

CAPÍTULO VI

ALIMENTOS CÁRNEOS Y AFINES

CARNES DE CONSUMO FRESCAS Y ENVASADAS

Artículo 247 (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 12-E/2017)

Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

Con la misma definición se incluyen a los animales silvestres de caza o criados en cautiverio, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Por extensión se considera carne al diafragma y músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

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 todo aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

Artículo 248

Se considera como Carne fresca, la proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.

La carne de ganado fresca que se expenda después de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5°C en cámaras frigoríficas.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria, salvo en animales pequeños o en las especies y casos debidamente autorizados en que esté permitida.

Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores. La no observancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expenda o exponga se hará pasible de las penalidades correspondientes.

Artículo 249 - (Res. MSyAS N° 254, 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

Denomínase Menudencias, a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, bazo (pajarilla), mondongo (rumen, librillo y redecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado (chinchulines), recto (tripa gorda), riñones, pulmones (bofe), encéfalo (sesos), médula espinal (filet), criadillas, páncreas, ubre y las extremidades anteriores y posteriores (patitas de porcinos y ovinos).

Artículo 253

Queda prohibido el expendio o la utilización en preparados destinados al consumo de: carnes de animales enfermos; de carnes abombadas o que presenten reacción alcalina, anfótera o neutra al tornasol, como asimismo las que ennegrezcan un papel impregnado de subacetato de plomo o contengan productos de alteración; las que presenten más de 30 mg de nitrógeno básico volátil por 100 g; las carnes contaminadas por microorganismos, insectos o sus larvas, suciedad; las procedentes de fetos, nonatos o bacaray y las tratadas con materias colorantes y sustancias antisépticas prohibidas. Las carnes que se encuentren en estas condiciones serán decomisadas en el acto.

Artículo 254

Queda prohibido envasar o envolver carnes de consumo en papeles u otros materiales de envoltura que no cumplan las exigencias reglamentarias.

Artículo 255 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 4 - E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días hábiles para su adecuación]

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	Criterio microbiológico	Método de Análisis
Recuento de Aerobios Mesófilos/g	$n=5, c=3, m=10^6, M=10^7$	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos – Vol. I – Técnicas de análisis microbiológicos – Parte II – Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos – Recuento en placa.
Recuento de <i>Escherichia coli</i> /g	$n=5, c=2, m=100, M=500$	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos – Vol. I – Técnicas de análisis microbiológicos – Parte II – Bacterias Coliformes.
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva /g	$n=5, c=2, m=100, M=1000$	ICMSF o equivalente Microorganismos de los Alimentos – Vol. I – Técnicas de análisis microbiológicos – Parte II – <i>Staphylococcus aureus</i> – Recuento de estafilococos coagulasa positivos.

Criterio obligatorio:

Determinación	Criterio microbiológico	Método de Análisis
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia en 10 g	Manual de Bacteriología Analítica de FDA (BAM) Capítulo 5 <i>Salmonella</i> o equivalente
<i>E. coli</i> O157:H7/NM	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	USDA-FSIS Guía de Laboratorio de Microbiología – Capítulo 5 – Detección, Aislamiento e Identificación de <i>E. coli</i> O157:H7/NM en productos cárnicos o equivalentes
<i>E. coli</i> no O157 ⁽¹⁾	n=5, c=0, Ausencia en 65g	ISO 13136: 2012 BAM-FDA: 2014 USDA-FSIS: 2014

⁽¹⁾ *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta solo los aislamientos positivos para los genes *stx* y *eae*, de los serogrupos mencionados.

Podrán investigarse otros microorganismos cuando las circunstancias lo hicieran necesario.

Artículo 255 bis - (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

Staphylococcus 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 tibiometatarsica.

Las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza, previo lavado, limpieza, enfriamiento e inspección veterinaria serán acondicionadas de modo que el consumidor tenga la opción de adquirir las aves evisceradas o las aves evisceradas con sus correspondientes vísceras comestibles adecuadamente envueltas e introducidas en la cavidad abdominal o las vísceras comestibles envasadas por separado.

Asimismo, se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos y 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 expendidas al público".

Artículo 257 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 307/2014 y SAGyP N° 379/2014)

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*)

Chanco del monte (Tayasuidos)
Gamo europeo
Guanacos (Lama guanicoe)
Jabalí (Sus scrofa)
Pecarí de collar
Pecarí labiado (Tayassu pecarí)
Pecarí rosillo (Pecarí tajacu)

Artículo 262

Se consideran productos de caza menor:
Avutarda chica o de cabeza colorada (Chloephaga rubidiceps)
Avutardas de Magallanes o de pecho blanco (Chloephaga leucotera)
Conejo (Orytolagus cuniculus)
Faisán
Liebre (Lepus europaeus)
Mulitas de la pampa (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 (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 6-E/2018).

Con la denominación de Productos de la pesca y la acuicultura, se entiende: los peces, crustáceos, moluscos y anfibios; las conservas y preparados elaborados con ellos o partes de los mismos, debiendo pertenecer a especies comestibles.

Los productos de la pesca y la acuicultura deben venderse con su denominación correcta.

PECES MARINOS

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Ophidiidae	<i>Genypterus blacodes</i>	Abadejo
Scombridae	<i>Thunnus alalunga</i>	Albacora
Engraulidae	<i>Anchoa mardinii</i>	Anchoa
Pomatomidae	<i>Pomatomus saltatrix</i>	Anchoas de banco
Engraulidae	<i>Engraulis anchoita</i>	Anchoita
Scombridae	<i>Thunnus obesus</i>	Atún patudo (ojos grandes)
Scombridae	<i>Thunnus thynnus</i>	Atún rojo (aleta azul)
Moridae	<i>Salilota australis</i>	Bacalao
Carcharhinidae	<i>Carcharhinus brachyurus</i>	Bacota
Ariidae	<i>Genidens genidens</i>	Bagre
Ariidae	<i>Genidens barbatus</i>	Bagre de mar
Scombridae	<i>Katsuwonus pelamis</i>	Barrilete
Sparidae	<i>Pagrus pagrus</i>	Besugo
Scombridae	<i>Sarda sarda</i>	Bonito
Phycidae	<i>Urophycis brasiliensis</i>	Brótola
Sciaenidae	<i>Menticirrhus americanus</i>	Burriqueta
Gempylidae	<i>Thysitops lepidopodea</i>	Caballa blanca (sierra)
Scombridae	<i>Scomber colias</i>	Caballa (magrú)

Cheilodactylidae	<i>Nemadactylus bergi</i>	Castañeta
Triakidae	<i>Galeorhinus galeus</i>	Cazon vitamínico
Polyprionidae	<i>Polyprion americanus</i>	Chernia
Myliobatidae	<i>Myliobatis</i> spp.	Chuchos
Congridae	<i>Conger orbignyanus</i>	Congrio
Atherinopsidae	<i>Odontesthes incisa</i>	Cornalito
Sciaenidae	<i>Micropogonias furnieri</i>	Corvina blanca
Sciaenidae	<i>Pogonias cromis</i>	Corvina negra
Triakidae	<i>Mustelus schmitti</i>	Gatuzo
Macrouridae	<i>Macrourus carinatus</i>	Granadero chico
Macrouridae	<i>Macrourus holotrachys</i>	Granadero grande
Rhinobatidae	<i>Rhinobatos horkelii</i>	Guitarra
Rhinobatidae	<i>Zapteryx brevirostris</i>	Guitarra chica
Carangidae	<i>Trachurus lathami</i>	Jurel o Surel
Clupeidae	<i>Brevoortia</i> spp.	Lachas
Pleuronectidae	<i>Oncopterus darwinii</i>	Lenguado
Paralichthyidae	<i>Paralichthys</i> spp.	Lenguados
Mugilidae	<i>Mugils</i> spp.	Lisas
Scombridae	<i>Auxis thazard</i>	Melba
Merlucciidae	<i>Merluccius hubbsi</i>	Merluza
Merlucciidae	<i>Merluccius australis</i>	Merluza austral
Merlucciidae	<i>Macruronus magellanicus</i>	Merluza de cola
Nototheniidae	<i>Dissostichus eleginoides</i>	Merluza negra
Serranidae	<i>Acanthistius brasilianus</i>	Mero
Nototheniidae	<i>Patagonotothen longipes</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen guntheri</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen elegans</i>	Nototenia o Notothenia

Nototheniidae	<i>Patagonotothen canina</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen ramsayi</i>	Nototenia o Notothenia
Nototheniidae	<i>Patagonotothen wiltoni</i>	Nototenia o Notothenia
Carangidae	<i>Parona signata</i>	Palometa pintada
Triakidae	<i>Mustelus canis</i>	Palomo
Stromateidae	<i>Stromateus brasiliensis</i>	Pampanito o Palometa moteada
Carangidae	<i>Trachinotus marginatus</i>	Pámpano
Sciaenidae	<i>Umbrina canosai</i>	Pargo
Squatinaidae	<i>Squatina</i> spp.	Peces ángel
Atherinopsidae	<i>Odontesthes argentinensis</i>	Pejerrey de mar
Sciaenidae	<i>Cynoscion guatucupa</i>	Pescadilla
Sciaenidae	<i>Macrodon ancylodon</i>	Pescadilla real
Xiphiidae	<i>Xiphias gladius</i>	Pez espada
Callorhynchidae	<i>Callorhynchus callorynchus</i>	Pez gallo
Carangidae	<i>Seriola lalandi</i>	Pez limón
Percophidae	<i>Percophis brasiliensis</i>	Pez palo
Istiophoridae	<i>Istiophorus albicans</i>	Pez vela
Gadidae	<i>Micromesistius australis</i>	Polaca
Scombridae	<i>Thunnus albacares</i>	Rabil (aleta amarilla)
Rajidae	<i>Bathyraja brachyurops</i>	Raya cola corta
Rajidae	<i>Atlantoraja cyclophora</i>	Raya de círculos
Rajidae	<i>Bathyraja macloviana</i>	Raya espinosa
Rajidae	<i>Zearoja chilensis</i>	Raya hocicuda o picuda
Rajidae	<i>Rioraja agassizi</i>	Raya lisa
Rajidae	<i>Sympterygia bonapartii</i>	Raya marmolada
Rajidae	<i>Sympterygia acuta</i>	Raya marrón oscuro
Rajidae	<i>Atlantoraja castelnaui</i>	Raya pintada

Nototheniidae	<i>Eleginops maclovinus</i>	Róbalo patagónico
Sebastidae	<i>Helicolenus lahillei</i>	Rubio
Trichiuridae	<i>Trichiurus lepturus</i>	Sable
Pinguipedidae	<i>Pseudopercis semifasciata</i>	Salmón de mar
Clupeidae	<i>Sprattus fuegensis</i>	Sardina fueguina
Sparidae	<i>Diplodus argenteus</i>	Sargo
Centrolophidae	<i>Seriolella porosa</i>	Savorín
Triglidae	<i>Prionotus punctatus</i>	Testolín azul
Triglidae	<i>Prionotus nudigula</i>	Testolín rojo
Squalidae	<i>Squalus acanthias</i>	Tiburón espinoso
Hexanchidae	<i>Hexanchus griseus</i>	Tiburón gris
Hexanchidae	<i>Notorynchus cepedianus</i>	Tiburón moteado
Alopiidae	<i>Alopias vulpinus</i>	Tiburón zorro
Sphyrnidae	<i>Sphyrna</i> spp.	Tiburones martillo
Mullidae	<i>Mullus argentinae</i>	Trilla

PECES DE AGUA DULCE

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Engraulidae	<i>Lycengraulis grossidens</i>	Anchoa de río
Synbranchidae	<i>Synbranchus marmoratus</i>	Anguila criolla
Doradidae	<i>Pterodoras granulosus</i>	Armado
Doradidae	<i>Oxydoras kneri</i>	Armado chancho
Pimelodidae	<i>Pimelodus maculatus</i>	Bagre amarillo
Ariidae	<i>Genidens barbatus</i>	Bagre de mar
Heptapteridae	<i>Rhamdia quelen</i>	Bagre negro
Anostomidae	<i>Leporinus obtusidens</i>	Boga
Cyprinidae	<i>Cyprinus carpio</i>	Carpa
Cyprinidae	<i>Aristichthys nobilis</i>	Carpa cabezona

Cyprinidae	<i>Ctenopharyngodon idella</i>	Carpa herbívora o Amur
Cyprinidae	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>	Carpa plateada
Callichthyidae	<i>Callichthys</i> spp.	Cascarudos
Sciaenidae	<i>Plagioscion ternetzi</i>	Corvina de río
Bryconidae	<i>Salminus brasiliensis</i>	Dorado
Acipenseridae	<i>Huso huso</i>	Esturión beluga
Acipenseridae	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	Esturión del danubio
Acipenseridae	<i>Acipenser baerii</i>	Esturión siberiano
Achiridae	<i>Catathyridium jenynsii</i>	Lenguado
Lepidosirenidae	<i>Lepidosiren paradoxa</i>	Lola
Pimelodidae	<i>Megalonema platanum</i>	Mal anuncio
Clupeidae	<i>Ramnogaster melanostoma</i>	Mandufia
Auchenipteridae	<i>Ageneiosus</i> spp.	Manduvías
Pseudopimelodidae	<i>Pseudopimelodus mangurus</i>	Manguruyú amarillo
Pimelodidae	<i>Zungaro jahu</i>	Manguruyú negro
Characidae	<i>Astyanax</i> spp.	Mojarras
Characidae	<i>Triportheus</i> spp.	Mojarras paraguayas
Pimelodidae	<i>Pimelodus albicans</i>	Moncholo
Gymnotiformes	<i>Gymnotus</i> spp.	Morenas
Gymnotiformes	<i>Eigenmannia</i> spp.	Morenas
Gymnotiformes	<i>Brachyhypopomus</i> spp.	Morenas
Serrasalminidae	<i>Piaractus mesopotamicus</i>	Pacú
Pimelodidae	<i>Luciopimelodus pati</i>	Patí
Pimelodidae	<i>Megalonema argentinum</i>	Patí de aletas negras
Atherinopsidae	<i>Odontesthes bonariensis</i>	Pejerrey
Percichthyidae	<i>Percichthys</i> spp.	Perca o Trucha de río
Pimelodidae	<i>Sorubim lima</i>	Pico de pato

Serrasalminidae	<i>Pygocentrus nattereri</i>	Piraña o Palometa
Pimelodidae	<i>Parapimelodus valenciennis</i>	Porteño
Potamotrygonidae	<i>Potamotrygon</i> spp.	Raya
Characidae	<i>Cyphocharax voga</i>	Sabalito
Prochilodontidae	<i>Prochilodus lineatus</i>	Sábalo
Bryconidae	<i>Brycon orbignyanus</i>	Salmón de río o Pirapitá
Salmonidae	<i>Salmo salar</i>	Salmón encerrado
Pimelodidae	<i>Pseudoplatystoma reticulatum</i>	Surubí atigrado
Pimelodidae	<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>	Surubí pintado
Erythrinidae	<i>Hoplias malabaricus</i>	Tararira
Cichlidae	<i>Oreochromis niloticus</i>	Tilapia
Pimelodidae	<i>Hemisorubim platyrhynchos</i>	Tres puntos
Salmonidae	<i>Oncorhynchus mykiss</i>	Trucha arcoíris
Salmonidae	<i>Salvelinus fontinalis</i>	Trucha de arroyo
Salmonidae	<i>Salmo trutta</i>	Trucha marrón
Loricariidae	<i>Hypostomus</i> spp.	Viejas del agua

MOLUSCOS

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Veneridae	<i>Amiantis purpurata</i>	Almeja púrpura
Veneridae	<i>Protothaca antiqua</i>	Almeja rayada
Donacidae	<i>Donax hanleyanus</i>	Berberecho
Ommastrephidae	<i>Illex argentinus</i>	Calamar
Loliginidae	<i>Doryteuthis gahi</i>	Calamarete (sur)
Loliginidae	<i>Doryteuthis sanpaulensis</i>	Calamarete (norte)
Volutidae	<i>Zidona dufresnei</i>	Caracol atigrado
Nassariidae	<i>Buccinanops globulosum</i>	Caracol globoso chico
Volutidae	<i>Odontocimbiola magallanica</i>	Caracol magallánico

Mytilidae	<i>Aulacomya atra</i>	Cholga
Mytilidae	<i>Mytilus edulis</i>	Mejillones
Pharidae	<i>Ensis macha</i>	Navaja
Ostreidae	<i>Crassostrea gigas</i>	Ostra japonesa
Ostreidae	<i>Ostrea puelchana</i>	Ostra plana
Hiatellidae	<i>Panopea abbreviata</i>	Panopea
Octopodidae	<i>Octopus</i> spp.	Pulpos
Octopodidae	<i>Octopus tehuelchus</i>	Pulpito patagónico
Pectinidae	<i>Aequipecten tehuelchus</i>	Vieyra
Pectinidae	<i>Zygochlamys patagonica</i>	Vieyra

CRUSTÁCEOS

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Penaeidae	<i>Artemesia longinaris</i>	Camarón
	<i>Penaeus paulensis</i>	
Platyxanthidae	<i>Platyxanthus</i> spp.	Cangrejo de piedras
Polybiidae	<i>Ovalipes punctatus</i>	Cangrejo nadador
lithodidae	<i>Lithodes santolla</i>	Centolla
lithodidae	<i>Paralomis granulosa</i>	Centollón
Parastacidae	<i>Cherax quadricarinatus</i>	Langosta australiana
Solenoceridae	<i>Pleoticus muelleri</i>	Langostino

ANFIBIOS

FAMILIA	ESPECIE	NOMBRE COMUN
Ranidae	<i>Rana catesbeiana</i>	Rana toro

PESCADOS FRESCOS

Artículo 271 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se entiende por Productos de la Pesca y la acuicultura, todos aquellos productos provenientes de la captura y/o cultivo, de animales vertebrados e invertebrados acuáticos, comúnmente designados con el nombre de pescados (tanto óseos como cartilagosos), mariscos (moluscos y crustáceos), anfibios y cualquier otro animal invertebrado comestible, exceptuando los mamíferos acuáticos, y reptiles.

Artículo 271 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Mantenimiento y conservación por frío de los productos de la pesca y la acuicultura:

1. Frescos, enfriados o refrigerados:

Son los productos que han sido conservados solamente por refrigeración o por la simple adición de hielo, cuya temperatura no supere los 5° C durante todo el proceso. En el caso de los moluscos bivalvos vivos, la temperatura de conservación será entre 4 y 7 ° C.

2. Congelados:

Son los productos que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su centro térmico inferior o igual a -18° C, tras su estabilización térmica. A los efectos del presente artículo podrán admitirse excepcionalmente leves fluctuaciones en la temperatura durante el transporte, de forma tal que la inocuidad y calidad del producto no se vean afectadas. Al producto congelado se le puede realizar la técnica de glaseado, que consiste en una delgada capa protectora de hielo que se forma cuando este se rocía o se sumerge en agua de mar limpia o agua potable, con el agregado o no de aditivos, debidamente aprobada por la autoridad competente.

A los efectos del presente artículo se define como agua de mar: 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.

Artículo 272 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se entiende por Pescados, los animales vertebrados acuáticos ectotérmicos, de agua marina o dulce. El término comprende peces teleósteos, condriktios y agnatos. Están excluidos los animales invertebrados y anfibios.

Presentaciones:

1. Pescado Entero

Es el pescado tal como se captura o cosecha.

2. Pescado Eviscerado

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.

3. Pescado Descabezado y Eviscerado (H&G por sus siglas en inglés)

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras y la cabeza.

4. Pescado Descabezado, Eviscerado y sin Cola (HGT por sus siglas en inglés)

Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras, la cabeza y la cola.

5. Pescado en Rodajas o Postas

Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

6. Filete o Filet

Es la porción de músculo de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral, con o sin espinas y/o piel.

7. Pescado Desmenuzado o Pulpa de pescado (Minced)

Es el músculo de pescado separado de la piel y las espinas, con modificación de su estructura original.

8. Pescado Mezclado (Mixed)

Es el producto obtenido de la mezcla del desmenuzado de pescado con filetes, enteros o no, en proporciones variables.

9. Pescado Embutido:

Es el producto elaborado con filetes, enteros o no, y/o desmenuzado de pescado crudo, que haya sido introducido a presión en un envase primario de origen sintético aprobado para tal fin, aunque en el momento de expendio y/o consumo carezca de continente.

