenda mencionada en el numeral precedente.

Revestimiento interior 28. 10 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

El revestimiento interior deberá ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, de fácil higienización, que no haga cesión de componentes a la carga, no atacable por los ácidos grasos; las juntas de revestimiento deberán estar convenientemente tomadas, de forma tal que no presenten saliencias ni depresiones que dificulten la higienización. El piso será de características similares al revestimiento y además antideslizante. En los medios en que se transporten productos de la pesca, el piso tendrá acanaladuras longitudinales que permitan el escurrimiento de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente. Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de precintos de seguridad. El sistema de bisagras tendrá un diseño tal, que impida desmontarlas sin necesidad de romper el precinto. De tener soportes de rieles y gancheras, serán de material resistente a la corrosión. La iluminación interior de las cajas de carga deberá tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados.

Rieles de los medios de transporte 28. 11 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deberán contar con rieles y gancheras de material resistente a la corrosión, que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal, que impida el contacto con el piso.

Termómetros 28. 12 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Todo medio de transporte habilitado con equipo de frío, deberá estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura interior, que sea perfectamente visible desde fuera de la caja de carga.

Características particulares 28. 13 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Las cajas de carga de los vehículos de categoría "D", además de las características generales indicadas en este Reglamento, deberán reunir las siguientes condiciones:

- a) no tendrán comunicación directa con la cabina del conductor;
- b) dispondrán de aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos.

Uso parcial del medio de transporte 28. 14 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Todo medio de transporte o parte de él, destinado al transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal, debe cumplir con las exigencias consignadas en el presente capítulo y especificadas en este Reglamento.

Uso parcial del

medio de transporte. Exigencias 28. 15 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL podrá autorizar el uso parcial del vehículo para el transporte de productos, subproductos o derivados de origen animal, debiéndose dividir el transporte por medio de un tabique de material autorizado por SENASA, que garantice herméticamente la independencia de los sectores. Antes de proceder a la carga, la empresa deberá presentar ante el Servicio de Inspección Veterinaria, con carácter de declaración jurada, el detalle de los artículos generales que la componen, estando facultado dicho Servicio a no autorizarla si considera que alguno de esos elementos constituye un riesgo de contaminación para los productos a transportar.

Rechazo del medio de transporte 28. 16 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

El Servicio de Inspección Veterinaria podrá rechazar para su carga, a todo medio de transporte que no reúna las condiciones exigidas en el presente Reglamento, hasta que no se subsanen las causas que motivaron tal temperamento, aun cuando cuente con la habilitación.

Carga 28. 17 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Todo vehículo que concurra a un establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL para la carga de productos, subproductos y derivados de

origen animal deberá, además de cumplimentar lo establecido en el presente capítulo, encontrarse en buenas condiciones de higiene y desodorizado.

Personal afectado a carga y descarga 28. 18 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

El personal afectado a las tareas de carga y descarga de los productos, subproductos y derivados de origen animal, deberá cumplimentar lo dispuesto en el capítulo VIII de este Reglamento, **numerales 8.2.4 hasta el 8.2.12 inclusive**.

Utensilios y elementos laborales 28. 19 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Los utensilios y elementos laborales utilizados en los medios de transporte, responderán a las exigencias especificadas en los apartados **16.3** y **16.3.2**.

Caja de carga. Restricciones 28. 20 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Los elementos auxiliares para el mantenimiento mecánico y limpieza del vehículo, no podrán depositarse en la caja de carga.

Documentación sanitaria

y precintado de vehículos 28. 21 (Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

Todo vehículo que transporte productos comestibles y que haya sido cargado en un establecimiento habilitado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, deberá salir del lugar, debidamente precintado y con la correspondiente documentación sanitaria.

Precintado de vehículos 28. 22 (Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

Los vehículos o recipientes que contengan productos, subproductos o derivados de origen animal, serán precintados en el establecimiento en el que son cargados. Los precintos no serán retirados, ni abiertos los vehículos o recipientes, sin la presencia y autorización del Servicio Nacional de Inspección Veterinaria de destino o control de tráfico del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL. Toda otra autoridad nacional, provincial o municipal, que en ejercicio de sus funciones tomara intervención retirando el o los precintos, deberá consignar esta situación al dorso de la documentación sanitaria, indicando el nuevo número de precinto colocado, firma, aclaración de la misma, cargo que ocupa en la repartición actuante.

Carga de productos

comestibles. Restricciones 28. 23 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Está prohibida la carga de productos comestibles en vehículos destinados al transporte de sustancias incomedibles y viceversa.