10. Surimi

Es el producto intermedio de carne de pescado y/o cefalópodo destinada a la elaboración ulterior, procesado en forma de pasta, lavada, blanqueada, refinada y prensada, con el agregado de ingredientes y aditivos autorizados; y congelado.

Este listado no inhabilita cualesquiera de otras presentaciones que pueden obtenerse.

Artículo 272 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

El pescado fresco o congelado deberá comercializarse presentando los siguientes requisitos:

1. Características organolépticas del pescado fresco:

Parámetro	Características
Piel	Colores vivos, iridiscentes a pigmentación en vías de descolorarse y empañarse. Piel intacta. Cuando presente escamas, éstas deben estar adheridas a la piel.
Mucosidad cutánea	Acuosa transparente a ligeramente turbia.
Ojos	Sobresalientes a planos, con pupila negra brillante a ligeramente opaca.
Agallas o branquias	Color rojo brillante a pardo, con mucosidad nula a escasa.
Olor	En agallas o branquias y vientre; a mar, a algas marinas y neutro (especies marinas salvo condriactios) Suave, característico de las especies dulceacuícolas.
Carne	Firme a ligeramente elástica. Color nacarado a opaco.
Vísceras	Integridad de la pared abdominal y vísceras conservadas.

2. Parámetros químicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)*	<=30 mg/100g	Método de destilación de un extracto

		desproteínizado mediante ácido tricloroacético (Codex Alimentarius 1968). Método de destilación directa (Antonacopoulos 1968). Destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido perclórico (Reg. CE 2074/2005)
Histamina	<100 mg/kg** <200 mg/kg***	TLC (Cromatografía en Capa Fina) HPLC (Cromatografía líquida de alta performance).

* Para muestras de peces teleósteos marinos, tales como los peces planos, las merluzas de cola, común y austral. ** Valor de histamina medio de un conjunto mínimo de tres (3) muestras (de un mismo lote) analizadas individualmente de especies formadoras de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae) ***Valor para cada muestra de especies formadoras de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae)

3. Parámetros biológicos:

La autoridad competente analizará los peligros biológicos, toda vez que se considere necesario para la protección de la salud pública. A los efectos la inspección de parásitos en filetes se realizará visualmente, debiendo examinarse por transiluminación.

En el caso de consumo del producto crudo se deberá asegurar la inviabilidad de nematodos zoonóticos en cualquiera de sus estadios, para ello el producto se someterá a congelación como mínimo a -20 °C durante 24 hs o proceso equivalente.

Artículo 273 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Crustáceos: Se entiende por crustáceos los animales invertebrados acuáticos, que se caracterizan por disponer de un caparazón que cubre todo el cuerpo, constituido por quitina impregnada en sales de calcio, que lo hace rígido. Los cuales podrán expendirse vivos o muertos, enteros o no.

Presentaciones:

1. Crustáceos enteros: Es el crustáceo que mantiene su integridad anatómica, tal como se captura o cosecha.

2. Camarón:

2.1. Pelado:

Es el camarón que ha sido descabezado y pelado.

3. Langostino:

3.1. Cola:

Es la porción del langostino sin el cefalotórax (descabezado).

3.2. Pelado/pulpa:

Es el langostino que ha sido descabezado y pelado.

3.3. Cola pelada con telson:

Es el langostino que ha sido descabezado y pelado conservando el telson.

3.4. Cola pelada desvenada con telson:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado y desvenado (extracción de la porción de vísceras en la región dorsal) conservando el telson.

3.5. Corte Mariposa:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado, con corte longitudinal a lo largo de la vena, con telson y segmento del caparazón adyacente.

3.6. Easy peel (EYP por sus siglas en inglés):

Es el langostino que ha sido descabezado con caparazón, con corte en lomo y desvenado.

3.7. Corte pantalón:

Es el langostino que ha sido descabezado, pelado con corte profundo a lo largo de la vena, con la separación de masas musculares, con telson y último segmento del caparazón.

4. Centolla/Centollón:

4.1. Cluster:

Es el conjunto de las tres patas caminadoras y una pata con pinza; con caparazón, lavadas; que pueden o no estar atadas.

4.2. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se le ha despojado del caparazón y las vísceras, por cocción en agua a ebullición.

4.3. Pinzas/Patas:

Es la porción muscular a la cual se ha despojado del caparazón, por cocción en agua a ebullición.

5. Cangrejo:

5.1. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se le ha despojado del caparazón y vísceras, por cocción en agua a ebullición.

5.2. Pinzas/ Patas:

Es la porción muscular de extremidades despojada o no del caparazón.

6. Langosta:

6.1. Cola entera: Es el abdomen con caparazón.

6.2. Cola pelada: Es el abdomen despojado del caparazón.

Este listado no inhabilita cualesquiera de otras presentaciones que puedan obtenerse.

Artículo 274 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Los crustáceos vivos o frescos deberán comercializarse cumpliendo los siguientes requisitos

1. Características organolépticas:

Parámetro	Características
Caparazón	Color rojo a rosa anaranjado pálido sin manchas ajenas a las propias de la especie Húmedo, brillante.
Olor	Característico de los crustáceos, suave a neutro.
Ojos	Negro brillante a grisáceo con buena inserción.
Carne	Color Traslúcida a opaca con pérdida de coloración. Muy firme a firme.

Los crustáceos que se expendan vivos deberán presentar movilidad a la menor excitación, el caparazón húmedo y brillante.

2. Parámetros químicos

En los crustáceos frescos (camarones y langostinos) se autoriza el uso de los siguientes aditivos como agentes conservadores antimelanósicos:

Conservador	Criterio de Aceptación	Metodología
Sulfito de sodio	≤ 100 mg/kg de sulfito en la parte comestible del producto crudo ≤ 30 mg/kg de sulfito en la parte comestible del producto cocido.	Destilación y titulación por iodometría
Sulfito ácido de sodio o bisulfito de sodio		
Metabisulfito de sodio		
Metabisulfito de potasio		
Sulfito de calcio		
Sulfito ácido de calcio o bisulfito de calcio		
Sulfito de potasio		
Bisulfito de potasio*		

* para utilizar únicamente en el producto crudo

3. Parámetros microbiológicos en crustáceos cocidos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella spp</i>	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017
Estafilococos coagulasa positiva	n=5, c=2, m=10 ² UFC/g M: 10 ³ UFC/g	ISO 6888-1:1999 Amd: 2003
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0 Ausencia en 25 g	ISO 11290-1:2017

Artículo 275 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se entiende por moluscos, los cefalópodos, bivalvos y gasterópodos. Los cefalópodos y gasterópodos podrán expendirse vivos o muertos, los bivalvos vivos o en caso de muertos solo congelados.

Moluscos cefalópodos: Son los invertebrados marinos, de cuerpo blando sin valva externa.

Presentaciones:

1. Calamar/calamarete

1.1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica.

1.2. Vaina de calamar:

Es el producto al cual se lo ha despojado de su porción cefálica, vísceras y pluma, quedando únicamente el cuerpo con o sin piel.

1.3. Tubo de calamar:

Es la vaina sin aleta, con o sin piel.

1.4. Anillas de calamar:

Son las porciones del tubo obtenidas mediante cortes efectuados en forma transversal al eje principal, con o sin piel.

1.5. Tentáculos de calamar:

Es la porción del cuerpo separado de la vaina, con o sin vísceras, con o sin ojos y aparato bucal.

1.6. Aleta de calamar:

Es la porción posterior del tubo, con o sin piel.

2. Pulpo / pulpito:

2.1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica.

2.2. Entero eviscerado:

Es el producto al cual se ha despojado de las vísceras conservando el resto de sus partes anatómicas.

2.3. Tentáculos:

Es la parte del cuerpo, despojado de la porción cefálica y vísceras.

Moluscos bivalvos:

Son los invertebrados acuáticos de cuerpo blando que se encuentra recubierto por dos valvas.

Presentaciones

1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica, pudiéndose vender vivo o congelado.

2. Media valva:

Es el producto al cual se le ha quitado una valva.

3. Carne o Pulpa:

Es el producto al cual se lo ha despojado de sus valvas.

4. Callo de pectínidos:

Es la porción muscular, con o sin gónadas, despojado de vísceras.

Moluscos gasterópodos:

Son los invertebrados acuáticos de cuerpo blando que se encuentran recubiertos por una valva.

Se autoriza la industrialización y comercialización del caracol de mar, para los caracoles conocidos como grandes volútidos, cuando haya sido previamente eviscerado (pie solamente).

En el caso de los pequeños caracoles se permitirá su industrialización y comercialización enteros.

1. Entero:

Es el producto que mantiene su integridad anatómica, pudiéndose vender vivo o congelado.

2. Pie:

Es la porción inferior muscular sin vísceras.

Artículo 275 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Los moluscos cefalópodos deberán comercializarse presentando las siguientes características organolépticas:

Parámetro	Características
Piel	Color marrón chocolate a grisáceo y piel adherida a la carne.
Carne	Textura consistente a elástica.
Tentáculos	Resistentes al desprendimiento por tracción manual.
Olor	Fresco (a algas marinas) a neutro.

Artículo 275 tris - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Los moluscos bivalvos y gasterópodos vivos o frescos deberán comercializarse cumpliendo los siguientes requisitos:

1. Características organolépticas:

Bivalvos	
Parámetro	Características
Valvas	Enteras, cerradas o semi abiertas. En el caso de productos vivos deben cerrarse al contacto o al golpearlas.
Líquido Intervalvar	Cristalino a opaco, ligeramente viscoso. Olor a "mar" agradable.
Olor	Característico a mar a neutro.
Músculo	Color característico de la especie, húmedo, adherido fuertemente a las valvas.

Gasterópodos	
Parámetro	Características
Aspecto del pie	Óptimo: Pie retenido dentro del caparazón. El pie extendido se retrae dentro del caparazón al contacto o al golpear el caparazón en producto vivo. Aceptable: El pie extendido se mueve levemente cuando se toca. El sifón se retrae en el cuerpo cuando se toca en producto vivo.
Aspecto del mucus	Cristalino, brillante a opaco. Producción de burbujas o espuma en producto vivo.
Textura del pie	Muy firme a firme.
Olor	Característico a mar y algas, suave.

2. Parámetros microbiológicos en moluscos bivalvos y gasterópodos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Escherichia coli</i> NMP/g	n=5 c=1, m=2,3 M=7	ISO 7251:2005.
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

* Se considerará un resultado positivo cuando mueren por lo menos dos de los tres ratones inoculados, dentro de las 24 horas.

** De molusco entero o partes comestibles por separado.

3. Parámetros químicos en moluscos bivalvos y gasterópodos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodológica
Toxina Paralizante de los Moluscos (TPM):	<=800 µg STX eq./kg de carne de molusco entero o partes comestibles por separado	Método biológico (AOAC 959.08).

Grupo de Toxinas Lipofílicas de los Moluscos (TLM):	Bioensayo negativo*	Método biológico (Yasumoto 1986 o 2002).
	Ácido ocadaico, dinofisistoxinas y pectenotoxinas: $\leq 160 \mu\text{g eq./kg}$	Método: LC MS/MS (Cromatografía líquida-espectrometría de masas).
	Yesotoxinas: $\leq 1 \text{ mgeq/kg}$	
	Azaspirácidos: $\leq 160 \mu\text{g eq/kg}$	
Toxina Amnésica de los Moluscos (TAM)	Ácido domoico: 20 mg/kg^{**}	Método HPLC (Cromatografía líquida de alta performance)

* Se considerará un resultado positivo cuando mueren por lo menos dos de los tres ratones inoculados, dentro de las 24 horas.

** De molusco entero o partes comestibles por separado.

3.4. Metales pesados:

Metal	Criterio de aceptación	Metodología
Cadmio (Cd)	$< 1000 \mu\text{g} / \text{kilo de carne de moluscos}$	Espectrometría de Absorción Atómica
Plomo (Pb)	$< 1000 \mu\text{g} / \text{kilo de carne de moluscos}$	
Mercurio (Hg)	$< 500 \mu\text{g} / \text{kilo de carne de moluscos}$	

Artículo 275 quarter - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Parámetros microbiológicos en moluscos cocidos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella</i> spp	$n=5, c=0, m=\text{Ausencia en } 25\text{g.}$	ISO 6579 -1:2017

Artículo 276 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se consideran no aptos para el consumo, los productos de la pesca y la acuicultura:

1. Que presenten aspecto repugnante, mutilaciones, lesiones, traumas o deformaciones.
2. Que no se adecuen a los parámetros organolépticos y fisicoquímicos descriptos en los artículos: 272 bis, 274, 275 bis y 275 tris.
3. Que presenten infestación por cestodos botriocéfalos (*Diphyllbothrium* spp) aun comprobándose la presencia de un solo parásito.
4. Que presenten infestación masiva por *Anisakis* sp.
5. Que presenten infestaciones masivas de parásitos no zoonóticos.
6. Que provengan de aguas contaminadas o zonas de captura prohibida.
7. Que hayan sido recogidos muertos, flotando en el agua o en la costa y no se originen de una operación de pesca o cosecha directa.

Artículo 277 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)

Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso para el transporte de productos refrigerados con destino al mercado interno. El producto no podrá estar en contacto directo con la madera. Se deberán utilizar envases primarios tales como láminas, bolsas u otros. El material del envase primario debe estar aprobado por la autoridad competente, para su uso en contacto directo con el producto.

CONSERVAS DE ORIGEN ANIMAL**CONSERVAS DE GANADO Y AVES EN GENERAL****Artículo 278**

Con la denominación de Conserva de origen animal, se entiende el producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias o aditivos de uso permitido.

Artículo 279

Se entiende por Conserva mixta, la preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan.

Esta definición no comprende a las conservas de origen animal con el agregado de salsas o de aditivos de origen vegetal.

En las conservas mixtas se deberá declarar en el rótulo en forma y lugar bien visible los componentes en orden decreciente de su proporción. Se exceptúan de esta obligación los preparados coquinaros compuestos que se expendan bajo el nombre de una preparación alimenticia (por ej: buseca, etc).

Artículo 280

Las conservas después de su tratamiento térmico adecuado en tiempo y temperatura, serán enfriadas inmediatamente y apiladas por tipo de conserva y tamaño de envases, los que deberán permanecer en un local-estufa a una temperatura de 30°C durante un tiempo no menor de 15 días.

De cada partida de conservas se extraerá una muestra representativa para cada tipo y para los diferentes envases, las que serán mantenidas en estufa por un lapso no menor de 5 días, unas a temperatura de 37°C y otras a 55°C.

Artículo 281

El envasado de conservas de cualquier origen y naturaleza se hará por medios mecánicos, exceptuando aquellos casos en que no pueda ser exigida por razones tecnológicas, admitiéndose únicamente el manipuleo para el ajuste del contenido.

Artículo 282

Queda prohibido llenar los envases por inmersión de éstos en el producto a contener, así como la reutilización con fines alimentarios humanos, de los sobrantes de salmueras, jugos, jarabes, salsas, aceite, etc, obtenidos en el envasamiento de los productos, cuando no resulten aptos para el consumo.

Artículo 283

Queda prohibido en las casas de comida (hoteles, restaurantes, cantinas, rotiserías, etc) elaborar preparaciones alimenticias de cualquier naturaleza para consumo de sus comensales o para su venta, cuando no se mantengan constantemente a una temperatura inferior a 4°C o que presenta un pH superior a 4,3.

Artículo 284 - (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	Ácido acético	q.s
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	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)
	ESPELANTE	
400	Ácido 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	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.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.

NOTA:

(3) Cantidad residual máxima expresada como nitrito de sodio.

(8) Exclusivamente para feijoadada.

(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 RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS N°17/2018)

Se entiende por Salazón, los órganos, trozos de carne o de tejidos adiposos procedentes de especies comestibles autorizadas para el consumo humano 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.

Se considera como salazones a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; paleta de cerdo cocida; panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos salados; lomo cocido.

Se permitirá el uso de los siguientes aditivos alimentarios, en las condiciones que se detallan:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN/ NOMBRE	Aditivo: Concentración máxima g/100 g
SALAZONES CRUDAS		
	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 (l-)	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.
	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	Ácido 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	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.
	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	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, 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	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.
	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
160aai	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 hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio metáfosfato de, polifosfato	0,5(9)
	ESPESANTE	
400	Ácido 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	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.
	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	10 ²	ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g)	5	1	10	10 ²	ISO 6888-3:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	5	2	10 ²	10 ³	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:200 APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	10 ²	10 ³	ISO 15213:2003
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia En 25 g		ISO 11290-1:1996, Amd 2004; BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2009
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579:2002; Co 2004, BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2011
<i>E. coli</i> 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	10 ²	ISO 4831:2001; BAM-FDA:2001; ICMSF
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (NMP/g)	5	1	10	10 ²	ISO 6888-3:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	5	2	10 ²	10 ³	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA:2001; APHA:2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	10 ²	10 ³	ISO 15213:2003
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Ausencia en 25 g		ISO 11290-1:1996, Amd 2004; BAM-FDA:2011; USDA-FSIS:2009
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Ausencia		ISO 6579:2002; Co

			en 25 g		2004, BAM-FDA:2011 USDA-FSIS:2011

(1) o su versión más actualizada

Artículo 287- (Resolución Conjunta RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS N°17/2018)

Se entiende por Bondiola, una salazón preparada exclusivamente con músculos del cuello de carnes procedentes de especies de consumo permitido, 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.

Se rotulará 'Bondiola de.....', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Bondiola' sin calificativo alguno cuando el producto esté elaborado exclusivamente con cerdo."

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 Nº 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 Nº 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 RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS Nº17/2018)

Se entiende por 'Pernil de.....', la salazón elaborada con las extremidades posteriores de especies de consumo permitido con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente el uso de trozos de carne.

Se rotulará 'Pernil de.....', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Deberán cumplir 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	10^2	ISO 4831:2001, BAM-FDA:2001, ICMSF
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva (UFC/g)	5	1	10	10^2	ISO 6888-1:1999
Recuento de hongos y	5	2	10^2	10^3	ISO 21527- 2:2008

levaduras (UFC/g)					BAM-FDA: 2001, capítulo 18 APHA: 2001
Recuento de anaerobios sulfito reductores (UFC/g)	5	1	10	10 ²	ISO 15213:2003
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	5	0	ausencia		ISO 11290-1:2004; BAM-FDA:2003; USDA-FSIS:2008
<i>Salmonella spp</i> / 25 g	5	0	ausencia		ISO 6579:2002; BAM-FDA 2007

* o su versión más actualizada.

**Artículo 294 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)
[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]**

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

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 297 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-17-APN-SRYGS#MSYDS N°17/2018)

Se entiende por lomo de cocido, una salazón preparada con músculos psoáticos de especies de consumo permitido, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas y recortes, sometido a la cocción en agua salada con o sin aditivos autorizados, que cumpla con 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.

Se rotulará 'Lomo de..... cocido', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

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 y SAV N° 4 - E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días hábiles para su adecuación]

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 Aceptación	Criterio de Aceptación	Criterio de Aceptación	Metodología ⁽¹⁾

Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	No considerar	No considerar	$n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g) ⁽²⁾	$n=5, c=2, m=10^2, M=10^3$	$n=5, c=0, m<3$	$n=5, c=0, m<3$	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, BAM-FDA: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
<i>E. coli</i> 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	USDA-FSIS:2010, ISO 16654:2001, BAM-FDA:2011
<i>Salmonella</i> 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
<i>Listeria monocytogenes</i>	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 USDA-FSIS:2009
<i>E. coli</i> no O157 ⁽³⁾	$n=5, c=0$, Ausencia en 65g	$n=5, c=0$, Ausencia en 65g	No considerar	ISO 13136:2012 BAM-FDA: 2014 USDA-FSIS: 2014

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

	FRESCOS	COCIDOS	
Parámetro	Criterio de Aceptación	Criterio de Aceptación	Metodología ⁽¹⁾
Recuento de aerobios mesófilos (UFC/g)	No considerar	$n=5, c=2, m=10^4, M=10^5$	ISO 4833:2003 BAM-FDA:2001
Recuento de <i>E. coli</i> (NMP/g) ⁽²⁾ □	$n=5, c=2, m=10^2, M=10^3$	$n=5, c=0, m<3$	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	ISO 6888- 1:1999 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	No considerar	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	ISO 21527- 2:2008, BAM-FDA: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	ISO 15213:2003
<i>E. coli</i> O157:H7/NM	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	n=5, c=0, Ausencia en 65 g	USDA- FSIS:2010, ISO 16654:2001, BAM-FDA:2011
<i>Salmonella</i> 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
<i>Listeria monocytogenes</i>	No considerar	n= 5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 11290- 1:1996; Amd:2004 BAM-FDA:2011 USDA- FSIS:2009
<i>E. coli</i> no O157 (³)	n=5, c=0, Ausencia en 65g	No considerar	ISO 13136: 2012 BAM-FDA: 2014 USDA-FSIS: 2014

⁽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.

⁽³⁾ *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se considerarán sólo aislamientos de los mencionados serogrupos positivos para los genes *stx* y *eae*."

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 - (Resolución Conjunta SRyGS y SAB N°28/2019)

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) o concentrados proteínicos de soja hasta un máximo de 2% en peso referido al producto terminado.

Se permite el agregado de texturizado de soja o concentrados proteínicos 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.

Se permite el agregado de carne de cerdo en polvo con contenido proteico entre 60 % y 90 % para su uso en productos cárnicos a base de cerdo crudos y cocidos en dosis máximas del 3 %; debiendo consignarse en la lista de ingredientes como "carne de cerdo en polvo".

Se permite el agregado de colágeno en una dosis máxima del 1 % a chacinados frescos, secos y cocidos que cumplan con la definición y especificaciones establecidas en el numeral 13 del Artículo 1.417 del presente código.

Quedan exceptuadas de estas autorizaciones las salazones

Artículo 323 bis - (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: Númer o INS	Aditivo FUNCIÓN/ NOMBRE	Aditivo Concentración máxima g/100 g
CHACINADOS FRESCOS EMBUTIDOS O NO EMBUTIDOS		
	ACIDULANTE	
260	Ácido acético	q.s.
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.
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	Ácido 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)
	ESPELANTE	

407	Carragenina	0,3
	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.
	HUMECTANTE	
422	Glicerol	q.s.
CHACINADOS SECOS, CURADOS Y/O MADURADOS O NO		
	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 (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	Ácido 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	Ácido 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 hexametafosfato, 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 (l-)	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 hexametáfosfato, polifosfato	0,5(9)
452ii	Potasio polifosfato de, potasio metáfosfato de	0,5(9)
	ESPELANTE	
400	Ácido 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 garroín	0,3
	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.
	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 feijoadas.
- (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 – (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación y Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019]

Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitidas o sus mezclas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido. Estos productos tendrán como máximo 903 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará 'Chorizo Fresco de.....', completando este espacio con el nombre de las especies comestibles utilizadas como ingredientes.

Se admitirá la denominación 'Chorizo Fresco' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas.

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 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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%), sal, 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.

Estos productos tendrán como máximo 808 mg de sodio/100 g de producto.

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 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 335 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 336 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

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 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación] - (Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019]

Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar. Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto. Se rotulará 'Salame de.....', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Salame' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno.

Artículo 339 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación] - (Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019]

Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de especies de consumo permitido, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino. Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará 'Salamín de.....', llenando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Salamín' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno.”.

Artículo 340 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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, pimienta en grano y aditivos permitidos.

Estos productos tendrán como máximo 1805 mg de sodio/100 g de producto.

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 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 344 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

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 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación] - (Resolución Conjunta RESFC-2019-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2019]

Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carnes de especies de consumo permitido, con el agregado o no de tocino, azúcar, con o sin la adición de 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. Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Se rotulará 'Mortadela de.....', completando este espacio con el nombre de la especie comestible utilizada como ingrediente.

Se admitirá la denominación 'Mortadela' sin otro calificativo cuando el producto esté elaborado exclusivamente sobre la base de carne de cerdo y vacuno.

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 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 350 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 351 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 352 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

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 360 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

**Artículo 360 tris - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)
[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]**

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, con o sin la adición de sal.

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

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 360 quáter - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

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, con o sin la adición de sal.

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

Artículo 360 quinto - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN N°1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por "Fiambre cocido de lomo de cerdo", al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psóadicos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, con o sin la adición de sal.

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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

**Artículo 360 sexto - (Resolución Conjunta RESFC-218-1-APN- SRYGS#MSN N° 1/2018)
[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]**

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, con o sin la adición de sal 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.

Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.

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 379 bis - (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 10^3 por g

Enterobacterias: no mayor de: 10 por g

Staphylococcus 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 bifes 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 assaisonné), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada.

Artículo 394

Se entiende por Estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

Artículo 395

Se entiende por Carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se les agrega salsa con limón y huevo.

Artículo 396

Se entiende por Guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno aderezada con salsa.

Artículo 397

Se entiende por Cassoulet, una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos.

Artículo 398

Se entiende por Ragout una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas.

Artículo 399

Se entiende por Locro, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo, se designará locro de trigo.

Artículo 400

Se entiende por Chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante.

El producto terminado deberá contener no menos de 40% de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

Artículo 401

Se entiende por Cordero a la irlandesa (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).

Artículo 402

Se entiende por Guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa.

Artículo 403

Se entiende por Rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coccígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos.

Su composición media será:

Agua: 65%

Prótidos: 23%

Lípidos: 8%

Cenizas, a 500-550°C: 1%

Artículo 404

Se entiende por Albóndiga (Meat rissole), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa, antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa, en cantidad que no puede exceder del 49% del peso total del producto terminado.

Artículo 405 - (Res. 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 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-4-APN-SRYGS#MSYDS N°4/2019)
[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]**

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
Sal

Espicias 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.

Aditivos permitidos por la Res. GMC N° 16/00, incorporada al CAA por la Resolución Conjunta SPRel N° 26/12 y SAGyP N° 20/12.

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 semi líquida 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 permitidos.

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 permitidos.

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 permitidos.

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%.

Los **caldos deshidratados** tendrán como máximo 405 mg de sodio/100 ml de producto preparado de acuerdo a las instrucciones del envase.

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 reconstituido 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 rotulo, con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible, la nómina de los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, los aditivos empleados, año de elaboración e indicación del número de porciones de 250 cm³, que pueden ser preparados con cada cubo, tableta, unidad o contenido del envase.

Estos caldos, preparados según las indicaciones consignadas en la rotulación, deberán responder en todos los casos a los siguientes valores referidos en miligramos por decímetro cúbico al contenido del producto listo para consumir:

	Carne	Gallina	Verdura	Puchero
Nitrógeno total mg/dm ³ Mín.	100	100	-	75
Creatina-Creatinina expresadas en Creatinina, mg/dm ³ Mín.	30	10	-	20

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 consignara 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 caldos deshidratados deberán cumplir con el siguiente criterio microbiológico:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella spp</i>	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017

Artículo 441 - (Res 553, 12.3.80)

Suprimido

Artículo 442 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-4-APN-SRYGS#MSYDS N°4/2019) [Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

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, sal, especias y/o sus extractos y destilados, condimentos, y/o por la reconstitución de la mezcla equivalente de dichas materia 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 otras sustancias alimenticias aceptadas en el presente Código y los aditivos permitidos por la Resolución GMC N° 16/00 incorporada por la Resolución Conjunta SPRel N° 26/012 y SAGyP N° 20/12.

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.

Las sopas, sopas concentradas y sopas deshidratadas preparadas de acuerdo a las instrucciones del envase, según corresponda, tendrán como máximo 330 mg de sodio/100 ml de producto listo para consumir.

Las sopas cremas, sopas cremas concentradas y sopas cremas deshidratadas preparadas de acuerdo a las instrucciones del envase, según corresponda, tendrán como máximo 290 mg de sodio/100 ml de producto listo para consumir.

Las sopas deshidratadas instantáneas tendrán como máximo 330 mg de sodio/100 ml de producto preparado de acuerdo a las instrucciones del envase.

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.

Las Sopas deshidratadas deberán cumplir con el siguiente criterio microbiológico:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
<i>Salmonella spp</i>	n=5, c=0, ausencia en 25g.	ISO 6579-1:2017

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."

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		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,025
REGULADOR DE LA ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
336i	Potasio Tartrato Ácido	0,025
336ii	Potasio Tartrato Neutro	0,025
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)

450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	0,10 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
ANTIESPUMANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
900	Dimetilsilicona, dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano	0,001
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,03 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		<i>quantum satis</i>
COLORANTE		
100i	Curcumina	0,005
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5' – Fosfato de Sodio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	0,04
141ii	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	0,04
150 a	Caramelo I – Simple	<i>quantum satis</i>

150b	Caramelo II – Proceso Sulfito Cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III – Proceso Amonio	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV – Proceso Sulfito Amonio	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,005
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,02
160 f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,02
161b	Luteína	0,005
161g	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha/Betaína	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
CONSERVADOR		
(Excepto para productos esterilizados industrialmente) Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
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		<i>quantum satis</i>
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 ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, sodio Pirofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio bifosfato, Calcio Difosfato diácido	0,10 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,10 (como P ₂ O 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		<i>quantum satis</i>
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
339ii	Sodio-(di) fosfato, sodio-(di) Monofosfato, sodio-(di)Ortofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
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 ₂ O ₅)
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, sodio Pirofosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	0,10 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio bifosfato, Calcio Difosfato diácido	0,10 (como P ₂ O ₅)
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, sodio Tripolifosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosfato, Na Hexametafosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,10 (como P ₂ O ₅)
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		<i>quantum satis</i>
EXALTADOR DEL SABOR		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
SECUESTRANTE		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>
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:		
	ANTIUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		<i>quantum satis</i>

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 443 bis – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018) [Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Se entiende por "Milanesa de ..." al producto consistente en una rebanada o un filete de carne que ha sido rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.

Se entiende por "Carne de ... rebozada o empanada" al producto consistente en una pieza o trozo único de carne que ha sido rebozada o empanada, debiendo completarse la denominación con la declaración de la especie de la que proviene la carne.

Se entiende por "Producto de carne de ... 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 (forma y dimensiones) a los que son propios de la "milanesa" y que sea sometido a un rebozado o empanado, debiendo completarse la denominación con la declaración de la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente.

Se entiende por "Formados de carne de ... rebozados o empanados" a todo alimento cárneo que se obtenga de líneas de tecnología específicas (picado, escamado, compactado, etc.), debiéndose completar la denominación indicando la/s especie/s animal/es de la/s que proviene/n la/s carne/s. En caso de contener más de una, la enumeración se consignará en orden porcentual decreciente.

El producto podrá recibir una denominación de fantasía que sea descriptiva de su forma.

Los productos de estas características que posean una denominación reglamentaria prevista en el presente Código, conservarán la misma, debiendo agregarse el término "rebozado o empanado".

Se entiende que los productos descriptos en este artículo que son elaborados con carne de pollo están incluidos en el "Grupo empanados de pollo" y tendrán como máximo 699 mg de sodio/100 g de producto.

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 protidos solubles a presión atmosférica normal o en el vacío.

No debe contener sustancias no autorizadas.

El extracto seco no debe contener más de 15% de cenizas y éstas un contenido no mayor de 2,5% de cloruros calculado como cloruro de sodio; la cantidad de anhídrido fosfórico oscilará entre 2 y 4% y la del nitrógeno total no será inferior a 12%, ambas calculadas sobre sustancia seca; la fracción nitrogenada contendrá no menos de 35% de proteínas coagulables y no más de 40% de bases creatínicas.

El jugo de carne no podrá 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:

a) Aleta blanca moteada (Boon Long sit), que puede ser grande (Chu sit) o pequeña (Peh sit y Khian sit).

b) Aleta negra, que puede ser grande (Tut sit) o pequeña (Oh sit y Seow oh sit).

PRODUCTOS DE LA PESCA DESECADOS, AHUMADOS Y EMBUTIDOS

Artículo 466

Se entiende por Productos de la pesca desecados a los:

- Pescados
- Crustáceos
- Moluscos
- Batracios
- Reptiles y
- Mamíferos

de especies comestibles, de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana, que después de la pesca o captura se deshidratan al sol, al aire o en estufas, previa descamación parcial o total, eviscerados, salados o no.

El contenido en agua del producto terminado no será mayor del 10%, a 100-105°C.

(Res 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 íntegro o trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos.

Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo.

Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse: Pasta de mariscos.

Artículo 476

Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o mariscos sin declaración en el rótulo, hasta 10% de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más de 18% de sal.

El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal deberá tener autorización de la autoridad competente y declararse en el rótulo.

Artículo 477

Se entiende por Pescado con jalea, la conserva preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

Artículo 478 - (Res MSyAS 29, 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 (Pauloreshnaria, 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 (Sörensen), no excederá de 0,05 g por ciento.

No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

Artículo 488

En el caviar se admite el agregado de benzoato de sodio, o ácido benzoico, no pudiendo exceder de 1.000 ppm en el producto terminado expresado en ácido benzoico.

Artículo 489 - (Res 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:

Bükling: arenques ahumados.

Haddock: salazón de pescado grande (abadejo, corvina, merluza, pez azul, etc) hecha con el pescado abierto y despinado.

Klipfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) salado y desecado.

Stockfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) desecado sin salar que se vende arrollado o enroscado.

Rollmops: lonjas de pescado marinado que se expenden arrolladas y adicionadas de condimentos varios.

Saracas: sardinas o anchoas saladas y prensadas.

HUEVOS

Artículo 491

Con la designación general de Huevos, sólo podrán expendirse los huevos frescos de gallina.

Cuando se trate de huevos de otras especies deberá aclararse la especie de la que proviene.

Artículo 492 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Se entiende por Huevo fresco al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación.

No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados.

El huevo se clasifica en las siguientes categorías, debiendo cumplir con las exigencias que se establecen para cada caso:

1. 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 y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el artículo 492 bis, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta 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) Cicatrícula o germen: ausente.

2. 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 y tratada posteriormente de acuerdo a lo establecido en el Artículo 492 bis, sana, fuerte y de forma prácticamente normal. A la luz de Wood deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.
- b) Cámara de aire: de hasta 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) Cicatrícula o germen: ausente

Para las dos calidades el huevo deberá cumplir las siguientes exigencias:

a) 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 albumina)

Mínimo Calidad "A": 0,44

Mínimo Calidad "B": 0,39

b) El índice de albumina expresado en unidades Haugh.

Mínimos calidad "A": 65

Mínimo Calidad "B": 47

Para todas las calidades de huevos comestibles, la cantidad de nitrógeno amoniacal no podrá superar en el conjunto de huevos, los 3 miligramos por cada 100 gramos, y la cantidad de fósforo en la clara no superara 0,1 miligramos por cada 100 gramos.

Clasificación por peso:

Se clasificarán en grados de acuerdo a la siguiente escala cuyos valores se toman como mínimos:

- a) Extra grande o Grado IS: 62 gramos por unidad, 744 gramos por docena.
- b) Grande o Grado 1: 54 gramos por unidad y 648 gramos por docena.
- c) Mediano o Grado 2: 48 gramos por unidad y 576 gramos por docena.
- d) Chico o Grado 3: 42 gramos por unidad y 504 gramos por docena.

Artículo 492 bis – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Queda prohibido el lavado de la cáscara de los huevos, destinados al consumo directo, sin su posterior revestimiento protector. Enseguida del secado, el huevo deberá ser recubierto con una película de un material que reemplace la cutícula, aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente.

Los destinados a industrialización inmediata quedan exceptuados de la antecedente exigencia.

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 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en la categoría A hasta un máximo de 10% de la categoría B.

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 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Se entiende por Huevo refrigerado, el huevo con cáscara que ha sido sometido intencionalmente a la acción de temperaturas inferiores a los 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.

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 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Artículo 502 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Artículo 503 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

Artículo 504 – (Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

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.

OVOPRODUCTOS**Artículo 509**

Se entiende por Huevo líquido o Huevo entero líquido, los huevos separados de sus cáscaras, con yemas y claras en su proporción natural mezcladas, coladas, homogeneizadas o no y pasteurizadas.

Artículo 510

Se entiende por Yema de huevo líquida o Yema líquida, las yemas separadas de las claras, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras

Artículo 511

Se entiende por Clara o Albumen de huevo líquido, las claras separadas de las yemas, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras.

Artículo 512 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

El huevo, yema y clara líquidos se elaborarán con huevos frescos de calidad "A" y/o "B", y/o con huevos conservados.

Artículo 513 – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

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.

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 513 tris – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 2 – E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días corridos para su adecuación]

El huevo líquido comestible deberá ingresar inmediatamente en cadena de frío no superando las siguientes temperaturas: Ultra congelado -18 °C; Congelado: -12 °C; Enfriado: 4 °C.

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.

Artículo 519 bis– (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 5-E/2018)

Se entiende por Huevo Cocido al huevo que se ha obtenido por la coagulación total de huevos frescos de gallina o de cualquier otra especie autorizada.

El proceso de cocción de los huevos deberá garantizar una temperatura superior a los 80°C en el punto crítico o punto más frío.

Los huevos cocidos se clasifican en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

a) Huevo cocido con cáscara.

Éste deberá ser impregnado luego de la cocción con goma laca de uso alimentario con el fin de conseguir el cierre de los poros de la cáscara u otra cobertura autorizada en el presente código para este fin. Se deberá conservar a temperatura de refrigeración.

b) Huevo cocido sin cáscara.

Para su conservación se deberán aplicar uno o más de los siguientes métodos:

- En líquido de conservación: Relación 2:1 (huevo: líquido), NaCl (0,8-1%), ácidos orgánicos (ácido cítrico 0,75%). El pH del líquido de cobertura será menor o igual a 4,2.

- En atmósfera modificada: 100% de CO₂ a sobrepresión o mezcla CO₂/N₂ con mayor proporción de CO₂.

- Pasteurización post-ensado.

Los huevos cocidos deberán estar contenidos en envases bromatológicamente aptos.

Los huevos cocidos deberán responder a los siguientes criterios microbiológicos:

Microorganismo	n	c	m	M	Metodología
Enterobacterias (UFC/g)	5	2	10	10 ²	ISO 21528-2: 2004
<i>Salmonella</i> / 25 g	5	0	0	--	ISO 6579:2002 – Co: 2004
<i>Listeria monocytogenes</i> / 25 g	5	0	0	--	ISO 11290-1: 1996, Amd 2004

Estos productos se denominarán “Huevo cocido con cáscara” o “Huevo cocido sin cáscara” indicando a continuación el modo de conservación que corresponda.

En el caso de que provengan de una especie diferente a la gallina (*Gallus gallus domesticus*), se deberá indicar la especie en la denominación de venta”.

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 sinérgicos:

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 en el ultravioleta (Hidrocarburos aromáticos polinucleares): No se deberán superar los siguientes límites de absorbancia para 1 cm de espesor:

Longitud de onda (nm)	Absorbancia
280 - 289	0,15
290 - 299	0,13
300 - 359	0,08
360 - 400	0,02

Azufre, Máx: 5 mg/kg

Plomo, Máx: 1 mg/kg

Ensayo Doctor: negativo".

Artículo 526bis - (Res 2012, 19.10.84)

"La Metodología Analítica Oficial para el análisis de los aceites y grasas comestibles estará constituida por las técnicas descritas 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 algodoner, 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 527 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSYDS N°1/2018)

Se denomina aceite de Chía de uso industrial, al obtenido de semillas de *Salvia hispánica* L. por prensado en frío por procedimientos mecánicos únicamente, sin la aplicación de calor.

Podrá haber sido purificado por sedimentación, filtración y/o centrifugación.

1. El aceite de chía deberá responder a las siguientes exigencias:

1.1. Aspecto: color amarillo claro, brillante, libre de materiales extraños.

1.2. Sabor y aroma: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.

1.3. Acidez libre: Máx.: 1,0% como ácido oleico.

1.4. Índice de iodo: 205-215.

1.5. Índice de refracción a 20°C : entre 1,4813 y 1,4818.

1.6. Índice de peróxidos: Máx.: 10,0 miliequivalentes de oxígeno/kg.

1.7. Impurezas insolubles: Máx.: 0,05 %.

1.8. Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento):

Ácido palmítico (C16:0): 5,5 a 9,2

Ácido esteárico (C18:0): 2,5 a 4,1

Ácido oleico (C 18:1): 5,4 a 9,1

Ácido linoleico (C18:2): 14,3 a 23,8

Ácido linolénico (C 18:3): 44,7 a 74,6

Relación n-6/n-3: 0.35

2. Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente código.