Transporte simultáneo

de especies distintas 28. 24 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

No podrán transportarse simultáneamente carnes de distintas especies, cuando alguna de ellas pueda transmitir olor a las restantes. Podrán transportarse juntos, productos terminados envasados y de igual o aproximada temperatura de conservación.

Inspección en puestos de frontera 28. 25 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Los vehículos que llegan a descargar en puestos de frontera productos, subproductos y derivados de origen animal munidos con documentación sanitaria, requerirán la inspección del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL destacada en el mismo, con una anticipación mínima de veinticuatro (24) horas, cumpliéndose además los requisitos estipulados en el **apartado 28.22** de esta reglamentación.

Transporte. Drenaje 28. 26 (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

Para efectuar el transporte de productos, subproductos y derivados de origen animal que drenen líquidos, los vehículos deberán disponer de tanques receptores de los mismos.

Toda vez que se compruebe el escurrimiento de dichos líquidos al exterior, se considerará en infracción al medio de transporte.

Transporte de hielo 28. 27 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

El hielo que será utilizado como refrigerante de productos

alimenticios responderá a las exigencias que establezca el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL y se transportará acondicionado en cajones o bolsas de material plástico y en vehículos que deberán cumplimentar las exigencias del presente Reglamento.

Playas para depósito

y carga de contenedores 28. 28 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

Las playas para depósito y carga de contenedores de productos, subproductos y derivados de origen animal deberán contar con la habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL.

Las playas para depósito y carga de contenedores deberán responder a las siguientes condiciones:

a) Las vías de accesos, los caminos interiores y las playas de depósito, maniobras y carga, deberán ajustarse al **numeral 3.1.1** de este Reglamento.

b) La iluminación de las playas se hará conforme al **numeral 3.1.3**.

c) Deberá contar con un local adecuado como Oficina de Inspección Veterinaria.

d) Se prohíbe la carga y descarga del contenido de los contenedores bajo condiciones climáticas que, a criterio del Servicio de Inspección Veterinaria, sean perjudiciales para la carga.

Acondicionamiento de

los productos para su transporte.

Requisitos generales 28. 29 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

En el acondicionamiento de los productos, subproductos y derivados de origen animal deberán observarse los siguientes requisitos generales:

a) Ningún producto comestible podrá tomar contacto directo con el piso del transporte. Son excepción a esta norma, los casos en que se cuente con un envase secundario;

b) En los transportes con equipo de frío, para una mejor circulación del aire, se colocarán los productos sobre rejillas;

c) No podrán transportarse simultáneamente en un mismo ambiente:

1. Productos enfriados con congelados;

2. Productos desnudos con otros envasados en continentes secundarios;

3. Productos de distintas especies, salvo que estén perfectamente envasados, excepción hecha del pescado, que sólo se permitirá en el caso de que se trate de productos congelados;

d) No podrán transportarse conjuntamente menudencias y carnes refrigeradas, a menos que se presenten en sendos envases primarios.

e) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

El transporte de carnes o sus cortes, menudencias, aves, pescados, mariscos, chacinados y productos lácteos, se realizará en medios de transporte de las categorías “A” o “B”.

f) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93) Los productos que no requieran la acción del frío para su conservación (por ejemplo: grasas, embutidos secos, salazones, quesos duros), podrán transportarse en medios de transporte de la categoría “C”.

Acondicionamiento de los

productos para su transporte.

Requisitos particulares 28. 30 (Res. ex-SENASA N° 110 del 21/01/93).

En el acondicionamiento de productos, subproductos y derivados de origen animal, deberán observarse los siguientes requisitos particulares:

a) Las medias reses que por su tamaño puedan entrar en contacto con el piso del vehículo, deberán ser suspendidas de modo tal que ello no ocurra;

b) Las menudencias rojas (pulmones, corazón e hígado), el mondongo y la “carne chica”, frescos o enfriados sin

empacar, deberán acondicionarse en recipientes inoxidables. Si se hallan empacados, deberán acondicionarse sobre cestos, tarimas o estantes.

c) Las tripas y mondongos no elaborados remitidos a otras plantas para su posterior preparación, deberán ser transportados en vehículos que deben reunir las condiciones establecidas en este Reglamento, debidamente acondicionadas en recipientes impermeables e inoxidables.