3. El aceite de chía se empleará en no más del 10% en mezcla con otro aceite comestible.

4. Este producto se rotulará: Aceite de chía para uso industrial."

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 fisicoquímicas 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 - Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 9-E/2017

"Se entiende por aceite de soja o de soja, el obtenido de semilla de *Glycine maxima* L. Merr. Debe responder a las siguientes características físico-químicas:

- 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

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

1) Aceite de soja: aquel cuyo contenido de ácido oleico sea como máximo 30,0% sobre el total de ácidos grasos. Debe responder a las siguientes características físico-químicas:

- 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.

Este producto se denominará: aceite de soja o aceite de soja.

2) Aceite de soja alto oleico: aquel cuyo contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 75 % sobre el total de ácidos grasos.

Debe responder a las siguientes características físico-químicas:

- Densidad relativa a 25°C: 0,9092 -0,9127.

- Índice de refracción a 25°C: 1,4671 - 1,4681.

- Índice de yodo (Wijs): 75 - 95.

- Índice de Ara-Beh-Lig: Máx. 2,2.

Este producto se denominará: aceite de soja alto oleico o aceite de soja alto oleico."

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 ácido 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 ácido 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 oleoestearina 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 oleoestearina 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 O₂/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 Oleoestearina 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 O₂/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 O₂/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 sinergistas 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.
- 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	Criterio de aceptación	Técnica
Enumeración de Enterobacterias NMP/g	n=5, c=2, m=10 M=10 ²	ISO 21528-1:2004 ICMSF
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

La margarina deberá ser envasada en recipientes o envolturas impermeables, previamente autorizados por la autoridad sanitaria competente.

La denominación de venta será "Margarina" y deberá consignarse con caracteres de color rojo, de buen realce y visibilidad, cuyo tamaño no podrá ser menor que el de cualquier otra inscripción o designación del rotulado con excepción de la marca.

Se indicará en el rótulo para untar o para repostería cuando corresponda.

Además de lo exigido en el Capítulo V deberá consignarse con caracteres bien visibles en el rótulo o en las tapa de los envases el mes y año de elaboración así como la leyenda conservar refrigerado o similar.

En caso de utilizarse papel impermeabilizado la fecha deberá ser bien legible, impresa o perforada.

La perforación no debe exponer el contenido al medio ambiente.

En caso de agregarse vitamina A y/o D deberán ser claramente declaradas en el rotulado, así como su concentración.

Estos productos se considerarán como productos dietéticos por lo que deberán cumplir con las exigencias consignadas en el Capítulo XVII del presente Código".

Artículo 552 - (Res 2012, 19.10.84)

"Con la denominación de Aceites y Grasas para fritura industrial, se entienden los aceites y grasas utilizados en la producción industrial de alimentos fritos.

Deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código y estar obligatoriamente adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados según el Artículo 523bis, Inc 2, 3, 4, 6, 7, 8 y 9.

Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm).

De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos".

Artículo 552bis - (Res 2012, 19.10.84)

"Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

- Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales: olor, color, sabor, turbidez y otras.
- Presenten un punto de humo de 170°C o menor. En caso de disponer del aceite o grasa sin usar, la diferencia entre los puntos de humo respectivos no deberá ser mayor de 50°C.
- Presenten un contenido de ácidos grasos oxidados, insolubles en éter de petróleo, mayor de 1,0%.
- Presenten una acidez libre mayor de 2,50 mg KOH/g (1,25% como ácido oleico)".

Artículo 552tris - (Res 2012, 19.10.84)

"a) Con la denominación Crema artificial, Imitación crema, se entiende el producto de textura cremosa constituido por una emulsión de sustancias grasas alimenticias y agua potable, adicionada de edulcorantes nutritivos autorizados.

La fase grasa podrá estar constituida por los mismos aceites y grasas empleados en la elaboración de margarina (Artículo 551).

Queda permitido el empleo de los ingredientes y aditivos admitidos para margarinas (Artículo 551) Pudiéndose incorporar sustancias gelificantes, estabilizantes y/o espesantes autorizados por el presente Código en cantidades necesarias para el fin propuesto.

La crema artificial deberá responder a las siguientes exigencias y/o características físicas, químicas y microbiológicas:

1. El contenido de materia grasa estará comprendido entre 25 y 60% en peso.
2. La fase grasa presentará un punto de fusión no mayor de 42°C.
3. El contenido de metales y catalizadores residuales no será superior al indicado en el Artículo 548 del presente Código.
4. Cumplirá con las exigencias microbiológicas consignadas en el Artículo 551, Inc 9.
5. Deberá contener una sustancia testigo constituida por almidones o féculas en cantidad entre 0,1 y 0,3% en peso.

La crema artificial deberá expendirse en envases bromatológicamente aptos, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Deberá rotularse con la denominación de: Crema artificial o Imitación crema como leyenda principal, con caracteres de buen realce y visibilidad cuyo tamaño no podrá ser menor que el de cualquier otra inscripción o designación del rotulado.

Deberá consignarse el mes y año de elaboración, la fecha de vencimiento y la leyenda Conservar refrigerado o similar con caracteres bien visibles.

Deberá consignarse en forma genérica, los aditivos empleados y optativamente la lista de ingredientes según el orden decreciente de sus proporciones.

b) Con la denominación de Polvo para preparar crema artificial o Polvo para preparar imitación crema, se entiende el producto en polvo elaborado sobre la base de las materias grasas, ingredientes y aditivos autorizados precedentemente en este artículo, pudiendo estar adicionados de los fosfatos permitidos por el presente Código.

Deberán presentar un contenido máximo de humedad de 5% y responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

I. Ausencia de germen patógenos.

Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 h: mayor de 10.000/g.
2. Recuento de bacterias termófilas: mayor de 5000/g.
3. Bacterias coliformes: más de 10/g.
4. Bacterias coliformes fecales: más de 1/g.
5. *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: más de 10/g.
6. *Salmonellas*: presencia en 25g.

II. Hongos y/o levaduras, Máx: 50/g.

Deberán envasarse en envases bromatológicamente aptos debiendo consignar en el rotulado su denominación

Polvo para preparar crema artificial o

Polvo para preparar imitación crema

en caracteres de buen e igual tamaño, realce y visibilidad para la palabra crema, artificial y/o imitación, la fecha de vencimiento y la cantidad de producto terminado que se puede preparar de acuerdo con la forma de reconstitución indicada con el contenido del envase".

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
Indice de refracción (40º C)	1.4520 a 1.4566	FIL 7A: 1969 confirmada 1983.
Indice de Iodo (Wijs)	26 a 38	FIL 8: 1959 confirmada 1982
Indice de Reichert Meissl	24 a 36	AOAC 925.41 Ed 15º, 1990
Indice de Polenske	1,3 a 3,7	AOAC 925.41 Ed 15º, 1990
Indice 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/100cm ³)	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/100cm ³)	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/100cm ³)	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/100cm ³)	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) ($\mu\text{g/kg}$) (a)	Método de análisis
Grupo	Compuestos		
β -lactámicos	Bencilpenicilina Bencilpenicilina procaína	4 (b)	FIL 57: 1970
Tetraciclinas	Tetraciclina	100 (d)	AOAC 16th Ed. 995.04
	Oxitetraciclina	100 (d)	
	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 $\mu\text{g/l}$ 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
β -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) Temporal

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) ($\mu\text{g/l}$)	Leche
Benzylpenicilina Benzylpenicilina procaina	4 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Celtiofur	100 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Dihidrostreptomycin/ Streptomycin	200 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino Oveja
Diminazene	150 ($\mu\text{g/l}$) *	Ganado Bovino
Isometamidium	100 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Neomicina	500 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Spectinomycin	200 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Spiramycin	200 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Sulfodimidine	25 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Tilmicosin	50 ($\mu\text{g/l}$) (T)	Oveja
Trichlorfon (Metrifonate)	-	Ganado Bovino
Cefuroxime	-	Ganado Bovino
□- Cypermethrim	-	Ganado Bovino
Clortetraciclina Oxitetraciclina Tetraciclina	-	Ganado Bovino Oveja
Clenbuterol	0,05 ($\mu\text{g/l}$) **	Ganado Bovino
Cyfluthrin	40 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Lincomycin	150 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Deltamethrin	30 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Eprinomectin	20 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Gentamicin	200 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino
Imidocarb	50 ($\mu\text{g/l}$) (T)	Ganado Bovino
Ivermectin	10 ($\mu\text{g/l}$)	Ganado Bovino

Phroxim	-	Ganado Bovino
Cyhalothrin	-	Ganado Bovino
Fenbendazol Oxfendazol Febantel	100 (µg/l)	Ganado Bovino Oveja
Albendazol	100 (µg/l)	
Tiabendazol	100 (µg/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) Temporario."

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 expenda bajo esta autorización deberá presentar las características físicas y químicas establecidas en el Artículo 555.

Se considerarán como leches crudas no aptas para el consumo directo, debiendo ser decomisadas, las indicadas en el Artículo 556 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/cm ³)	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 cm ³)	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/cm ³)	1.000.000	ISO 4833:2003	1 (un) año a partir de la fecha de publicación en el B.O.
	500.000		3 (tres) año 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 cm ³)	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 °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° 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/100cm ³)	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/100cm ³)	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."

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

3. Recuento de coliformes a 45°C/cm ³ : 6	n=5 c=1 m<3 M=10
4. Prueba de la fosfatasa	negativa
5. Prueba de la peroxidasa	negativa

El rotulado de Leche Ultrapasteurizada, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

Se aplicará lo establecido en el presente Código.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase como "Leche Ultrapasteurizada" o "Leche Ultrapasteurizada", formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada", con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto.

Deberá consignarse el tratamiento térmico que ha sido sometido el producto, indicando expresamente temperatura y tiempo, y la leyenda "Mantener refrigerada a una temperatura no superior a 8°C o similar.

La Leche Ultrapasteurizada deberá ser sometida a los controles oficiales necesarios para verificar el cumplimiento de las exigencias del presente, la eficiencia del proceso de ultrapasteurización, las condiciones de transporte y de mantenimiento refrigerado. Se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento elaborador y/o durante el transporte y/o a nivel del expendio para el consumo.

En todos los casos de toma de muestra se debe controlar la temperatura del producto en dicho momento y dejar constancia en el acta respectiva".

Artículo 560 - (Res 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 P₂O₅ .
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	Descremada	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/100cm ³)*	Mín. 3,0	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	ISO 1211/IDF 001:2010
Acidez (g ác. láctico/100cm ³)	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 aplicará 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 reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado.

Podrá adicionarse de:

- a) Edulcorantes nutritivos autorizados, pudiendo ser reemplazados total o parcialmente por miel.
- b) Substancias aromatizantes naturales y/o sintéticas autorizadas, con excepción de sabor artificial a chocolate y/o leche y/o crema.
- c) Espesantes y/o estabilizantes autorizados, en cantidad no mayor de 5,0 g/kg. Deberá presentar un contenido de grasa de leche acorde con el tipo de leche empleado y responder a las exigencias microbiológicas de envasamiento y de conservación consignadas en los Artículos 558, 560bis con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d) y 4; 561, con excepción de los Inc 1, 2, 3 a) y d) ó 563, según corresponda.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Leche o

Leche reconstituida, chocolatada o achocolatada, entera, descremada o parcialmente descremada,

según corresponda con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, seguida de la expresión pasteurizada, esterilizada UAT o esterilizada, según el tratamiento térmico empleado.

Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel.

Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en el cuerpo o tapa del envase, la fecha (día y mes) de expendio al consumidor. La misma se establecerá de acuerdo a las prescripciones del Artículo 558, Inc 8.

Para las leches esterilizadas UAT o esterilizadas deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año), de acuerdo a las disposiciones de los Artículos 560bis y 561 respectivamente".

Artículo 563 - (Res MSyAS Nº 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 RESFC-2019-9-APN-SRYDS#MSYDS N°9/2019)
MERCOSUR/GMC/RES. N° 07/18 - REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD
Y CALIDAD DE LECHE EN POLVO (DEROGACIÓN DE LAS RES. GMC N° 82/93 y
138/96).**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto y las Resoluciones N° 82/93, 138/96, 38/98 y 45/17 del Grupo Mercado Común.

CONSIDERANDO:

Que los Estados Partes consideraron necesario actualizar el Reglamento Técnico de Identidad y Calidad de Leche en Polvo para adecuarlo a los avances tecnológicos y a la normativa internacional de referencia.

Que la armonización de los Reglamentos Técnicos tiene el objetivo de facilitar el comercio en el ámbito del MERCOSUR.

El GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de Identidad y Calidad de Leche en Polvo", que consta como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - La presente Resolución se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 3 - Los Estados Partes indicarán en el ámbito del Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad" (SGT N° 3) los organismos nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución.

Art. 4 - Derogar las Resoluciones GMC N° 82/93 y 138/96.

Art. 5 - Esta Resolución deberá ser incorporada al ordenamiento jurídico de los Estados Partes antes del 20/X/2018.

ANEXO

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD

DE LECHE EN POLVO

1. ALCANCE

1.1. OBJETIVO

Fijar la identidad y las características mínimas de calidad que deberán cumplir la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada a formulaciones para lactantes y farmacéuticas.

1.2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Reglamento Técnico se refiere a la leche en polvo y la leche en polvo instantánea destinada al consumo humano, con excepción de la destinada a formulaciones para lactantes y farmacéuticas, a ser comercializada en el territorio de los Estados Partes del MERCOSUR, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

2. DESCRIPCIÓN

2.1. DEFINICIÓN

Se entiende por leche en polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche de la vaca, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulados en la Sección 4 del presente RTM, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima.

2.2. CLASIFICACIÓN

2.2.1. Por contenido de materia grasa en:

2.2.1.1. Entera (mayor o igual a 26,0%)

2.2.1.2. Parcialmente descremada (mayor a 1,5 y menor a 26,0%)

2.2.1.3. Descremada (menor o igual a 1,5%)

2.2.2. De acuerdo con 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", según corresponda de acuerdo con la clasificación por contenido de materia grasa. La palabra "instantánea" se agregará a la designación si correspondiere. El producto que presente un máximo de 16,0 % y un mínimo de 14,0 % de materia grasa podrá opcionalmente ser denominado como "leche en polvo semidescremada."

3. REFERENCIAS

ADPI Dairy Ingredient Standards - 2016

Codex Alimentarius, CAC/RCP 57-2004

CODEX STAN 207-1999. Adoptado en 1999. Enmienda 2014.

ISO 707 / IDF 050:2008

ISO 1736 /IDF 009:2008

ISO4833-1:2013

ISO 5537 /IDF 026:2004

ISO 6091 /IDF 086:2010

ISO 6579-1:2017

ISO 6888-1:1999

ISO 8156 /IDF 129:2005

ISO 8968-1/IDF 020-1:2014

ISO 17758 / IDF 087:2014

ISO 21528-2:2004

4. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

4.1 COMPOSICIÓN

4.1.1. Materias primas

Leche de vaca.

Para ajustar el contenido de proteínas podrán utilizarse los siguientes productos lácteos:

- Retentado de la leche: el retentado de la leche es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultrafiltración de leche entera, leche parcialmente descremada, o leche descremada;
- Permeado de la leche: el permeado de la leche es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultrafiltración de leche entera, leche parcialmente descremada o leche descremada;
- Lactosa: constituyente natural de la leche que se obtiene usualmente del suero, con un contenido de lactosa anhidra de no menos del 99,0% m/m en base seca. Puede ser anhidra o contener una molécula de agua de cristalización o consistir en una mezcla de ambas formas.

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	MÉTODO DE REFERENCIA
Materia grasa (%m/m)	mayor o igual a 26,0	mayor a 1,5 y menor a 26,0	Menor o igual a 1,5	ISO 1736/IDF 009:2008
Humedad (%m/m) (a)	máx. 5,0	máx. 5,0	máx. 5,0	ISO5537/IDF 026: 2004
Contenido de proteínas de la leche en el extracto seco no graso de la leche (%m/m) (a)	mín.34	mín.34	mín.34	ISO 8968-1/IDF 020-1:2014
Acidez titulable (ml NaOH0,1N/10g sólidos no grasos)	máx.18,0	máx.18,0	máx.18,0	ISO 6091/IDF 086:2010
Índice de insolubilidad (ml)	máx.1,0	máx.1,0	máx.1,0 Para leches de alto tratamiento térmico máx 2,0	ISO 8156 /IDF 129:2005
Partículas quemadas (máx.)	Disco B	Disco B	Disco B	Boletín ADPI-2016
Para leche en polvo instantánea				
Humectabilidad (s)	máx.60	máx .60	máx .60	ISO 17758/ IDF 087:2014
Dispersabilidad (% , m/m)	min.85	min.90	min.90	ISO 17758 / IDF 087:2014

(a) El contenido de agua no incluye el agua de cristalización de la lactosa; el contenido de extracto seco magro incluye el agua de cristalización de la lactosa.

4.2.3. Acondicionamiento

La leche en polvo deberá ser acondicionada en envases 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 aceptarán 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.

INS	Nombre del Aditivo	Límite máximo (g/100g de producto)
552	Silicatos de calcio	1,0 (solos o en combinación)
553i	Silicatos de magnesio	
341iii	Fosfato tricálcico	
551	Dióxido de silicio	
170i	Carbonato de calcio	
504i	Carbonato de magnesio	

5.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA/ELABORACIÓN

Se autorizan los siguientes coadyuvantes de tecnología para el envasado de leche en polvo: gases inertes, nitrógeno y dióxido de carbono.

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 establecimientos y las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, deberán ajustarse a lo establecido en la Resolución MERCOSUR específica sobre Buenas Prácticas de Fabricación y a lo que se establece en el *Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos* (CAC/RCP57-2004).

7.2. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS Y TOLERANCIAS

Microorganismos	Criterios de Aceptación (CODEX, Vol H CAC/RCP31-1983)	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo
Microorganismos Aerobios mesófilos Viables / g	n = 5 c = 2 m = 30000 M = 100000	5	ISO4833-1:2013
Enterobacterias/ g	n = 5 c = 0 m = 10	(*)	ISO 21528-2:2004
Estafilococos Coag. pos./ g.	n = 5 c = 1 m = 10 M = 100	8	ISO 6888-1:1999

Salmonella spp/25 g.	n = 10 c = 0 m = 0	11	ISO 6579-1:2017

(*) como indicador: peligro bajo, indirecto

8. PESOS Y MEDIDAS

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

9. ROTULADO

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Para los productos "leche en polvo parcialmente descremada" y "leche semidescremada" deberá indicarse en el rótulo el porcentaje de materia grasa correspondiente con excepción de los productos destinados a uso industrial.

En la lista de ingredientes no será necesaria la declaración de los productos lácteos utilizados solo para ajustar el contenido de proteína.

10. MÉTODOS DE ANÁLISIS

Además de los métodos de análisis indicados en los puntos 4.2.2. y 7.2., pueden ser utilizados métodos de rutina reconocidos por el organismo competente de cada país siempre y cuando se obtengan resultados equivalentes con la metodología de referencia, tengan la sensibilidad analítica requerida para la determinación del valor establecido en el parámetro y estén validados.

En caso de controversia, será decisivo el resultado obtenido con los métodos de referencia indicados en los puntos 4.2.2. y 7.2. Podrán utilizarse versiones más actualizadas de estos métodos solo en el caso que exista acuerdo entre las partes involucradas.

11. MUESTREO

Se seguirán los procedimientos recomendados en la norma ISO 707:2008 / IDF 050:2008."

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:

- 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).
- 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".
- 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.
- 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 sólo 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)	CATEGORÍA 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: mín. 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: mín. 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".

Quando 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; Secretaría 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	Mín. 8,2	FIL 21B: 1987

g/100 g:		
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 omnisporus*, *Saccharomyces cerevicie* y *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium spp* y *Streptococcus salivarius subsp.termophilus*).

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, Acido 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 ocaso, Amarillo Sunset INS 110 Azul Patente V INS 131 Indigotina, Carmín de Indigo INS 132 Azul Brillante FCF INS 133 Verde Indeleble, Verde Rápido, Fast Green INS 143 Rojo 40, Rojo 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 Alginato de calcio INS 404 Alginato de potasio INS 402 Alginato de sodio INS 401 Alginato de propilenglicol INS 405 Celulosa microcristalina INS 460i	Espesante/ estabilizante	5 g/kg solos o combinados
Pectina y pectina amidada INS 440 Gelatina	Espesante/ estabilizante	10 g/kg solos o combinados
Acidos cítrico INS 330 Acido láctico INS 270 Acido málico INS 296	Acidulante	q.s.
Acido tartárico INS 334	Acidulante	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 (g/100 g) (*)
Con Crema	Enteras o Integrales	Parcialmente Descremadas	Descremadas		
Mín. 6.0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín.2,9

(*) Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y 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)..", o "Yoghurt con ..(1)..", o "Iogurte con ..(1)..", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda 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)..", o "Yoghurt sabor a ..(2)..", o "Iogurte sabor a ..(2)..", o "Yogur endulzado sabor a..(2)..", o "Yoghurt endulzado sabor a ..(2)..", o "Iogurte endulzado sabor a ..(2)..", llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se 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)..", 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)..", 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)..", 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 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-9-APN-SRYGS#MSYDS N°9/2018)

Se entiende por Bebidas Lácteas los productos obtenidos a partir de la leche y/o leche reconstituidas y/o leches fermentadas y/u otros derivados de origen lácteo, con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias y en los que el contenido de ingredientes de origen lácteo es como mínimo del 51% (m/m) de la totalidad de los ingredientes del producto listo para consumo.

1. CLASIFICACIÓN

Las Bebidas Lácteas se clasifican en:

- 1.1. Bebida Láctea, cuando en su elaboración se utilicen únicamente ingredientes lácteos.
- 1.2. Bebida Láctea con agregados, cuando en su elaboración además de ingredientes lácteos, se utilicen otros ingredientes opcionales no lácteos.
- 1.3. Bebida Láctea Fermentada, cuando en su elaboración se utilicen únicamente ingredientes lácteos y se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos.
- 1.4. Bebida Láctea Fermentada con agregados, cuando en su elaboración se realice un proceso de fermentación mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos y además de los ingredientes lácteos, se hayan adicionado otros ingredientes opcionales no lácteos.

En el caso de las Bebidas Lácteas Fermentadas y Bebidas Lácteas Fermentadas con agregados, los cultivos de microorganismos específicos utilizados en su elaboración deben permanecer viables y activos en el producto final y durante su período de validez. En el caso particular de utilizar bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además deberán cumplir los criterios establecidos en el inciso 3.5 del presente artículo.

2. DENOMINACIÓN DE VENTA

Las denominaciones de los productos que se consignan en 1.3 y 1.4 del presente artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación.

2.1. El producto definido en 1.1 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos, se denominará "Bebida Láctea".

2.2. El producto definido en 1.2 se denominará "Bebida Láctea con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

En el caso particular en que la/s sustancia/s alimenticia/s adicionadas que otorga/n al producto sus características distintivas, sean Leches Fermentadas definidas en el presente Código, se denominarán "Bebida Láctea con... (1)....", llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la/s Leche/s Fermentada/s descripta/s en el presente Código.

Podrá ser mencionada la presencia de bacterias lácticas y/o bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 3.5.

2.3. El producto definido en 1.3 se denominará "Bebida Láctea Fermentada. Podrá ser mencionada la presencia de los microorganismos específicos utilizados en la fermentación. En el caso particular de tratarse de bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además se deberá cumplir lo establecido en 3.5.

2.4. El producto definido en 1.4 se denominará "Bebida Láctea Fermentada con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas.

Podrá ser mencionada la presencia de los microorganismos específicos utilizados en la fermentación. En el caso particular de tratarse de bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además se deberá cumplir lo establecido en 3.5.

Cuando los productos definidos en el inciso 1 sean elaborados con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, en las denominaciones de venta se podrá reemplazar la expresión "Bebida Láctea" por "Bebida de Leche" o "Bebida a base de Leche".

3. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS

3.1. Ingredientes obligatorios: Leche y/o leche reconstituida (estandarizadas o no en su contenido de materia grasa) y/u otros derivados de origen lácteo. Leches fermentadas descriptas en el presente Código, para los casos particulares de 1.2 en que el agregado distintivo sea/n leche/s fermentada/s. Los productos clasificados en 1.3 y 1.4, además deberán contener cultivos de bacterias específicas y/o bifidobacterias.

3.2. Ingredientes opcionales: Leche o leche reconstituida (estandarizadas o no en su contenido de materia grasa), cultivos de bacterias específicas y/o bifidobacterias, leches fermentadas, leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o bulleroil, leche en polvo, dulce de leche, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas -concentradas o no-, otros derivados de origen lácteo, frutas en diferentes formas, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales en diferentes formas, aceites vegetales (nunca como sustitutos de la grasa láctea), frutas secas, chocolate, especias, café, otros ingredientes, solos o combinados. Azúcares y/o glúcidos. Almidones, dextrinas, maltodextrinas, almidones modificados. Gelatina.

3.3. Características sensoriales: Aspecto: consistencia líquida, de distintos grados de viscosidad según su composición. Color: blanco, blanco amarillento o de acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionados. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

3.4. Requisitos Físico Químicos: Proteínas: Los productos definidos en el presente artículo deberán tener un contenido mínimo de proteínas lácteas de 1 g/100 g en el producto final listo para consumo.

3.5. Recuento de microorganismos específicos: Cuando los productos definidos en 1.3 y 1.4 hayan sido elaborados con bacterias lácticas y/o bifidobacterias, deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 1 durante su periodo de validez.

Tabla 1

Producto	Recuento de bacterias	Recuento de levaduras

	lácticas totales (UFC/g) Norma ISO 7889:2003 (IDF 117:2003)	específicas (UFC/g) Norma ISO 6611:2004 (IDF 94:2004)
Bebidas Lácteas con Leches Fermentadas	Min. 10^6 (*)	Min. 10^4 (**)
Bebidas Lácteas Fermentadas	Min. 10^7 (*)	

(*) En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento sera de un minimo de 10^6 UFC de bifidobacterias / g.

(**) Para el caso en que las leches fermentadas utilizadas sean Kefir y/o Kumys

3.6. Tratamiento Térmico: Los productos que respondan a la clasificación establecida en 1.3 y 1.4 no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación.

3.7. Acondicionamiento: Las Bebidas Lácteas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

3.8. Condiciones de conservación y comercialización: Las Bebidas Lácteas deberán conservarse y comercializarse en las condiciones necesarias para preservar sus características durante su período de validez.

4. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA Y ELABORACIÓN

4.1. Aditivos: En la elaboración de Bebidas Lácteas se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 2 en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el presente Código, y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente artículo, no deberá superar los Límites máximos autorizados en el mismo.

Tabla 2

Número INS	Aditivo Función / Nombre	Concentración Máxima g/100g, 100ml
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	<i>quantum satis</i>
	ACIDULANTE <i>Todos los autorizados como BPF</i>	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ <i>Todos los autorizados como BPF</i>	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	
100 i	Cúrcuma o curcumina	0,0080
101 i	Riboflavina	0,003
101 ii	Riboflavina 5' - fosfato de sodio	0,003
110	Amarillo Ocaso	0,005
120	Carmín, ác. carmínico, cochinilla	0,01 en ác. Carmínico
122	Azorrubina	0,005
124	Ponceau 4R	0,005
129	Rojo 40	0,005

131	Azul patente V	0,005
132	Indigotina, carmín de índigo	0,005
133	Azul brillante FCF	0,005
140 i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila cúprica	0,005
141ii	Clorofilina cúprica	0,005
143	Verde rápido	0,005
150 a	Caramelo I simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II proceso sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III proceso amonio	0,05
150 d	Caramelo IV proceso sulfito-amonio	0,05
160 a i	Beta caroteno - sintético idéntico al natural	0,005
160 a ii	Carotenos, extractos naturales (alfa, beta y gamma)	0,005
160 b	Annato, bixina, norbixina, urucum, rocu	0,00095 como norbixina
162	Rojo de Remolacha	<i>quantum satis</i>
	ESPELANTE/ESTABILIZANTE <i>Todos los aprobados como BPF</i>	<i>quantum satis</i>
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	
425	Goma konjac	
440	Pectina y pectina amidada	0,01
460 i	Celulosa microcristalina	
461	Metilcelulosa	
463	Hidroxipropilcelulosa	
465	Metiletilcelulosa	
466	Carboximetilcelulosa sódica	
	Gelatina	1
	EMULSIONANTE <i>Todos los autorizados como BPF</i>	<i>quantum satis</i>
322	Lecitina	<i>quantum satis</i>
481i	Estearoil Lactilato de Na	1
482 i	Estearoil Lactilato de Ca	1

491	Monoestearato de sorbitan	0,15 solos o combinados
492	Triestearato de sorbitan	
495	Monopalmitato de sorbitan	
	ESTABILIZANTE <i>Todos los autorizados como BPF</i>	<i>quantum satis</i>
339 i	Fosfato monosódico	0,1 en P ₂ O ₅
339 ii	Fosfato disódico	Solos o combinados (*)
339 iii	Fosfato trisódico	
340 i	Potasio fosfato ácido	0,1 (como P ₂ O ₅)
340 ii	Potasio dihidrógeno Monofosfato	0,1 (como P ₂ O ₅)
509	Cloruro de calcio	0,2
(*) 0,15 en P ₂ O ₅ exclusivamente en los casos en que los sólidos totales sean superiores al 30%		
	CONSERVADOR:	
200	Ácido sórbico	0,03 en ácido sórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	0,00125
	ANTIOXIDANTE: <i>Todos los autorizados como BPF</i>	<i>quantum satis</i>
307	Tocoferol y alfa tocoferol	0,01 solos o en mezclas
	ANTIESPUMANTE: Todos los autorizados como BPF	<i>quantum satis</i>
	ESPUMANTE: <i>Todos los autorizados como BPF</i>	
290	GASIFICANTE Dióxido de Carbono	<i>quantum satis</i>

4.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración: Se admite el uso de la enzima B-galactosidasa (Lactasa).

5. CONTAMINANTES

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

6. HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo establecido por 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. 15° Ed. 1990,979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

6.1. Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

6.2. Criterios microbiológicos:

Bebida láctea y bebida láctea con agregados (1.1 y 1.2): Se deberá indicar el tratamiento térmico al que han sido sometidos los alimentos definidos en el presente artículo. De acuerdo al tratamiento térmico al que han sido sometidos (ver punto 7.4), deberán cumplir con los criterios microbiológicos especificados en los artículos 558, 559 tris, 560 bis y 561 según corresponda:

Tipo de bebida láctea	Proceso térmico recibido	Criterio Microbiológico

Bebida láctea y Bebida láctea con agregados	Pasteurización	Art. 558
	Ultrapasteurización	Art. 559 tris
	UAT	Art. 560 bis
	Esterilización	Art. 561

Además las bebidas definidas en los puntos 1.3 y 1.4 deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Microorganismo	Criterio de aceptación	Método de ensayo
Enterobacterias UFC/g	n=5, c=0, m=10 (*)	ISO 21528 2:2017
Hongos y levaduras UFC/g (1)	n=5, c=2, m=50, M=200	ISO 6611:2004

(*) como indicador: peligro bajo, indirecto

(1) No aplicable a las Bebidas Lácteas en las que se hayan utilizado Leches Fermentadas con cultivos de hongos y/o levaduras específicas, o que se hayan adicionado estos cultivos en su elaboración.

7. ROTULADO

Se aplicará lo establecido por el presente Código.

7.1. Las denominaciones que se consignan en 1.3 y 1.4 del presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación.

7.2. Los microorganismos de los cultivos específicos utilizados deben ser viables y activos en el producto final y durante su periodo de validez. En el caso particular de bacterias lácticas y/o bifidobacterias, además se deberá cumplir lo establecido en 3.5.

7.3. Cuando estos productos sean elaborados con al menos 51% de leche y/o leche reconstituida, en las denominaciones de venta se podrá reemplazar la expresión "Bebida Láctea" por "Bebida de Leche" o "Bebida a base de Leche".

7.4. En las Bebidas Lácteas correspondientes a la clasificación 1.1 y 1.2 se deberá indicar el tratamiento térmico al que han sido sometidas pasteurizadas, o ultrapasteurizadas, o U.A.T. (U.H.T.), o esterilizadas, según corresponda.

7.5. Los productos que hayan sido fermentados o hayan utilizado Leches Fermentadas como ingredientes, tratados térmicamente, deberán indicar "Sin flora activa", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

7.6. Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en 1.3 y 1.4 que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación, no podrán utilizar las palabras Yogur o Yoghurt o logurte 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.

7.7. El envase de este tipo de bebidas no deberá contener imágenes o leyendas que sugieran que se trata de leche.

7.8. Se debe declarar en la cara principal del rótulo la leyenda: "No es sustituto de la leche" con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 578 bis (Resolución Conjunta RESFC-2018-9-APN-SRYGS#MSN N°9/2018)

Se entiende por Polvos para preparar Bebida Láctea a los productos deshidratados que, reconstituidos de acuerdo a las instrucciones de preparación que se indiquen en el rótulo correspondiente, permitan la obtención de un producto listo para el consumo que responda a alguna de las categorías de la clasificación establecida en el Artículo 578.

1. DENOMINACIÓN DE VENTA

En todos los casos, la denominación de venta de estos productos será "Polvo para preparar..." seguida de la denominación correspondiente según el Artículo 578, que corresponda a la clasificación del producto reconstituido.

2. COMPOSICIÓN

Los ingredientes obligatorios y opcionales deberán estar presentes de acuerdo a los requisitos establecidos en el Artículo 578, de acuerdo a la clasificación del producto reconstituido.

3. REQUISITOS FÍSICO QUÍMICOS

Los productos tendrán una composición tal que una vez reconstituidos de acuerdo a las instrucciones de preparación que se indiquen en el rótulo correspondiente, cumplan con los requisitos establecidos en el inciso 1 del Artículo 578. Asimismo, deberán presentar un contenido máximo de humedad de 5%.

4. ACONDICIONAMIENTO, CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Los Polvos para preparar Bebida Láctea deberán ser envasados con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada. Se deberán conservar y comercializar en las condiciones necesarias para preservar sus características durante su período de validez.

5. ADITIVOS

Se admiten las mismas funciones y los mismos aditivos para cada función en cantidades tales que el producto, listo para consumo, contenga como máximo los límites establecidos en el inciso 4.1 del Artículo 578. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes, Humectantes en el producto listo para el consumo, como se indica a continuación:

Tabla 4

Número INS	Aditivo Función / Nombre	Concentración g/100g,100ml	Máxima
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIUMECTANTE <i>Todos los autorizados como BPF</i>	<i>quantum satis</i>	
	HUMECTANTE		
480	Diocil sulfosuccinato de Sodio	0,001	

6. CONTAMINANTES

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

7. HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con lo establecido por el presente Código sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

7.1. Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener sustancias extrañas de ninguna naturaleza.

7.2. Requisitos microbiológicos: Los productos envasados deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Microorganismo	Criterio de aceptación	Método de ensayo
Recuento de aerobios UFC/g	n=5, c=2, m=30.000, M=100.000	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias UFC/g	n=5, c=0, m=10 (*)	ISO 21528 2:2017
Estafilococos coag. posit. UFC/g	n=5, c=1, m=10, M=100	ISO 6888-1:1999
<i>Salmonella</i> spp/ 25 g	n=5, c=0	ISO 6579-1:2017

(*) como indicador: peligro bajo, indirecto

8. ROTULACIÓN

Se aplicará lo establecido por el presente Código.

8.1. Estos productos se rotularán de acuerdo a la denominación que corresponda a cada caso particular, de acuerdo a lo consignado en el artículo 578.

8.2. Los productos derivados de 1.3 y 1.4 del Artículo 578 que, una vez reconstituidos, no contengan flora viable y/o no cumplan las exigencias del inciso 3.5, deberán indicar en su rótulo la expresión "Sin flora activa", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. No podrán utilizar las palabras Yogur o Yoghurt o logurte 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.

8.3. El envase de este tipo de bebidas no deberá contener imágenes o leyendas que sugieran que se trata de leche.

8.4. Se debe declarar en la cara principal del rótulo la leyenda: "No es sustituto de la leche" con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

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 patógeno y/o toxicogénico. Esta exigencia se dará por no cumplida si presenta:
 - Bacterias coliformes totales: mayor de 10/g.
 - *Escherichia coli*: presencia en 1g. (Identificación por pruebas bioquímicas).
 - *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva: presencia en 1g.
- e) Mohos y levaduras, Máx: 50/g. Este recuento deberá efectuarse en tres placas con distintas diluciones de la muestra debiendo presentar los resultados la debida correlación. En paralelo deberán utilizarse dos placas testigo para el control del ambiente.

Este producto no podrá ser tratado térmicamente después de la fermentación y deberá contener viables las bacterias ácido- lácticas.

Este producto se rotulará:

"Buttermilk",

debiendo consignarse con caracteres bien visibles la materia prima empleada y la fecha de vencimiento (día y mes) y la indicación "Mantener al frío".

Cuando la leche empleada no sea de vaca, se consignará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y formando una sola frase

"Buttermilk de leche de ...", (llenando el espacio en blanco con el nombre de la especie animal).

Este producto deberá ser mantenido a temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en medios de transporte refrigerador y/o en depósitos terminales de la empresa y/o en los locales de expendio al consumidor".

Artículo 581 - (Res MSyAS N° 295, 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 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-18-APN-SRYGS#MSYDS N°18/2018)

"Con la denominación de suero, suero de lechería o lactosuero, se entiende al líquido obtenido de la elaboración de quesos, ricota, manteca y/o caseína, que contiene componentes de alto valor nutricional propios de la leche. Cuando estos productos se utilicen como materias primas para la elaboración de otros productos alimenticios, deberán ser pasteurizados 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.

En los casos en los que resulte necesario por razones tecnológicas para mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo y/o para prevenir obstrucciones, se podrán utilizar los siguientes coadyuvantes de tecnología / elaboración: Ácido clorhídrico, Hidróxido de calcio, Hidróxido de potasio, Hidróxido de sodio.

Queda prohibido alimentar animales con sueros de lechería que no hayan sido pasteurizados o esterilizados, ya sea durante alguna de sus etapas de obtención o como producto final."

Artículo 582 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-18-APN-SRYGS#MSYDS N°18/2018)

"Con la denominación de suero en polvo o deshidratado se entiende al producto obtenido de la deshidratación del suero, suero de lechería o lactosuero, previa pasteurización.

El suero en polvo deberá contener los mismos componentes del suero líquido y en las mismas proporciones, a excepción del contenido de agua.

1. Clasificación:

1.1. Cuando el producto se obtuviera mediante la deshidratación de una mezcla de cualquiera de los sueros previstos en el artículo 582 y en cualquier proporción, se clasificará como "Suero en polvo".

1.2. Cuando el producto se obtuviera mediante la deshidratación de un único tipo de suero de los previstos en el artículo 582, se clasificará como "Suero de queso en polvo" o "Suero de ricota en polvo" o "Suero de manteca en polvo" o "Suero de caseína en polvo", según corresponda.

1.3. Cuando el suero haya sido sometido a un proceso de remoción de minerales por medio de técnicas de separación física, y su contenido de cenizas (a 500-550°C) no supere el 7% p/p, se clasificará como "Suero desmineralizado".

2. Características y requisitos:

2.1. Los sueros en polvo presentarán las siguientes características:

Color: blanco amarillento.

Sabor: salado-dulzón, o eventualmente pudiendo resultar ligeramente ácido.

Solubilidad: soluble en agua tibia.

2.2. Deberán cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos:

2.2.1 Humedad: Máx. 5,0 % p/p.

2.2.2 Materia Grasa láctea: Máx. 12,0 % p/p.

2.2.3 Proteínas lácteas: Mín. 7,0% p/p.

2.2.4 Cenizas (a 500-550°C): Máx. 15,0 % p/p.

2.2.5 Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Min. 61,0 % p/p.

2.2.6 Ácido Láctico: Máx. 3,5 % p/p.

Método de toma de muestra: FIL50 C: 1995.

3. Aditivos y coadyuvantes:

No se permite el uso de aditivos alimentarios.

En los casos en los que resulte necesario por razones tecnológicas para mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo y/o para prevenir obstrucciones, se podrán utilizar los siguientes coadyuvantes de tecnología y elaboración: Ácido clorhídrico, Hidróxido de calcio, Hidróxido de potasio, Hidróxido de sodio.

4. Contaminantes:

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

5. Rotulación:

Este producto se rotulará "Suero en Polvo" o "Suero de queso en polvo" o "Suero de ricota en polvo" o "Suero de manteca en polvo" o "Suero de caseína en polvo", según corresponda a la clasificación.

En todos los casos se deberá consignar en la rotulación el contenido de proteínas del producto final, expresado como % p/p.