d) El mondongo cocido o semicocido, al estado natural, debe ser transportado dentro de recipientes de materiales aprobados que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento;

e) Las tripas saladas deben ser transportadas acondicionadas en recipientes que reúnan las condiciones exigidas por este Reglamento;

f) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

Las reses, medias reses o cuartos que se congelen, así como las menudencias congeladas o los bloques que éstas formen, deben hallarse cubiertas por telas de origen vegetal o laminados plásticos o de otro tipo, aprobado por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, cubiertas o no con yute o arpillera y pueden estibarse cumpliendo con los recaudos técnicos del **apartado 28.29** y transportarse en vehículos cerrados, Categoría “A” o “B”;

g) La grasa en rama se transportará en vehículos cerrados, dentro de recipientes que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento;

h) La grasa fundida líquida será transportada en recipientes o cisternas que reúnan las condiciones especificadas en este Reglamento;

i) Anulado (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

j) Anulado (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

k) Los huevos frescos deberán transportarse conforme al **numeral 22.2.61**, adecuadamente protegidos de los agentes climáticos;

l) Los huevos conservados por el frío, deberán transportarse en vehículos de categoría “A”, “B” o “C”, según la duración del transporte;

m) (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

Los productos de la pesca, según sus características, serán transportados cumplimentando los requisitos establecidos en el **Capítulo XXIII** de este Reglamento y en medios de transporte de las categorías “A” o “B”;

n) La sangre será transportada en recipientes aprobados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL;

ñ) Las medias reses, cuartos o trozos, con o sin envase primario, refrigerados o no, deberán transportarse en vehículos de las Categorías “A” o “B”;

o) Los subproductos de origen animal, elaborados o no, se transportarán en vehículos de características tales, que impidan la pérdida de líquidos, sólidos, y el acceso de insectos;

p) Los huesos procedentes de faena y desposte deberán salir triturados del establecimiento de origen en vehículos que respondan a las exigencias del inciso anterior. El SENASA establecerá el plazo para la adecuación de esta exigencia de las plantas habilitadas y las excepciones.

CAPITULO XXIX

29. DEL ASESORAMIENTO

29. 1 El SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) dictará las condiciones y normas, en opúsculos y/o folletos explicativos y de divulgación sobre:

a) Construcciones.

b) Condiciones sanitarias de las aguas afluentes y efluentes para las distintas elaboraciones industriales.

- c) Normas sobre “modus operandi” en los distintos procesos.
- d) Normalización para productos tratados por el frío.
- e) Carnes enfriadas y congeladas en los distintos tipos.
- f) Menudencias.
- g) Aves y subproductos.
- h) Pescados.
- i) Productos de la caza.
- j) Normalización para productos de chacinería, fiambres, embutidos, etc.
- k) Normalización de los distintos tipos de conservas.
- l) Normalización para los distintos productos “comestibles”.
- m) Normalización para los distintos productos “incomestibles”.
- n) Normalización para los productos y subproductos avícolas.
- ñ) “Comestibles”.
- o) “Incomestibles”.
- p) Normalización para diversos productos de la caza.
- q) Normalización para los distintos productos de la pesca.
- r) Normalización de técnicas y metodología para análisis físico-químicos y bacteriológicos.

CAPITULO XXX

30. PENALIDADES

Sanciones 30. 1 (**Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83**).

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 8 de la **Ley N° 19.852** modificado por la **Ley N° 22.401**, las infracciones a las normas establecidas en el presente Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, serán sancionadas con las siguientes penalidades: a) apercibimiento, o b) multas graduables entre un mínimo de QUINIENTOS MIL PESOS (\$500.000) y un máximo de QUINIENTOS MILLONES DE PESOS (\$500.000.000) o c) suspensión de hasta UN (1) año o cancelación de la inscripción en los respectivos registros o d) clausura temporaria o definitiva de los establecimientos; e) con carácter accesorio podrá imponerse la sanción de inhabilitación temporaria o definitiva y el comiso de los productos involucrados en la infracción y, de acuerdo con los antecedentes del infractor, la gravedad de la infracción y la naturaleza de los hechos podrá disponerse además el comiso de los elementos e instrumentos utilizados en la comisión del hecho.

Los importes de las multas previstas en el inciso b) serán reajustados semestralmente por la Secretaría de Agricultura y Ganadería de acuerdo con la evolución del Índice de Precios al por Mayor, Nivel General, suministrado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

Los montos de las multas que se impongan serán también actualizados sobre la base del mismo índice entre la fecha en que debió pagarse y aquella en que se haga efectiva.

Las sanciones serán aplicadas por el Director General del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) o por el funcionario que determine expresamente la reglamentación del artículo 8 de la Ley N° 19852, sustituido por la Ley N° 22401 previo procedimiento que asegure el derecho de defensa del imputado.

Serán recurribles por vía de recurso de apelación ante la Cámara Federal con competencia en el lugar donde se hubiere cometido el hecho. El recurso deberá interponerse y fundarse ante la autoridad que hubiere aplicado la sanción dentro de los QUINCE (15) días hábiles de notificada, previo pago cuando se tratara de pena de multa.