En el caso del producto que además corresponda a la clasificación 1.3. se agregará a la rotulación la expresión "desmineralizado", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se rote como "suero desmineralizado", se deberá consignar también en la rotulación el grado de desmineralización alcanzado, expresado como %.

Cuando sea destinado exclusivamente para uso industrial, se deberá incluir la leyenda "para uso industrial".

Artículo 582 tris - (Resolución Conjunta RESFC-2018-18-APN-SRYGS#MSYDS N°18/2018)

"Se entiende por Concentrado de proteínas de suero al producto obtenido mediante la deshidratación del correspondiente concentrado líquido resultante por la separación y concentración de las proteínas del suero pasteurizado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1. Características y requisitos:

1.1. Los concentrados de proteína de suero en polvo presentarán las siguientes características:

Color: blanco amarillento.

Sabor: agradable, sin sabores extraños.

Solubilidad: soluble en agua tibia.

1.2. Deberán cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos:

1.2.1. Humedad: Máx. 7,0 % p/p.

1.2.2. Materia Grasa láctea: Máx. 10,0% p/p.

1.2.3. Proteínas lácteas: Mín. 15,0% p/p.

1.2.4. Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Máx. 75,0% p/p.

1.2.5. Cenizas (a 500-550°C): Máx. 9,0% p/p.

1.2.6. pH de la solución al 10%: 6,0 a 7,3.

Método de toma de muestra: FIL50 C: 1995.

2. Aditivos y coadyuvantes:

No se admite el uso de aditivos alimentarios.

En los casos en los que resulte necesario por razones tecnológicas para mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo y/o para prevenir obstrucciones, se podrán utilizar los siguientes coadyuvantes de tecnología/elaboración:

Ácido clorhídrico, Hidróxido de calcio, Hidróxido de potasio, Hidróxido de sodio.

3. Contaminantes:

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

4. Rotulación:

Este producto se rotulará "Concentrado de proteínas de suero, en polvo", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando el producto se obtenga por el procesamiento exclusivamente del suero de queso, podrá rotularse como "Concentrado de proteínas de suero de queso, en polvo", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En todos los casos se deberá consignar en la rotulación, el contenido de proteínas del producto final, expresado como % p/p.

Cuando el producto haya sido además sometido a un proceso de remoción parcial de los minerales, se agregará a la rotulación la expresión "desmineralizado", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En ese caso se deberá consignar próximo a la misma el grado de desmineralización alcanzado, expresado como %.

Cuando sea destinado exclusivamente para uso industrial, se deberá incluir la leyenda "para uso industrial".

Artículo 582 cuarto - (Resolución Conjunta RESFC-2018-18-APN-SRYGS#MSYDS N°18/2018)

"Se entiende por Concentrado de proteínas de suero en polvo, desnaturalizado, o parcialmente desnaturalizado, al producto obtenido mediante la deshidratación, previa pasteurización, del correspondiente concentrado líquido y cuyas proteínas han sido sometidas a un proceso de desnaturalización por calor.

1. Características y requisitos:

1.1. Los concentrados de proteínas de suero en polvo desnaturalizados, o parcialmente desnaturalizados, presentarán las siguientes características:

Color: blanco amarillento.

Sabor: agradable, sin sabores extraños.

Solubilidad: soluble en agua tibia.

1.2. Deberán cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos:

1.2.1 Humedad: Máx. 7,0% p/p.

1.2.2. Proteínas lácteas: Mín. 32,0% p/p.

1.2.3. Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Máx. 55,0% p/p.

1.2.4. Cenizas (a 500-550 °C): Máx. 8,0% p/p.

1.2.5. Acidez titulable, expresada en ácido láctico: Máx. 0,3% p/p.

1.2.6. pH de la solución al 10%: 6,0 a 7,0.

1.2.7. Acidez de la materia grasa: Máx. 0,40 mg de KOH/g de materia grasa.

El grado de desnaturalización total o parcial de las proteínas del suero mediante la aplicación de un tratamiento térmico se determinará en función de la cantidad de proteína desnaturalizada:

"Desnaturalizado": Mín. 75% de proteína de suero desnaturalizada.

"Parcialmente desnaturalizado": Máx. 74,9% de proteína de suero desnaturalizada.

Método de toma de muestra: FIL50 C: 1995.

2. Aditivos y coadyuvantes:

No se admite el uso de aditivos alimentarios. En los casos en los que resulte necesario por razones tecnológicas para mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo y/o para prevenir obstrucciones, se podrán utilizar los siguientes coadyuvantes de tecnología/elaboración: Ácido clorhídrico, Hidróxido de calcio, Hidróxido de potasio, Hidróxido de sodio.

3. Contaminantes:

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

4. Rotulación:

Este producto se rotulará "Concentrado de Proteína de Suero en polvo, desnaturalizado", o "Concentrado de Proteína de Suero en polvo, parcialmente desnaturalizado", según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando el producto se obtenga por el procesamiento exclusivamente del suero de queso, podrá rotularse como "Concentrado de Proteína de Suero de queso en polvo, desnaturalizado", o "Concentrado de Proteína de Suero de queso en polvo, parcialmente desnaturalizado", según corresponda.

En todos los casos se deberá consignar en la rotulación, el contenido de proteínas del producto final, expresado como % p/p.

Cuando sea destinado exclusivamente para uso industrial, se deberá incluir la leyenda "para uso industrial".

Artículo 582 quinto - (Resolución Conjunta RESFC-2018-18-APN-SRYGS#MSYDS N°18/2018)

Se entiende por Aislado de Proteínas de Suero al producto obtenido por la deshidratación del correspondiente aislado líquido resultante de la concentración y aislamiento de las proteínas del suero pasteurizado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1. Características y requisitos:

1.1. Los aislados de proteínas de suero en polvo presentarán las siguientes características:

Color: blanco amarillento.

Sabor: agradable, sin sabores extraños.

Solubilidad: soluble en agua tibia.

1.2. Deberán cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos:

1.2.1. Humedad: Máx. 6,0% p/p.

1.2.2. Materia Grasa láctea: Máx. 1,0% p/p.

1.2.3. Proteínas lácteas: Mín. 85,0% p/p.

1.2.4. Glúcidos reductores totales, expresados en lactosa anhidra: Máx. 1,0% p/p.

1.2.5. Cenizas (a 500-550°C): Máx. 5,0% p/p.

Método de toma de muestra: FIL50 C: 1995.

2. Aditivos y coadyuvantes:

No se permite el uso de aditivos alimentarios.

En los casos en los que resulte necesario por razones tecnológicas para mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo y/o para prevenir obstrucciones, se podrán utilizar los siguientes coadyuvantes de tecnología/elaboración: Ácido clorhídrico, Hidróxido de calcio, Hidróxido de potasio, Hidróxido de sodio.

3. Contaminantes:

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

4. Rotulación:

Este producto se rotulará "Aislado de proteínas de suero en polvo", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se deberá consignar en la rotulación, el contenido de proteínas del producto final, expresado como % p/p.

Cuando sea destinado exclusivamente para uso industrial, se deberá incluir la leyenda "para uso industrial".

Artículo 582 sexto - (Resolución Conjunta RESFC-2018-18-APN-SRYGS#MSYDS N°18/2018)

Se entiende por Permeado o Suero desproteínizado, al producto obtenido mediante la deshidratación del correspondiente permeado líquido que se consigue luego de remover las proteínas del suero, de la leche, de la crema o del suero de manteca, o de otros productos lácteos similares, mediante procesos físicos.

Los permeados lácteos en polvo son productos lácteos en polvo caracterizados por un contenido elevado de lactosa:

a) Elaborados a partir de permeados que se obtienen extrayendo, por filtración con membranas y en la medida en que resulte práctico, la materia grasa y las proteínas lácteas, pero no la lactosa, de la leche, el suero, la crema y/o el suero de manteca y/u otras materias primas lácteas similares, y/u

b) Obtenidos mediante otras técnicas de elaboración que consisten en extraer la materia grasa y las proteínas lácteas, pero no la lactosa, de las mismas materias primas enumeradas en el punto (a) y que dan como resultado un producto final cuya composición se indica en el presente artículo.

El permeado de suero en polvo es el permeado lácteo en polvo elaborado a partir del permeado de suero.

El permeado de suero se obtiene extrayendo las proteínas del suero pero no la lactosa.

El permeado de leche, en polvo, es el permeado lácteo en polvo elaborado a partir del permeado de leche.

Materias primas:

Permeados lácteos en polvo: Permeado de leche, permeado de suero, permeado de crema, permeado de suero de manteca y/o productos lácteos similares que contienen lactosa.

Permeado de suero en polvo: Permeado de suero.

Permeado de leche, en polvo: Permeado de leche.

Ingredientes permitidos:

Cristales de lactosa en la elaboración de productos precristalizados.

1. Características y requisitos:

1.1. Los permeados de suero en polvo presentarán las siguientes características:

Color: Blanco amarillento.

Sabor: Suave, agradable, sin sabores extraños.

Solubilidad: Soluble en agua tibia.

1.2. Deberán cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos:

Criterios	Permeado lácteo, en polvo	Permeado de suero, en polvo	Permeado de leche, en polvo
Contenido mínimo de lactosa anhidra ^(a) (m/m)	76,0%	76,0%	76,0%
Contenido máximo de nitrógeno (m/m)	1,1%	1,1%	0,8%
Contenido máximo de grasa láctea	1,5%	1,5%	1,5%
Contenido máximo de ceniza (m/m)	14,0%	12,0%	12,0%
Contenido máximo de humedad ^(b) (m/m)	5,0%	5,0%	5,0%

a. Aunque los productos pueden contener tanto lactosa anhidra como monohidrato de lactosa, el contenido en lactosa se expresa como lactosa anhidra. 100 partes de monohidrato de lactosa contienen 95 partes de lactosa anhidra.

b. El contenido de humedad no incluye el agua de la cristalización de la lactosa.

Método de toma de muestra: FIL50 C: 1995.

2. Aditivos y coadyuvantes:

No se admite el uso de aditivos alimentarios.

En los casos en los que por razones tecnológicas resulte necesario para mejorar la eficiencia de los procedimientos, tales como la velocidad del flujo y/o para prevenir obstrucciones, se podrán utilizar los siguientes coadyuvantes de tecnología/elaboración: Ácido clorhídrico, Hidróxido de calcio, Hidróxido de potasio, Hidróxido de sodio.

3. Contaminantes:

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

4. Rotulación:

Este producto se rotulará "Permeado lácteo, en polvo", o "Suero desproteinizado, en polvo".

Opcionalmente y en función de las materias primas utilizadas descriptas, se podrá denominar "Permeado de suero, en polvo" o "Permeado de leche, en polvo", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando sea destinado exclusivamente para uso industrial, se deberá incluir la leyenda "para uso industrial".

Artículo 582 séptimo - (Resolución Conjunta RESFC-2018-18-APN-SRYGS#MSYDS N°18/2018)

Los sueros de lechería y los derivados de los sueros de lechería, en polvo, deberán cumplir las siguientes exigencias microbiológicas:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos UFC/g	n=5 c=2 m=30000 M=100000	ISO 4833-1:2013
Enterobacterias/g	n=5 c=0 m=10	ISO 21528-2:2004
Recuento de Estafilococos coagulasa positiva NMP/g	n=5 c=1 m=10 M=10 ²	ISO 6888-3:2003 (rev. 2017) ICMSF
<i>Salmonella</i> spp/25 g	n=10 c=0 m=0	ISO 6579-1: 2017 BAM-FDA: 2016

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.

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:

- Caseína alimenticia al ácido, es aquella obtenida por acidificación con ácidos.
- Caseína alimenticia láctica, es aquella obtenida por precipitación con suero láctico fermentado.
- Caseína alimenticia al cuajo, es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

2) En la elaboración de Caseína alimenticia se utilizarán:

- Ingredientes obligatorios: Leche descremada.
- Ingredientes opcionales: Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.
- Aditivos: No se acepta el uso de aditivos.
- 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 mesóf. viables/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 higiénico-sanitarias 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 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
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	Ácido algínico	Máx. 0,50% m/m
404	Alginato de calcio	
401	Alginato de sodio	
402	Alginato de potasio	
403	Alginato de amonio.	
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	Fosfatos (mono, di y tri) de sodio	Máx. 0,20% m/m aisladamente o en combinación
340	Fosfatos (mono, di y tri) de potasio	
341	Fosfatos (mono, di y tri) de calcio	
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 higiénico-sanitarias 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 3° - 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 pasteurización, 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:				FIL 16C: 1987
Máximo	19,9	49,9		
Mínimo	10,0	20,0	50,0	

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 UTH 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 arábica	Máx 0,50% (m/m)
Goma jatai 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

$Ce^{134} + Ce^{137}$	5 Bq/L
I^{131}	5 Bq/L
Sr^{90}	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 cuanto 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 expenderá 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 final
	INS	Nombre	
Conservante	200	Ácido sórbico	600 mg/kg (en ácido sórbico)
	201	Sorbato de sodio	1000 mg/kg en ácido sórbico
	202	Sorbato de potasio	(solo para el Dulce de Leche para uso industrial)
	203	Sorbato de calcio	
Conservante	235	Natamicina	1 mg/ dm ² (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	Caramelo I – puro	b.p.f. (solo para Dulce de Leche Heladero)
	150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	
	150 c	Caramelo III – proceso amoníaco	
	150 d	Caramelo IV – proceso sulfito amónico	
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 arábica	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 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.

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 15º 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 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 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 N° 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	Acido 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/dm ² (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 arábica	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 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, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

1) Clasificación: La manteca se clasificará en:

- a. Manteca Calidad Extra: la manteca que responda a la clase de calidad "I" de la clasificación por evaluación sensorial.
- b. Manteca Calidad Primera: la manteca 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 higiénico-sanitarias 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:

<i>Requisitos</i>	<i>Valores</i>	<i>Método de análisis</i>
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:

<i>Microorganismos</i>	<i>Criterios de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Métodos de Ensayo</i>

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 expendir 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 higiénico-sanitarias 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:

<i>Requisitos</i>	<i>Valores</i>	<i>Método de análisis</i>
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:

<i>Microorganismos</i>	<i>Criterios de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Métodos de Ensayo</i>
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. 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) 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 los 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 sodico

Carbonato sodico

Bicarbonato sodico

Hidróxido sodico

Hidróxido calcico

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. 2º - 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 3º - 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 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 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 5º - 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.

	LIMITE	METODO ANALITICO
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
Indice 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/dm ² 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/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
407	Carragenina	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
412	Goma Guar	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
410	Goma de Algarrobo o jatai (1)	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
415	Goma xantano	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)

416	Goma karaya	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
414	Goma arábica	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
406	Agar	espesante/estabilizante	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/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
440	Pectina o pectina amidada	espesante/estabilizante	5 g/kg de queso	m.a.h. (**)
402	Alginato de potasio	espesante/estabilizante	500 mg/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	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 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) 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%):

<i>Microorganismos</i>	<i>Criterios de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Métodos de Ensayo</i>
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%):

<i>Microorganismos</i>	<i>Criterios de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Métodos de Ensayo</i>
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:

<i>Microorganismos</i>	<i>Criterios de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Métodos de Ensayo</i>
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/dm ² 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 1º.- Aprobar el Reglamento Técnico General MERCOSUR para la fijación de los "Requisitos Microbiológicos de Quesos", que figura como Anexo a 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

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 3ª 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:

- Masa: cruda, desuerada, salada o no, no madurada.
- Pasta: blanda, finamente granulada, desmenuzable, algo untuosa; aroma agradable y poco perceptible; sabor dulce o ligeramente ácido; color blanco amarillento uniforme.
- 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.
- Estabilización: mín. 24 Hs.
- Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.
- 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 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:

- Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.
- Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme.
- 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.
- Estabilización: mín. 24 Hs.
- Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.
- 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:

- 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:

NºINS	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 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 15ªEd.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 Mussarella".

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.
- Especias, 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 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^o 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:

<i>Microorganismos</i>	<i>Criterios de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Métodos de Ensayo</i>
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 Mussarella) 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 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° 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:

<i>Microorganismos</i>	<i>Criterios de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Métodos de Ensayo</i>
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 blanco-amarillento 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 Demi-sel".

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 blanco-amarillento 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 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) 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 Gruyero".
- 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, Gruyero 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 blanco-amarillento 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 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 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 Pategras 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 50B: 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 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° 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, pressada, 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 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 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 1° - Aprobar el Reglamento Técnico Mercosur de Identidad y Calidad del Queso Danbo 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 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, preprensada 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 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 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 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 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 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 físicoquímicas:

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, pressada, 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 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 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 un masa semicocida y lavada por adición de agua caliente, previa remoción parcial del el 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:

- Masa: fermentada, hilada, salada, madurada.
- Pasta: compacta, semi-dura, semi-consistente y friable; sabor picante y aroma agradable bien desarrollados; color blanco-amarillento uniforme.
- Corteza: lisa, de consistencia adecuada.
- 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 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)

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 4° 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 semigrasso 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. Especies, 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
Listria monocytogenes/25 g	n=5 c=0 m=0	10	FIL 143: 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

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 Mussarella".

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 1° - 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 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

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 higiénico-sanitarias 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 higiénico-sanitarias 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... .. 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	<i>quantum satis</i>
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 higiénico-sanitarias 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.

<i>Microorganismo</i>	<i>Criterio de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Norma</i>
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.

<i>Microorganismo</i>	<i>Criterio de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Norma</i>
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:

<i>Microorganismo</i>	<i>Criterio de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Norma</i>
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 la 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 clorofila
141 i	Clorofila cúprica	
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 ₂ O 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 higiénico-sanitarias 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:

<i>Microorganismo</i>	<i>Criterio de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Norma</i>
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 / funcion	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	Acido 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 expresado en clorofila
140 ii	Clorofilina	
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/dm ² (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 P ₂ O ₅
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 higiénico-sanitarias 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, unttable.
- 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:

<i>Producto</i>	<i>Humedad (g/100g)</i>	<i>Materia grasa sobre extracto seco (g/100g)</i>	<i>Método de análisis</i>
Queso Fundido o Procesado	máximo 70,0	mínimo 35,0	Norma FIL 5B: 1986 Norma FIL 4A: 1992
Queso Fundido UAT (UHT) o Procesado U.A.T (U.H.T)			

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: <i>Microorganismos</i>	<i>Criterio de aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Método de análisis</i>
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 su 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.
- Especies, 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/dm ² , 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 expresado en clorofila
140 ii	Clorofilina	
141 i	Clorofila cúprica	
160 a i	Beta caroteno-sintético idéntico al natural	0,06
160 a ii	Carotenos, extractos naturales	quantum satis
162	Rojo de remolacha	
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 P ₂ O ₅
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	Monotartarato de sodio	
335 ii	Ditartarato de sodio	
336 i	Monotartato de potasio	
336 ii	Ditartarato de potasio	
337	Tartarato 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 higiénico-sanitarias 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: untable 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:

<i>Microorganismos</i>	<i>Criterios de Aceptación</i>	<i>Categoría ICMSF</i>	<i>Métodos de Ensayo</i>
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 Pasterizado (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/dm ² 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 P ₂ O ₅
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 (A)	Antiaglutinante	10 g/kg solos o combinados

(*) Concentración máxima en la materia prima.

(A) RESOLUCIÓN GMC N° 28/18, Incorporada por Resolución Conjunta SRyGS y SAyB N°31/2019.

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	Reguladores de	b.p.f.

Acido acético Acido láctico Sodio bicarbonato Calcio Carbonato Glucono-delta-lactona	acidez	
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 P ₂ O ₅
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 clorifilina cúprica, sales de sodio y potasio	Colorante (*)	15 mg/kg en clorofila
Titanio dióxido Riboflavina Cúrcuma o curcumina	Colorante (*)	b.p.f.
Pápicra, extracto de pápicra, extracto de pimentón, capsantina, capsorubina	Colorante (*)	b.p.f.
Tartrazina (**)	Colorante (**)	50 mg/kg
Natamicina	Conservador	5 mg/kg
Acido propiónico y sus sales de sodio y calcio Acido 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/aromatizante	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: untable 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	45,0 a 54,9	Mín 55,0	25,0 a 59,9	Norma FIL 5B:1986

Seco g/100 g				
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/dm ² 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 Carmin 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. 3º 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 641tris - (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."

Artículo 642 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-6-APN-SRYGS#MSN N°6/2018)

Se entiende por "Quesillo" el producto fresco que se obtiene por hilado de una masa acidificada, producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, de calidad apta para uso alimentario.