Infracciones

Casos de aplicación de sanciones 30. 2 Las sanciones consignadas en el apartado anterior serán especialmente aplicables en los casos que se mencionan en los apartados siguientes.

Productos ineptos o no controlados 30. 2. 1 Utilizar en la elaboración de productos alimenticios para uso humano o animal, carnes, productos, subproductos de origen animal y/o sus derivados declarados ineptos o no controlados por la Inspección Veterinaria.

Especie de consumo no autorizado 30. 2. 2 Usar en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano, carnes, productos, subproductos o derivados de especies animales, cuyo consumo no está autorizado, exceptuada la especie equina en establecimientos habilitados para su exportación.

Modificación de proporciones

o sustitución de los componentes 30. 2. 3 Consignar en los rótulos de los productos proporciones de clase de carne,

subproductos, derivados o aditivos que no respondan a los establecidos para el producto en cuestión, así como incluir otros componentes cuyo uso corresponda ser denunciado.

Aditivos de uso no permitido 30. 2. 4 Emplear en la elaboración de productos alimenticios para consumo humano o animal, materias colorantes, conservadores, aromatizantes o cualquier otro aditivo cuyo uso no está aprobado por la presente reglamentación.

Empleo de pesticidas 30. 2. 5 Emplear venenos, antisépticos, pesticidas o productos químicos en general que contaminando las carnes o productos elaborados pueden dañar la salud, disminuir el valor nutritivo de los mismos o no estén autorizados por el
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL
(SENASA).

Colorear o aromatizar productos

sin autorización o sin declararlo 30. 2. 6 Colorear o aromatizar productos alimenticios para consumo humano sin previa autorización de la Inspección Veterinaria o que esto no se consigne en los rotulados, envase, continentes, etc.

Materias primas alteradas o impuras 30. 2. 7 Elaborar productos alimenticios con materias primas que no reúnan las condiciones establecidas en este Reglamento.

Sustancia diferente a la declarada 30. 2. 8 Emplear en la elaboración de alimentos, sin previa autorización, sustancias diferentes o de distinta calidad a las declaradas en la composición aprobada.

Acumulación de detritos 30. 2. 9 Permitir que en las dependencias se acumulen productos que puedan favorecer los malos olores y propagación de insectos, como ser huesos, intestinos, estiércol.

Introducir productos al

establecimiento sin autorización 30. 2. 10 Introducir en los establecimientos, animales, carnes, productos, subproductos o derivados sin autorización de la Inspección Veterinaria.

Extraer productos sin

documentación sanitaria 30. 2. 11 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

Extraer productos sin documentación sanitaria de la Inspección Veterinaria.

Elaboración, manipuleo, depósito

o transporte de productos en

contravención al Reglamento 30. 2. 12 (Res. ex-SENASA N° 740/93 del 05/08/93).

Elaborar, manipular, depositar o transportar productos en contravención con las disposiciones de este Reglamento.

Utilizar elementos de la

Inspección Veterinaria 30. 2. 13 (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

Utilizar los sellos, documentación sanitaria o cualquier documento perteneciente a la Inspección Veterinaria.

Destruir o cambiar sellos o marcas 30. 2. 14 Destruir total o parcialmente, cambiar o modificar rótulos, sellos, marcas o cualquier otra identificación aplicada por la Inspección Veterinaria.

Falsedad de las informaciones 30. 2. 15 Proporcionar informes inexactos sobre datos referentes a calidad, cantidad o procedencia de los productos o negar informes o datos que se relacionen con la Inspección Veterinaria.

Trabar o interferir

en la acción de los funcionarios 30. 2. 16 Dificultar, impedir o trabar la acción de los funcionarios del
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL
(SENASA) en el ejercicio de sus funciones específicas.

Falsa rotulación 30. 2. 17 Rotular, como elaborados en un establecimiento, productos que lo fueron en otro.

Falta de libreta sanitaria 30. 2. 18 Permitir trabajar en el establecimiento a personas que no posean la libreta sanitaria expedida por autoridad competente.

Modificación de fluentes 30. 2. 19 Modificar los sistemas sanitarios de fluentes sin autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA).

Pululación de roedores 30. 2. 20 Permitir la pululación de roedores u otros animales perjudiciales para la sanidad y/o la industria.

Eludir Inspección 30. 2. 21 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Eludir la Inspección de mercaderías importadas en un establecimiento habilitado, salvo en los casos de excepción previstos en el Capítulo XXVII **numeral 27.4.4.**

Certificación apócrifa 30. 2. 22 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93) .