1. Denominación de venta: El producto deberá ser denominado "Quesillo".

2. En la elaboración del "Quesillo", se utilizarán:

2.1. Ingredientes obligatorios:

2.1.1. Leche de reciente ordeño estandarizadas o no en su contenido de materia grasa. De calidad higiénico sanitaria, animales de libre Brucelosis y Tuberculosis. Recuento de mesófilos totales <100.000 UFC/ml, Células somáticas < 400.000 cel. / ml de leche. Ausencia de inhibidores y sustancias extrañas.

2.1.2. Cuajo.

2.1.3. Cloruro de sodio.

2.2. Ingredientes opcionales:

2.2.1. Leche acidificada.

2.2.2. Cultivo de bacterias lácticas específicas.

2.2.3. Cloruro de calcio.

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. El "Quesillo" deberá responder a los siguientes requisitos:

4.1. Características sensoriales:

4.1.1. Consistencia: semidura a semiblanda según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.1.2. Textura: fibrosa, elástica y compacta.

4.1.3. Color: blanco a blanco amarillento, uniforme, según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración.

4.1.4. Sabor: láctico, poco desarrollado según el contenido de humedad, materia grasa y grado de maduración. Sin sabores extraños.

4.1.5. Olor: láctico, perceptible. Sin olores extraños.

4.1.6. Corteza: no posee.

4.1.7. Ojos: no posee.

4.2. Forma y Peso: plancha plana alargada de peso variable no menor a 200 g.

4.3. Características fisicoquímicas:

Requisitos	Valor
Humedad (g / 100 g)	máx. 55
Materia grasa en extracto seco (g / 100 g)	mín. 25,0

Método de toma de muestra: ISO 707:2008 (IDF 50:2008)

4.4. Criterios macroscópicos y microscópicos: El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

4.5. Criterios microbiológicos:

Microorganismos	Criterio de aceptación	Categoría ICMSF	Métodos de Ensayo*
Coliformes/g (30°C)	n=5, c=2, m=5000 M=10.000	5	ISO 4832:2006
Coliformes/g (45°C)	n=5, c=2, m=1000 M=5000	5	APHA Capítulo 5, 5ª edición, 2015**
Estafilococos coag. positiva/g	n=5, c=2, m=100 M=1000	5	ISO6888-1:1999 Amd1:2003
<i>Salmonella</i> spp/25 g	n=5, c=0, m=0	10	ISO 6579-1:2017

<i>Listeria monocytogenes</i> / 25g	n=5, c=0, m=0	10	ISO 11290-1:2017

*o su versión más actualizada

**Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods

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.

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.

Salado.

Hilado de masa en baño de agua caliente entre 80°C y 85°C durante tres minutos.

Estabilización en baño de agua fría a 5°C.

5. El "Quesillo" deberá acondicionarse en envases o envolturas bromatológicamente aptos en conformidad con el presente código.

6. El "Quesillo" deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 8 °C.

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

Nº INS	FUNCIÓN/NOMBRE Español	FUNÇÃO/NOME Português	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/LÍMITE MÁXIMO g/100g o 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.

	ANTIHECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIHECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
553 iii	Talco, metassilicato 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 SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,003 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,003 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,003 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,003 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,003 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,003 (como SO ₂)
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	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIHEMECTANTE/ANTIA GLUTINANTE	ANTIHEMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	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)
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 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	0,5 (como P ₂ O ₅)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en	Todos os autorizados como BPF no	<i>quantum satis</i>

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 combinaci3n/ sozinhos ou em combina33o)
319	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ, butil hidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terci3ria, TBHQ, terc-butil hidroquinona	expresado/ expreso sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil hidroxianisol, BHA, hidroxianisol butilado	Butil hidroxianisol, BHA	El BHT en ning3n caso deber3 superar 0,01 sobre materia grasa O BHT em nenhum caso dever3 superar 0,01 sobre o teor de gordura
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	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
101i	Riboflavina	Riboflavina	0,03
101ii	Riboflavina 5-fosfato de sodio	Riboflavina 5' fosfato de s3dio	0,03
110	Amarillo sunset, amarillo ocase FCF, laca de Al	Amarelo sunset, amarelo crep3sculo FCF, laca de Al	0,025
120	Carmin, cochinilla, 3cido carm3nico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, 3cido carm3nico, saís de Na, K, NH ₄ 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 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 – simple	<i>quantum satis</i>
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 sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	0,25
160 a i	Beta - caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i> (solo para barras de cereales) (somente para barras de cereais)
	CONSERVADOR	CONSEVADOR	
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)
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	0,5 (como P ₂ O ₅)
339 ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) hidrógeno monofosfato, sodio (di) hidrógeno orto-fosfato, sodio fosfato dibásico, sodio	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, sodio secundario fosfato, sodio (di) hidrógeno fosfato	Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	
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 P_2O_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_2O_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 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_2O_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_2O_5)
416	Goma Karaya, Goma Sterculia, Goma Caraya	Goma caraia, goma sterculia	<i>quantum satis</i>
425	Goma Konjac	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 P_2O_5)
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido, sodio (tri) monohidrógeno difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P_2O_5)
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P_2O_5)
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato, potasio pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P_2O_5)
450 vi	Calcio (di) pirofosfato, calcio (di) difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P_2O_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_2O_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_2O_5)

451 ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato, potasio trifosfato, potasio (penta) tripolifosfato	Trifosfato pentapotásico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotásico, 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, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P ₂ O ₅)
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato, potasio polimetafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato 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 con 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)	<i>quantum satis</i>
	HUMECTANTE	UMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	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	<i>quantum satis</i>
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 P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)

	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	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	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 ₂ O ₅)
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, pirofosfato de sódio	0,5 (como P ₂ O 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 ₂ O 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 (Glasé): es el que se presenta sin pericarpio ni aleurona, que se abrillanta por fricción con aceite, glucosa y/o talco.
- c) Arroz quebrado: es el que presenta el grano partido en cualquier sentido, siempre que tenga un tamaño mayor al 50% del grano entero y que cumpla con las normas de "Segunda Calidad" respecto a porcentajes de granos defectuosos (excepto granos fragmentados).
En el rótulo se indicará el tipo al que corresponde.
- d) Arrocin o Arrozín: es el producto constituido por fragmentos de tamaño menor del 50% del grano entero y la harina que se separa durante el pulido o abrillantado.

Los productos derivados del arroz podrán contener como máximo 14,0% de humedad y 0,60% de cenizas (500-550°C).

No deberá contener más de 0,04% de dióxido de azufre, 0,50% de talco y 0,10% de semillas y/o cuerpos extraños".

Artículo 649 - (Res. 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	2ªCalidad
Colorado o con estrias 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 657 tris – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 7 - E/2017)

"Se entiende por Trigo Espelta (Dinkel, Escaña, Espelta) a la semilla sana, limpia, y bien conservada de distintas variedades de *Triticum spelta* L."

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 la 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=10 ⁵ , M= 10 ⁶	ISO 4833: 2003 BAM-FDA: 2001, capítulo 3 ICMSF
Recuento de hongos y levaduras (UFC/g)	n=5, c=2, m=3.10 ³ , M=10 ⁴	ISO 21527-2:2008 BAM-FDA: 2001, capítulo 18 APHA: 2001
Recuento de coliformes (UFC/g)	n=5, c=2, m=10 ² , M=10 ³	ISO 4832:2006 ICMSF (método 4) BAM-FDA: 2001 (capítulo 4 método I. G.)
Recuento de presuntos <i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	n=5, c=1, m=10 ³ , M=10 ⁴	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 trituración de pastas alimenticias o pastones especialmente elaborados para graznular.

Los productos procedentes de pastones preparados con sémola o semolín en una proporción no menor del 50% podrán denominarse:

Semolados.

Artículo 670

Se entiende por Afrecho o Salvado, el residuo de la molienda de las distintas variedades del grano de trigo, integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclado con parte superficial del albumen (endosperma).

Este producto se rotulará:
Afrecho o Salvado.

Artículo 671

Se entiende por Afrechillo, el producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio, con parte del albumen (endosperma y perispermo).

Este producto se rotulará:
Afrechillo.

Artículo 672

Se entiende por Semita, el subproducto de la moltura que proviene del último cilindro liso del molino, luego de retirada la harina aprovechable.

Este producto se rotulará:
Semita.

Artículo 673

Se entiende por Rebacillo, la mezcla de afrechillo y semita, debiéndose declarar las proporciones que intervienen en la misma.

Este producto se rotulará:
Rebacillo,
con la proporción de afrechillo y semita.

Artículo 674 - (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 - (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 4-E/2018)

Con el nombre de Harina de semilla de vinal se entiende el producto de la molienda de las semillas limpias, sanas y secas del vinal (*Prosopis ruscifolia* Griseb.).

Deberá cumplir con los siguientes parámetros:

Contenido máximo de agua a 100°C-105°C: 10% sobre base seca.

Contenido máximo de cenizas (500°C-550°C): 4% sobre base seca."

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)

"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 Kjeldahl- 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)

"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			
N° 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 Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	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 Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	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 Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	0,25 (como P ₂ O ₅)
	MEJORADOR DE HARINA	MELHORADOR DE FARINHA	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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 Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	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 Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	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 Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	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	Fosfato de amônio dibásico, fosfato diamônico, Hidrogênio Fosfato Diamônico, Hidrogênio Tetraoxofosfato Diamônico,	0,25 (como P ₂ O ₅)

	(di) hidrógeno tetraoxofosfato	Hidrogênio Ortofosfato Diamônico	
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	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	<i>quantum satis</i>
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)	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio; Dihidrogênio	2,0 (como P ₂ O ₅)

	monofosfato, potasio bifosfato, potasio dihidrógeno fosfato	Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	
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	2,0 (como P ₂ O ₅)
	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 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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	Mono diésteres de 1,2-propileno	0,5 sobre

	propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	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	<i>quantum satis</i>
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 hexametáfosfato, sal de Graham, sodio polifosfato	Polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, hexametáfosfato de sódio, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,25 (como P ₂ O ₅)
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	<i>quantum satis</i>
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 Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	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 Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	0,25 (como P_2O_5)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	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,	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,	0,25 (como P_2O_5)

	amonio dihidrógeno ortofosfato	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	0,25 (como P ₂ O 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	<i>quantum satis</i>
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 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, 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	<i>quantum satis</i>
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	Fosfato 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	Pirofosfato Ácido de Sódio,	2,0 (como P ₂ O ₅)

	dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato, sodio pirofosfato ácido	Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	
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 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato, sodio pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	2,0 (como P ₂ O ₅)
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 (A)	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 pré-mistura, 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	<i>quantum satis</i>
341 iii	Fosfato tricálcico, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,25 (como P ₂ O ₅)

	bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato		
	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	<i>quantum satis</i>
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/ 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 monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, 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	<i>quantum satis</i>

(A) RESOLUCIÓN GMC N° 28/18, Incorporada por Resolución Conjunta SRyGS y SAYB N°31/2019.

PRODUCTOS DE FIDEERÍA

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 Candeal), 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, raviolos, 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	<i>quantum satis</i>
	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 idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	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	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca.	Carmim, cochinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>

	naturales		
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	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'carotenoico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	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)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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 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	<i>quantum satis</i>
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	0,2 (como P ₂ O ₅) sobre producto/ produto seco

		Sódio	
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR		Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	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	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinilla, ácido	Carmim, cochonilha, ácido	<i>quantum satis</i>

	carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'carotenoico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8 'carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalças)	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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/ producto 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/ producto 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/ producto 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/ producto 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/ producto 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/ producto seco
472 e	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos grasos com ácido diacetil tartárico	0,5 sobre producto/ producto 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/ producto 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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	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	<i>quantum satis</i>
	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)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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 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	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na	Clorofilina cúprica, sais de Na e	<i>quantum satis</i>

	y K	K	
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'carotenoico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8 ' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	Ésteres de mono e diglicerídeos	0,5 sobre producto/

	diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	de ácidos grasos com ácido diacetil tartárico	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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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 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	<i>quantum satis</i>
	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 identico al natural)	Beta-caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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			<i>quantum satis</i>
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 diglicérideos 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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	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	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II - proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>

150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta - caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-caroteno (sintético idéntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester etílico o metílico del ácido beta-apo-8'carotenóico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8 ' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalças)	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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 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,	Butil hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia

	hidroxitolueno butilado		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	<i>quantum satis</i>
	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)	<i>quantum satis</i>
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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,	0,5 sobre producto/ produto

		polisorbato 60	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		Estearoil fumarato de sódio	0,5 sobre producto/ produto seco
	Sodio Estearoil Fumarato		
491		Monoestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	Sorbitan Monoestearato		
492		Triestearato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	Sorbitan Triestearato		
494		Monooleato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	Sorbitan Monooleato		
495		Monopalmitato de sorbitana	0,5 sobre producto/ produto seco
	Sorbitan Monopalmitato		
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	COLORANTE (Excepto para pastas con vegetales)	CORANTE (Exceto para massas alimenticias com vegetais)	
100 i	Curcumina, cúrcuma	Cúrcuma, curcumina	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sódio	Riboflavina 5' fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
120	Carmim, cochinilla, ácido carmínico, sales de Na, K, NH ₄ y Ca	Carmim, cochoinilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH ₄ e Ca	<i>quantum satis</i>
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina cúprica, sales de Na y K	Clorofilina cúprica, sais de Na e K	<i>quantum satis</i>
150 a	Caramelo I – simple	Caramelo I – simple	<i>quantum satis</i>
150 b	Caramelo II – proceso sulfito cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150 c	Caramelo III – proceso amonio	Caramelo III – processo amônia	<i>quantum satis</i>
150 d	Caramelo IV – proceso sulfito-amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
160 a i	Beta-caroteno (sintético)	Beta-caroteno (sintético idêntico)	<i>quantum satis</i>

	identico al natural)	ao natural)	
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
160 e	Beta-apo-8'carotenal	Beta-apo-8'- carotenal	<i>quantum satis</i>
160 f	Ester metílico o etílico del ácido beta-apo-8'carotenoico	Ester metílico ou etílico do ácido beta-apo-8' carotenóico	<i>quantum satis</i>
161b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de remolacha, betaína	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortalijas)	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	Mono diésteres de 1,2-propileno	0,5 sobre

	propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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	Mistura concentrada de	0,05 sobre materia

	mezcla	tocoferóis	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, 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	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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 de polioxietileno	0,5 sobre

	monoestearato, polisorbato 60	(20) sorbitana, polisorbato 60	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	<i>quantum satis</i>
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	Mono diésteres de 1,2-propileno	0,5 sobre producto/

	propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	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 Monoleato	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	<i>quantum satis</i>
341 i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato, calcio fosfato monobásico, calcio bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato monocalcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocalcico, 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 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 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	<i>quantum satis</i>
	LEUDANTE QUÍMICO	FERMENTO QUÍMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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 Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	2,0 (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 Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	2,0 (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 Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	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 (A)	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)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>

(*) 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.

(A) RESOLUCIÓN GMC N° 28/18, Incorporada por Resolución Conjunta SRyGS y SAYB N°31/2019.

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	
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	
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	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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 sórbico
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,2 como ácido sórbico
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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	<i>quantum satis</i>
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 grasos 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	<i>quantum satis</i>
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 Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	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 Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	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 Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	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	<i>quantum satis</i>
	LEUDANTE QUÍMICO	FERMENTO QUÍMICO	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
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 Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio,	2,0 (como P ₂ O ₅)

	bifosfato, calcio fosfato ácido, calcio dihidrógeno fosfato	Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	
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 calcio, Fosfato de Calcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Calcio, Fosfato de Calcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Calcio, Hidrogênio Monofosfato de Calcio	2,0 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio fosfato precipitado, calcio fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de calcio, Fosfato de Calcio Tribásico, Fosfato de Calcio Precipitado, Fosfato de Calcio	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 calcio, dihidrogênio pirofosfato monocálcico	2,0 (como P ₂ O ₅)
541 i (A)	~~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)	<i>quantum satis</i>
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>

(*) 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.

(A) RESOLUCIÓN GMC N° 28/18, Incorporada por Resolución Conjunta SRyGS y SAyB N°31/2019.

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

**Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018)
[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]**

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.

El pan sin salvado tendrá como máximo 476 mg de sodio/100 g producto y el pan con salvado tendrá como máximo 503 mg de sodio/100 g producto.

**Artículo 725 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 1 – E/2017)
[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de doce (12) meses para su adecuación]**

Con la denominación de Masa congelada para pan, se entiende el producto fermentado o no por levaduras obtenido por el empaste y amasado mecánico de una mezcla 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 salvado, con o sin otras sustancias permitidas para esta clase de productos, los aditivos incluidos en el Artículo 750 y mantenido desde la elaboración hasta su expendio a una temperatura de congelación.

Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rotulo 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; y la indicación: "Manténgase congelado".

Estos productos tendrán como máximo 527 mg de sodio/100 g de producto."

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 substancia seca.

Este producto se rotulará:

- Pan criollo.

Artículo 729

Con la denominación de Pan alemán, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, cerveza, sal, levadura de cerveza o de cereales, azúcar y grasas comestibles.

Presentará una superficie brillante.

Se rotulará:

- Pan alemán.

Artículo 730

Con la denominación de Pan de Viena, Pan tipo Viena, Pan vienés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles.

Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones.

Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos.

Este producto se rotulará:

- Pan de Viena,
- Tipo Viena o
- Vienés.

Artículo 731

Con la denominación de Pan con grasa, Miriñaque o Pan cañón, se entiende el producto elaborado de la misma forma que el pan criollo, agregando al amasijo no Menos De 4% de grasa comestible.

Este producto se rotulará:

- Pan con grasa,
- Miriñaque con grasa,

Pan cañón con grasa.

Artículo 732

Con la denominación de Pan sandwich, Pan de sandwich, Pan inglés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles en cantidad no mayor de 1% y levadura de cerveza o de cereales.

La masa resultante antes de su fermentación se coloca en moldes especiales untados con grasa comestible, de lo que resulta un pan con abundante miga y poca corteza.

Este producto se rotulará:

Pan sandwich o
Pan inglés.

Artículo 733

Con la denominación de Pan inglés de tomate, se entiende el producto elaborado de la misma manera que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa del 1% de extracto de tomate.

Este producto se rotulará:

Pan inglés de tomate.

Artículo 734

Con la denominación de Pan inglés de espinacas, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa de 10% de hojas de espinacas perfectamente limpias y sanas, o su equivalente en espinacas deshidratadas.

Artículo 735

Con la denominación de Pan negro o Pan integral, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica y fermentada por levadura y/o masa agria, que contiene partes iguales de harina triple cero y harina integral, agua y sal.

Este producto se rotulará:

Pan negro o
Pan integral.

Artículo 736

Con la denominación de Pan negro con grasa o Pan integral con grasa, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan integral, pero con el agregado al amasijo de 4% a la mezcla de harinas, de grasa comestible o manteca.

Este producto se rotulará:

Pan integral con grasa o
Pan integral con manteca,

Según sea el agregado.

Artículo 737

Con la denominación de Pan de Graham, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada espontáneamente, obtenida en forma mecánica por la mezcla exclusivamente de harina de Graham gruesa y agua potable, pudiendo agregarse hasta 3% de grasas comestibles.

Este producto terminado no deberá 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 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA N° 286/2003)

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) **(Resolución Conjunta SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA N° 286/2003)** 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:

Ácido sórbico: 200 mg/kg. Alcohol etílico: 0,3% en volumen.

Artículo 750 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA N° 286/2003)

"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 P ₂ O 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
336 i	Potasio Tartrato Ácido	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 ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O 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	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		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
	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 Monooleato	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 SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
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	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	2,0 (como P ₂ O 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	Potasio Tartrato Ácido	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 ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio (di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O 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	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		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 Monooleato	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 SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito. Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)

341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341 iii	Calcio- (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342 i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato mono básico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342 ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
541i (A)	Aluminio y sodio fosfato ácido	0,1 (como Al)

"

(A) RESOLUCIÓN GMC N° 28/18, Incorporada por Resolución Conjunta SRyGS y SAyB N°31/2019.

Artículo 751 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA N° 286/2003)
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 expendrán en envases cerrados y se rotularán:

Galleta molida,
Pan ázimo o
Grisines molidos,

según corresponda.

Artículo 754

La elaboración de Pan rallado, Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos sólo podrán efectuarla los industriales panaderos elaboradores en su propia planta o en la que establecieran para ese fin, empleándose piezas enteras de su propia producción y en buen estado de conservación.