Utilizar documentación sanitaria apócrifa.

Certificación adulterada 30. 2. 23 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83) (Res. ex - SENASA N° 1.035 del 06/10/93)

.Presentar documentación sanitaria, nacional o extranjera con evidencias de adulteración o agregados no autorizados.

Mercadería intervenida 30. 2. 24 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Disponer, sin autorización del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA), de mercaderías declaradas “intervenidas” por este Servicio.

Injurias 30. 2. 25 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Proferir injurias, insultos o agravios al representante de la Inspección Veterinaria, en reacción a las observaciones higiénico-sanitarias realizadas por éste.

Establecimientos con

habilitación suspendida 30. 2. 26 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Trabajar en los establecimientos con habilitación nacional suspendida, utilizando envases, marbetes, tarjetas, etc., con las leyendas de habilitación del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL (SENASA) o el Número Oficial de habilitación.

Rubros no habilitados 30. 2. 27 (Decreto PEN N° 1714 del 12/07/83).

Introducir en establecimientos habilitados en el orden nacional, carnes, productos, subproductos o derivados, con destino a dependencias del mismo que no figuran como RUBROS habilitados para elaborar, depositar o dar frío a terceros.

Modificaciones no autorizadas 30. 2. 28 (Res. ex-SENASA N° 890 del 16/12/91).

Introducir modificaciones en los establecimientos habilitados sin contar con la autorización fijada en el **numeral 2.2.16.**

Falta de fecha de

elaboración y/o vencimiento 30. 2. 29 (Res. ex-SENASA N° 108 del 21/01/93).

Carecer de fecha de elaboración y/o vencimiento en los envases primarios y/o secundarios o sus rótulos.

Uso de documentación

sanitaria sin autorización 30. 2. 30 (Res. ex-SENASA N° 1.035 del 06/10/93).

Disponer de la documentación sanitaria por parte de personas o empresas sin intervención de la Inspección Veterinaria.

CAPITULO XXXI

(Res. SENASA N° 233 del 27/02/98 incorpora el capítulo)

BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION (BPF) Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Buenas Prácticas de Fabricación (BPF)

Buenas prácticas

de manufactura: Obligaciones. 31. 1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) que se mencionan a continuación.

Alcance 31. 1. 1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Ningún establecimiento desarrollará sus actividades y/o depositará y/o expedirá alimentos en contravención a lo establecido en el presente capítulo.

Diseño y construcción de

los locales de elaboración.

Su mantenimiento. 31. 1. 2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Los locales de elaboración, serán diseñados, construidos y mantenidos para:

- a. Permitir que las operaciones se realicen bajo condiciones higiénicas.
- b. Permitir la efectiva limpieza de todas las superficies.
- c. Prevenir la contaminación directa o cruzada de los alimentos o de sus materias primas. El diseño y construcción de los edificios para la elaboración de alimentos incorporarán lineamientos que prevengan peligros que puedan afectar adversamente la seguridad de los alimentos. Estos lineamientos comprenden: adecuadas condiciones ambientales, permitir una correcta limpieza y desinfección, minimizar la incorporación de materias extrañas, evitar el acceso y multiplicación de vectores tales como insectos, roedores y otros animales y permitir a los empleados cumplir con sus tareas sin afectar negativamente la higiene de los alimentos.

Regularmente se deberán efectuar tareas de mantenimiento para prevenir el deterioro del edificio y del equipamiento. A estos efectos deberá existir un plan de mantenimiento programado, que deberán presentar a la Autoridad Sanitaria al comienzo de cada año.

En los capítulos específicos se describen los delineamientos de ingeniería sanitaria, correspondientes a las distintas actividades que incluyen los conceptos vertidos precedentemente.

Equipamiento 31. 1. (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

El equipamiento utilizado en la elaboración de alimentos será diseñado, construido, mantenido, accionado y preparado para:

- a. Permitir una efectiva limpieza y desinfección de áreas y equipos.
- b. Prevenir la contaminación de alimentos, sus materias primas e ingredientes por microorganismos cuya cantidad y/o tipo puedan causar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y por agentes físicos o químicos ajenos a su composición.

31.1.3.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Asimismo deberán cumplir:

- a. Todos los equipamientos y utensilios utilizados en las áreas de manipuleo de alimentos y que puedan estar en contacto con alimentos serán de materiales que no transmitan sustancias tóxicas, olor o sabor, no absorbentes, resistentes al lavado y desinfección. Las superficies serán lisas y libres de astillas y grietas. El uso de madera y otros materiales que no puedan ser adecuadamente sanitizados y/o pueden dejar partículas en los alimentos están prohibidos, excepto se haya demostrado previamente que su uso no es una fuente de contaminación.
- b. Todo el equipamiento y utensilios serán diseñados y construidos para permitir la adecuada limpieza y desinfección.
- c. Todos los instrumentos que sean utilizados para medir y registrar deberán ser identificados y calibrados conforme a procedimientos normalizados contra patrones rastreables a patrones nacionales e internacionales.
- d. Todos los recipientes donde se coloquen productos incomedibles deberán ser de fácil limpieza y desinfección o descartables. En todos los casos deberán ser apropiadamente identificados.

Del Personal 31. 1. 4 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Los establecimientos deberán:

- a) Establecer prácticas higiénicas y suministrar indumentaria adecuada al personal a los fines de asegurar la elaboración de productos en forma higiénica.

b) Proporcionarán al personal la capacitación necesaria para asegurar la elaboración de alimentos sanos y seguros.

c) El personal encargado de la elaboración de alimentos deberá conocer sus obligaciones respecto de la seguridad de los mismos. A tal efecto deberá estar en conocimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados e interpretar su aplicación.

31.1.4.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Asimismo deberán cumplimentar prácticas higiénicas y de la indumentaria:

El establecimiento instruirá por escrito al personal sobre normas referidas al comportamiento higiénico y uso de la indumentaria adecuada.

Las normas establecerán por lo menos:

a. Enfermedades transmisibles: Ninguna persona, que padezca heridas infectadas, infecciones de piel, úlceras o diarrea, puede trabajar en áreas de manipuleo de alimentos o en lugares donde exista la posibilidad de que directa o indirectamente contamine los alimentos. Por lo tanto el personal deberá denunciar su condición al Servicio Médico del Establecimiento.

b. Lastimaduras: Cualquier persona que tenga una lastimadura o herida no podrá manipular alimentos o tocar superficies que están en contacto con los alimentos hasta que la lastimadura esté totalmente protegida con un protector impermeable firmemente asegurado.

c. Lavado de manos: Todas las personas que tengan contacto directo con los alimentos o superficies que entren en contacto con los mismos, se lavarán y desinfectarán sus manos antes de comenzar el trabajo y después de manipular cualquier material que pueda contaminar los alimentos o superficies que están en contacto con ellos.

d. Aseo y comportamiento personal: Toda persona a cargo del área de manipuleo de alimentos impondrá un alto grado de aseo del personal, durante el proceso de elaboración, a fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos.

e. En las áreas de manipuleo de alimentos, los efectos y adornos personales, serán quitados antes de iniciar las tareas y no serán guardados en las áreas de elaboración ni en los bolsillos de las ropas de los operarios.

f. Cualquier actitud que pueda contaminar los alimentos, como comer, fumar, mascar está prohibido en área de manipuleo de alimentos.

Del Elaborador 31. 1. 5 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Todo elaborador de alimentos:

a) establecerá procedimientos que aseguren que los productos elaborados no constituyen un riesgo para la salud, incluyendo:

a.1. instrucciones documentadas estableciendo normas de producción;

a.2. monitoreo y control de adecuadas características de elaboración, cuando la ausencia de dicho monitoreo y control pueden afectar adversamente la seguridad del producto. Los resultados de este monitoreo y control deberá documentarse y hallarse a disposición del Servicio de Inspección;

b) comprobar el cumplimiento de estos procedimientos; y

c) verificar periódicamente que estos procedimientos son completos y eficaces.

Para asegurar que el alimento no constituya un riesgo para la salud, se desarrollarán pautas de elaboración para alcanzar niveles de seguridad aceptables en el producto final.

El elaborador establecerá procedimientos escritos adecuados al proceso y producto a elaborarse; el tipo y extensión de este escrito será acorde a la complejidad del proceso, y se arbitrarán los medios para que todo el personal

comprometido tenga conocimiento integral de dichos procedimientos.

Almacenamiento y Transporte 31.1.6 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

No se almacenará o transportará alimentos en condiciones que puedan permitir:

- a) la contaminación del alimento,
- b) la rápida proliferación de microorganismos indeseables en el alimento; o
- c) el deterioro o daño en el envase.

31.1.6.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Los productos alimenticios que llegan al consumidor deben distribuirse de manera tal que no comprometa la seguridad del producto. Tal condición debe mantenerse en todo el sistema de distribución. Para ello deberá cumplir:

- a. El adecuado saneamiento de los locales destinados a depósito y los medios de transporte deberá ser practicada para prevenir la contaminación de productos alimenticios con materiales químicos, microbiológicos u otros.
- b. Los productos alimenticios, almacenados y distribuidos, refrigerados o congelados serán mantenidos a las temperaturas indicadas para prevenir la proliferación de microorganismos. La temperatura de depósito y transporte para productos refrigerados y/o congelados deberá ser monitoreada.
- c. Los productos alimenticios serán depositados y transportados minimizando los daños físicos y protegiendo al producto de situaciones que puedan dañar la integridad del envase o contenedor.
- d. El transporte de productos alimenticios se efectuará preferentemente en transportes destinados solo para alimentos. Cuando se utilicen transportes para diversos usos, los procedimientos para la carga de alimentos se ajustarán al **Capítulo XXVIII** del presente Reglamento.
- e. Los elaboradores o depósitos que reciban un embarque de materias primas o alimentos verificarán, previo a su ingreso, que éstos fueron almacenados y transportados de acuerdo con estas reglamentaciones.

Archivo de Registros 31. 1. 7 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Todo elaborador de alimentos deberá mantener disponible, registros que documenten el cumplimiento de los procedimientos de acuerdo con lo estipulado anteriormente.

Consistirá en un archivo organizado que dará al elaborador la seguridad de que cada lote fue elaborado de acuerdo a las normas establecidas. Estos registros contendrán además la información originada a partir de quejas del consumidor para permitir un rápido retiro del mercado del lote, si fuera necesario. Los archivos serán tales que permita que el Servicio de Inspección Veterinaria verifique el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura durante un período determinado. Los archivos solicitados en esta sección solo comprenderán a aquellos tópicos que se refieren a la seguridad de los alimentos.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Procedimientos Operativos

Estandarizados de Saneamiento

(POES). Obligaciones. 31. 2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Todos los establecimientos donde se faenen animales, elaboren, fraccionen y/o depositen alimentos están obligados a desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento.

Un empleado responsable del establecimiento, técnicamente capacitado, debe comprobar la aplicación del mismo y documentar el cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) e indicar las acciones correctivas tomadas para prevenir la contaminación del producto o su alteración. Esta documentación escrita deberá estar siempre disponible para su verificación por parte del Servicio de Inspección Veterinaria.

Estructura de los Procedimientos

Operativos Estandarizados

de Saneamiento (POES) 31. 2. 1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

La estructura de los Procedimientos Operativos

Estandarizados de Saneamiento (POES) será desarrollada por los establecimientos y deberá detallar procedimientos de saneamiento diarios que utilizarán antes (saneamiento preoperacional) y durante (saneamiento operacional) las actividades, para prevenir la contaminación directa de los productos o su alteración.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) estarán firmados y fechados por un responsable con suficiente autoridad, o por el más alto nivel gerencial del establecimiento.

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) deberán estar firmados, fechados y presentados ante la Autoridad que a tal efecto determine el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA) al momento del inicio de su aplicación y ante cualquier modificación introducida al mismo deberá procederse de idéntica forma.

Saneamiento preoperacional 31. 2. 2 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Consiste en procedimientos que deben dar como resultado ambientes, utensilios y equipamientos limpios antes de empezar la producción. Estos estarán libres de cualquier suciedad, deshecho de material orgánico, productos químicos u otras sustancias perjudiciales que pudieran contaminar el producto alimenticio. Los procedimientos establecidos de saneamiento preoperacional detallan los pasos sanitarios diarios, de rutina para prevenir la contaminación directa del producto, los que deben incluir como mínimo, la limpieza de superficies de los equipos y utensilios que entrarán en contacto con los alimentos. Los procedimientos sanitarios adicionales para el saneamiento preoperacional, deberá incluir:

- a) Identificación de los productos de limpieza y desinfectantes, con el nombre comercial, principio activo, n° de lote a utilizar, y nombre del responsable de efectuar las diluciones cuando éstas sean necesarias.
- b) Descripción del desarme y rearme del equipamiento antes y después de la limpieza, la identificación de los productos químicos aprobados y la utilización de acuerdo con las especificaciones de los rótulos, las técnicas de limpieza utilizadas y la aplicación de desinfectantes a las superficies de contacto con los productos, después de la limpieza. Los desinfectantes se utilizan para reducir o destruir bacterias que podrían haber sobrevivido al proceso de limpieza.

Saneamiento operacional 31. 2. 3 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

En el saneamiento operacional se deberá describir los procedimientos sanitarios diarios que el establecimiento realizará durante las operaciones para prevenir la contaminación directa de productos o la alteración. Los procedimientos establecidos para el saneamiento operacional deben dar como resultado un ambiente sanitario para la elaboración, almacenamiento o manejo del producto. Los procedimientos establecidos durante el proceso deberán incluir:

- La limpieza de equipos y utensilios y desinfección durante los intervalos en la producción.
- Higiene del personal: hace referencia a la higiene, de las prendas de vestir externas y guantes, cobertores de cabello, lavado de manos, estado de salud, etc.
- Manejo de los agentes de limpieza y desinfección en áreas de elaboración de productos. Los establecimientos con procesamientos complejos, necesitan procedimientos sanitarios adicionales para asegurar un ambiente apto y para prevenir contaminación cruzada.

Implementación y monitoreo 31. 2. 4 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

En los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se deberán identificar a los empleados del establecimiento (nombre y apellido y cargo) responsables de la implementación y mantenimiento de estos Procedimientos. Los empleados designados comprobarán y evaluarán la efectividad de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y realizarán las correcciones cuando sea necesario. La evaluación puede ser realizada utilizando uno o más de los siguientes métodos:

- a. Organoléptico sensorial (vista, tacto, olfato)
- b. Químico (determinación rápida de concentración)
- c. Microbiológico (análisis de superficie por método de hisopado o esponjeo).

Los establecimientos deberán especificar el método, frecuencia y proceso de archivo de los registros asociados al monitoreo.

El monitoreo preoperacional deberá como mínimo evaluar y documentar la correcta limpieza de superficies en contacto con los alimentos, ya sea de equipos y/o utensilios, los que van a ser utilizados al inicio de la producción.

El monitoreo de saneamiento operacional deberá como mínimo documentar aquellas acciones que identifiquen y corrijan instancias o circunstancias de contaminación directa del producto a través de fuentes ambientales o prácticas de los empleados, y las operaciones para prevenirlos o corregirlos.

Todos estos registros de monitoreo, tanto preoperacional como operacional, incluyendo las acciones correctivas para prevenir la contaminación directa o alteración de los productos, deben ser archivados por el establecimiento y estar a disposición de los funcionarios del Servicio de Inspección Veterinaria.

Acciones correctivas 31. 2. 5 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Cuando ocurran desviaciones en las operaciones sanitarias establecidos en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), se deberán tomar acciones correctivas para prevenir la contaminación directa de productos o alteración. Se deberán proveer instrucciones a los empleados responsables de la implementación para documentar las acciones correctivas. Estas acciones deben ser registradas y archivadas convenientemente.

Metodología para verificar el cumplimiento y la eficacia de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Verificación por auditorías internas 31. 2. 6 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Será responsabilidad primaria de los establecimientos verificar que los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) sean cumplimentados y que los mismos sean eficaces. En caso de que se detecten no conformidades a los requerimientos deberá de inmediato comenzar a ejecutar acciones correctivas. La verificación del cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se hará por medio de auditorías internas por parte del establecimiento y serán llevadas a cabo por personal idóneo, especialmente capacitado y entrenado para desarrollar dicha tarea y con autoridad suficiente para solicitar y conseguir acciones correctivas de cumplimiento efectivo. A tales efectos se deberá:

- a) identificar al o a los funcionarios responsables de las tareas de auditoría interna describiendo funciones, autoridad y dependencia en la organización.
- b) establecer la frecuencia máxima de las mismas.
- c) desarrollar la/s práctica/s documentada/s para auditar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- d) llevar registros sobre los hallazgos y observaciones (no conformidades) encontradas en las auditorías internas así como las medidas correctivas implementadas o en vías de implementación.

e) archivar y mantener disponibles los registros antes mencionados para la autoridad competente.

Verificación de los Procedimientos

Operativos Estandarizados de

Saneamiento (POES)

mediante técnicas analíticas 31.2.6.1 (Res. SENASA N° 233 del 27/02/98).

Será responsabilidad primaria de las empresas la

implementación de verificaciones analíticas de los

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

(POES) a partir de técnicas microbiológicas sobre las

materias primas e ingredientes, equipos, utensilios y

superficies. En función de lo expuesto el establecimiento

deberá:

a) identificar los parámetros analíticos y sus respectivas tolerancias.

b) identificar los planes de muestreo.

c) identificar y documentar los métodos analíticos.

d) identificar el responsable de tales determinaciones y capacitar al personal.

e) llevar y guardar los registros de la actividad.

Estos requisitos deberán documentarse en un procedimiento.

Si como resultado de la verificación analítica se encontraran

evidencias de que los Procedimientos Operativos

Estandarizados de Saneamiento (POES) no son eficaces, se

deberá de inmediato investigar las causas de tal situación,

implementando medidas correctivas como ser la

modificación o corrección de los Procedimientos Operativos

Estandarizados de Saneamiento (POES) involucrados en la

no conformidad.