Su expendio se hará en envases cerrados, con el rótulo correspondiente, en las panaderías, despachos de pan y otros comercios habilitados.

Queda prohibido el almacenamiento o tenencia de estos productos rallados o molidos en cantidad mayor de 5 kg, con excepción de las plantas elaboradoras que podrán mantener almacenado el producto de su propia elaboración hasta el 20% de su producción de pan, galleta o grisines, de un día.

GALLETAS, GALLETITAS Y FACTURAS DE PANADERÍA

Artículo 755 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 31/2003 y SAGPyA N° 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) Substancias 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 substancias de uso permitido.

Serán de consistencia blanda, crujiente; de sabor y aroma agradables.

Podrán estar revestidas parcial o totalmente por coberturas o baños de repostería.

Este producto se rotulará:

Oblea.

Pero cuando contenga:

- h) Substancias aromatizantes naturales, deberá llevar la leyenda: con esencia de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- i) Substancias aromatizantes sintéticas o una mezcla de éstas con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de esencias naturales, deberán llevar la leyenda: con esencia artificial de ... o con sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia correspondiente o el sabor que imitan.
- j) Vainillina o etilvainillina, deberá consignarse la leyenda: aromatizado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

k) 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 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA N° 286/2003)

"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 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA N° 286/2003)

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	Ácido 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 Ácido, 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	Ácido 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 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 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 SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)

342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
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 RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Con la denominación genérica de Galletitas, Bizcochos y productos similares (Cakes, Crackers, Biscuits, Barquillos, Vainillas, Amaretis, 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 salvado, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados.

La masa podrá ser adicionada de:

- Enzimas apropiadas,
- Sal,
- Leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos,
- Edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel,
- Jugos vegetales, ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico, fumárico, adípico, glucónico, l-ascórbico o sus mezclas), así como la de sus sales alcalinas permitidas,
- Sorbitol, hasta 3,0 % sobre producto seco,
- Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas,
- Otros productos alimenticios, estimulantes o fruitivos, condimentos,
- Substancias grasas: manteca, margarina, grasas o aceites comestibles,
- Huevo entero; yema o clara, frescos, conservados o deshidratados,
- Aditivos: de acuerdo a lo establecido en el artículo 760 bis del presente Código.

Los productos terminados deberán cumplimentar las exigencias que se establecen en el artículo 766.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre si 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 rotulo 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 rotulo 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"

Las galletitas tipo crackers con o sin salvado tendrán como máximo 890 mg de sodio/ 100 g de producto.

Las galletitas dulces tendrán como máximo 485 mg de sodio/100 g producto y las galletitas dulces rellenas tendrán como máximo 405 mg de sodio/100 g producto. Las galletas dulces rellenas con un contenido de cacao superior a 4,5% sobre el producto total tendrán como máximo 425mg/100 g.

Artículo 760 bis — (Resolución Conjunta SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA N° 286/2003)

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 P ₂ O ₅)
	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 Ácido	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 ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (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	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
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	qs
160aii	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 SO ₂)
221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
541i (A)	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	Ácido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Ácido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5
355	Ácido 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 Ácido, 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 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, Ácido 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 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
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
200	Ácido 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 Ácidos Fosfatídicos	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 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 Ácido 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 P ₂ O ₅)

(A) RESOLUCIÓN GMC N° 28/18, Incorporada por Resolución Conjunta SRyGS y SAYB N°31/2019.

Artículo 760 tris - (Resolución Conjunta N°24/2019)

[Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Con la denominación de productos para copetín (snacks) o para aperitivos se entiende a los elaborados a base de papas, cereales, harinas o almidones (derivados de cereales, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas), con o sin la adición de sal, especias, frutas secas, saborizados o no, con o sin el agregado de otros ingredientes permitidos, horneados o fritos.

Podrán adicionarse los aditivos incluidos en la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 2/08, incorporada al CAA por la Resolución Conjunta N° 203 y N° 569 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la ex – SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex – MINISTERIO DE PRODUCCIÓN.

Estos productos tendrán como máximo 900 mg de sodio /100 g de producto.

Se denominarán 'Producto para copetín', 'producto de copetín' o 'snack'. Se podrá adicionar una denominación de fantasía."

Artículo 760 quater - (Resolución Conjunta N° 24/2019) [Se otorga a las empresas, a partir del 25 de septiembre de 2018, un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación]

Con la denominación de snacks galletas se entiende a los productos elaborados a base de harina de trigo u otras o sus mezclas con o sin salvado, con o sin la adición de sal, con o sin el agregado de especias y otras sustancias permitidas para esta clase de productos, saborizados o no, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados, a los que se les da formas variadas. Se excluyen las galletitas que figuran en el Artículo 760.

Podrán ser adicionados de los aditivos incluidos en la Resolución Grupo Mercado Común (GMC) N° 2/08 incorporada al CAA por la Resolución Conjunta N° 203 y N° 569 de fecha 25 de noviembre de 2008 de la entonces SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN E INSTITUTOS del MINISTERIO DE SALUD y de la ex – SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, PESCA Y ALIMENTOS del ex – MINISTERIO DE PRODUCCIÓN.

Estos productos tendrán como máximo 1.340 mg de sodio /100 g de producto.

Se denominarán 'snacks galletas', 'galletitas snack' o 'snack galletitas'. Podrá adicionarse una denominación de fantasía."

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 SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA N° 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 P ₂ O 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
336 i	Potasio Tartrato Ácido	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 ₂ O ₅)
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,5 (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	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
160aii	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	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 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	0,5
475	Esteres de Ácidos 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	0,5
475	Esteres de Ácidos 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 SO ₂)

221	Sodio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
223	Sodio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
224	Potasio Metabisulfito	0,005 (como SO ₂)
225	Potasio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
226	Calcio Sulfito	0,005 (como SO ₂)
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	0,005 (como SO ₂)
228	Potasio Bisulfito	0,005 (como SO ₂)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,14 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	0,14 (como P ₂ O ₅)
342i	Amonio-(mono) Fosfato, Amonio Fosfato Monobásico, Amonio-(mono) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
342ii	Amonio-(di) Fosfato, Amonio Fosfato Dibásico, Amonio-(di) Ortofosfato	0,15 (como P ₂ O ₅)
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 P ₂ O ₅)
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico	2,0 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio pirofosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
450vii	Calcio-(mono) Difosfato	2,0 (como P ₂ O ₅)
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 SPRyRS N° 31/2003 y SAGPYA 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 ₂ O 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"

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 con tener menos del 85% de sacarosa, no más del 4% de cenizas totales a 500-550°C y un máximo de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

(Res 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. Conj RESFC-2018-4-APN-SRYGS#MSYDS N°4/2018)

FRUCTOSA Levulosa, D-Fructosa o Azúcar de Fruta.

Fórmula empírica C₆H₁₂O₆

Peso molecular: 180,16

Características: Cristales blancos o polvo cristalino higroscópico con sabor dulce y sin olor.

Soluble en metanol, etanol y agua.

Restricción del uso: Sólo para alimentos de bajo contenido glucídico.

Especificaciones de identificación y pureza según lo establecido en FCC, USP y otras Farmacopeas."

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 SO₄): Máx. 100 mg/kg
- Cloruros (como Cl): Máx. 50 mg/kg
- Metales pesados (como Pb): Máx. 10 mg/kg
- Níquel (como Ni): Máx. 1 mg/kg
- Plomo (como Pb): Máx. 1 mg/kg
- Sorbitol (sobre sustancia seca): Máx. 8,0%
- Maltitol (sobre sustancia seca): 50 a 55%
- Tri a hexasacáridos hidrogenados sobre sustancia seca: 19 a 27,5%
- Polisacáridos hidrogenados mayores de hexa (sobre sustancia seca): 13 a 20,5%
- Polisacáridos hidrogenados con un grado de polimerización superior a 20 (sobre sustancia seca): Máx. 3%

Este producto se rotulará: Jarabe o Solución de Maltitol".

Artículo 779 - (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 expendea 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 N° 015/94

Incorporada por Resolución MSyAS N° 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 1°.- Aprobar el "Reglamento Técnico MERCOSUR de identidad y calidad de la Miel", que figura como Anexo a la presente resolución.

Art 2°.- Los Estados Miembros no podrán prohibir, ni restringir por razones de identidad y calidad, la comercialización de la miel que cumpla con lo establecido en la presente Resolución.

Art 3°.- Los Estados Miembros pondrán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución.

Art 4°.- Lo establecido en la presente Resolución no se aplicará obligatoriamente al producto destinado a la exportación a terceros países.

Art 5°.- En función de lo establecido en la Resolución N° 91/93 del GMC, las autoridades competentes de los Estados Partes, encargadas de la implementación de la presente resolución serán:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca; Instituto Argentino de Sanidad y Calidad Vegetal (IASCAV); Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA); Secretaría de Industria

Brasil: Ministerio da Saúde; Ministerio da Agricultura, do 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 6°.- La presente Resolución entrará en vigor a partir del 1° 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) Miel 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) Miel 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 FÍSICO-QUÍMICAS

4.2.2.1- Madurez

a) Azúcares reductores (calculados como azúcar invertido):

Miel de flores: mínimo 65%.

Miel de mielada y su mezcla con miel de flores: mínimo 60%.

b) Humedad: máximo 20%.

c) Sacarosa aparente:

Miel de flores: máximo 5%.

Miel de mielada y sus mezclas: máximo 10%.

4.2.2.2- Limpieza

a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1 %, excepto en miel prensada que se tolera hasta el 0.5%.

b) Minerales (cenizas): máximo 0.6%. En miel de mielada y sus mezclas con mieles de flores se tolera hasta 1%.

4.2.2.3- Deterioro

a) Fermentación: La miel no deberá tener indicios de fermentación ni será efervescente.

Acidez libre máximo 40 miliequivalentes por kilogramo.

b) Grado de frescura: determinado después del tratamiento.

Actividad diastásica: Como mínimo el 8 de la escala de Gothe. Las mieles con bajo contenido enzimático deberán tener como mínimo una actividad diastásica correspondiente al 3 de la escala de Gothe, siempre que el contenido de hidroximetilfurfural no exceda a 15 mg/kg.

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 las siguientes características microbiológicas:

Coliformes totales/g	n=5 c=0 m=0
Salmonella spp - Shigella spp/25g.	n=10 c=0 m=0
Hongos y levaduras UFC/g	n=5 c=2 m=10 M=100

7- Rotulado

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR para el rotulado de alimentos envasados.

La vida útil del producto será tal que se garantice el cumplimiento de los factores esenciales de calidad e higiene establecidos en esta norma.

Deberá indicarse en la rotulación obligatoria la leyenda: "condiciones de conservación: mantener en lugar fresco".

8- Métodos de Análisis

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas y microbiológicas del producto serán determinados según se indica a continuación:

DETERMINACIÓN	REFERENCIA
Azúcares reductores	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.1
Humedad, método refractométrico	A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 969.38 B
Sacarosa aparente	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.2
Sólidos insolubles en agua	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.4
Minerales (cenizas)	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.5
Acidez libre	A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 962.19
Actividad diastásica	CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.7
Hidroximetilfurfural (HMF)	A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 980.23
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 homogeneiza 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 783 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-17-APN-SRYGS#MSYDS N°17/2019)

Se entiende por miel de yateí, el producto elaborado por abejas nativas sin aguijón (*Tetragonisca fiebrigi*) derivado de la succión del néctar de las flores, que es transformado, combinado con sustancias específicas propias de las abejas, almacenado y madurado en potes dentro de las colonias.

1. Clasificación

1.1. POR SU ORIGEN: miel floral de *Tetragonisca fiebrigi* es el producto obtenido del néctar de las flores.

1.1.1. Miel de yateí unifloral o monofloral: cuando el producto procede principalmente del néctar de flores de la misma familia, género o especie y posee características sensoriales, fisicoquímicas y microscópicas únicas.

1.1.2. Miel de yateí multifloral o polifloral: cuando el producto procede del néctar de diferentes orígenes florales.

1.2. SEGÚN SU CONSERVACIÓN:

1.2.1. Miel sin tratamientos de conservación: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potes de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados, que debe mantenerse refrigerada hasta el momento de su consumo.

1.2.2. Miel de yateí pasteurizada: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potes de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados y posteriormente pasteurizada.

1.2.3. Miel de yateí deshumidificada: es la miel obtenida por succión con jeringa o manguera de los potes de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados y posteriormente deshumidificada.

1.3. SEGÚN SU PRESENTACIÓN

1.3.1. Miel de yateí: es el producto en estado líquido, cristalizado o parcialmente cristalizado.

1.3.2. Miel de yateí 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.

1.3.3. Miel de yateí cristalizada o granulada: es la miel que sufrió un proceso natural de solidificación, como consecuencia de la cristalización.

1.3.4. Miel de yateí espesa: es la miel que presenta una mayor viscosidad (miel espesa) debido al proceso de deshumidificación.

2. Designación (denominación para la venta)

2.1 Todos los productos definidos deben presentar la identificación taxonómica de la especie de abeja nativa sin aguijón (*Tetragonisca fiebrigi*) incluyendo el nombre vulgar (yateí) así como la identificación referente a los sub-ítems 2.1 (2), 2.2 y 2.3.

(2) Si es monofloral debe indicarse el nombre científico de la especie de la planta.

3. Obtención y procesamiento

3.1. PROCEDIMIENTO DE OBTENCIÓN

La miel deberá ser extraída por succión con jeringa o manguera de los potes de miel abiertos con ayuda de instrumentos adecuados, ya que este método asegura la calidad del producto, minimizando las posibilidades de contaminación por manipulación inadecuada.

3.2. PROCESAMIENTO Y MÉTODO DE CONSERVACIÓN

El proceso de colecta, envasado, almacenamiento y comercialización de la miel floral producida por *Tetragonisca fiebrigi*, así como el medio ambiente donde se realiza el proceso, deben cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de elaboración establecidas en el presente Código.

La miel debe refrigerarse (entre 2 y 8° C) inmediatamente luego del momento de su colecta.

Como alternativa de conservación, la miel podrá pasteurizarse o deshumidificarse. De no ser así, deberá conservarse refrigerada (entre 2 y 8° C) durante toda la cadena desde su colecta hasta su consumo.

4. Composición y requisitos

4.1. COMPOSICIÓN: La miel de Tetragonisca fiebrigi es una solución concentrada de azúcares con predominio de glucosa y fructosa. Contiene además una mezcla de otros carbohidratos, enzimas, aminoácidos, ácidos orgánicos, minerales, sustancias aromáticas, pigmentos y granos de polen, pudiendo contener cerumen procedente del proceso de extracción por succión. El producto definido en esta propuesta no podrá contener miel de Apis mellifera u otras especies de abejas sin aguijón, ni azúcares u otras sustancias que alteren su composición original.

4.2. REQUISITOS DE LA MIEL

4.2.1. Características sensoriales

4.2.1.1. Color: Variable, de casi incoloro a pardo oscuro.

4.2.1.2. Sabor y aroma: Debe tener sabor y aroma característicos de acuerdo con su origen definido en el ítem 2.1.

4.2.1.3 Consistencia: variable de acuerdo con su estado físico en que se presenta la miel, conforme al ítem 2.3.

4.2.2. Características fisicoquímicas

4.2.2.1. Madurez (potes operculados)

a) Azúcares reductores (calculados como azúcar invertido):

Miel de yateí sin tratamiento de conservación y pasteurizada: mínimo 40 g/100g.

Miel de yateí deshumidificada: mínimo 45 g/100g.

b) Humedad:

Miel de yateí sin tratamiento de conservación y pasteurizada: máximo 26 g/100g.

Miel de yateí deshumidificada: máximo 20 g/100g.

c) Sacarosa aparente: máximo 6 g/100g.

4.2.2.2. Pureza

a) Sólidos insolubles en agua: máximo 0,1 g/100g.

b) Minerales (Cenizas): máximo 0,7 g/100g.

4.2.2.3. Deterioro

a) Fermentación: La miel no deberá tener indicios de fermentación ni será efervescente.

Acidez (en miliequivalentes por kilogramo): máxima de 70 mEq/Kg.

b) Actividad Diastásica (en escala de Göthe): mínimo 2

c) Hidroximetilfurfural (mg/Kg):

Miel refrigerada (sin tratamiento de conservación) (g/Kg): máximo 21.

Miel Pasteurizada o Deshumidificada (g/Kg): máximo 60.

5. Acondicionamiento

La miel de las abejas nativas, sin o con tratamiento de pasteurización o deshumidificación, puede presentarse a granel o fraccionada. Deberán acondicionarse en envases bromatológicamente aptos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección adecuada contra la contaminación.

6. Aditivos

Se prohíbe expresamente la utilización de cualquier tipo de aditivo.

7. Contaminantes

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

8. Higiene

8.1. CONSIDERACIONES GENERALES:

Las prácticas de higiene para este producto deben estar de acuerdo con las Buenas Prácticas de Elaboración establecidas en el presente Código.

8.2. CRITERIOS MACROSCÓPICOS Y MICROSCÓPICOS:

La miel de yateí no debe contener sustancias extrañas, de cualquier naturaleza, como pedazos/trozos de cera, insectos, larvas, granos de arena u otros.

8.3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS:

La miel de yateí deberá cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

MICROORGANISMOS	CRITERIO DE ACEPTACIÓN	METODOLOGÍA
Escherichia coli	n=5, c=0, ausencia en 1 g	ISO16649-3:2015
Salmonella spp	n=5, c=0, ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017
Hongos y levaduras UFC/g	n=5, m=10 ³ , M=10 ⁴ c=2,	ISO 21527-2:2008

9. Rotulado

Deberá cumplir por lo establecido en el presente Código.

9.1. El producto se denominará "Miel de yateí (Tetragonisca fiebrigi)", conforme al ítem 3.1, y deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

9.2. La miel de yateí unifloral o monofloral especificada en el ítem 2.1.1, podrá ser designada como "miel de yateí (Tetragonisca fiebrigi) floral de...", llenando el espacio con la denominación de la especie floral predominante comprobada por análisis melisopalinológico, y deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

9.3. Cuando se someta a algún método de conservación (deshumidificación y/o pasteurización) deberá indicarse en el rótulo.

9.4. Cuando no se ha sometido a ningún método de conservación deberá incluir una leyenda en caracteres bien legibles que indique: "Conservar entre 2 y 8°C".

9.5. Además, deberá consignarse con caracteres de buen realce y visibilidad y en un lugar destacado de la cara principal, la siguiente leyenda: "No suministrar a niños menores de 1 año de edad".

10. Métodos de análisis

Los parámetros correspondientes a las características físico-químicas y microbiológicas del producto serán determinados según la metodología indicada a continuación:

- DETERMINACIÓN REFERENCIA

Azúcares reductores CAC/Vol. III, Supl. 2, 1990, 7.1

Humedad, método refractométrico A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 969.38 B.

Sacarosa aparente CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.2

Sólidos insolubles en agua CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.4

Minerales (cenizas) CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.5

Acidez libre A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 962.19

Actividad diastásica CAC/Vol. III, Supl.2, 1990, 7.7

Hidroximetilfurfural (HMF) A.O.A.C. 15th. Ed., 1990, 980. 23 r. C.M.S.F.

La determinación de azúcares reductores podrá ser determinada por métodos cromatográficos (cromatografía líquida de alta presión - HPLC)

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 sustancias elaborada por las mismas abejas.

El polen debe estar limpio, seco, sin restos de insectos, larvas o huevos, ni exceso de propóleos, y presentar un olor característico de acuerdo a la especie floral que provenga.

Este producto puede ser secado artificialmente, siempre que el proceso elegido no exponga los granos a la luz solar directa, ni la temperatura de la corriente de aire usada para el secado sea mayor de 55°C.

El polen deberá responder a las siguientes características analíticas de composición:

Humedad: secado al vacío 45 mm Hg y 65°C	Máx. 8%
Cenizas: en base seca 600°C	Máx. 4%
Proteínas: en base seca (Nx6,25 Kjeldahl)	15-28%
pH	4 - 6
Hidratos de carbono totales en base seca	45-55%

Este producto deberá responder a las siguientes características microbiológicas:

a) Germen es aerobios no patógenos	Máx. 150 x 10 ³ UFC/g
b) Hongos	Máx. 10 ² UFC/g
c) Ausencia de germen es patógenos	

El polen se envasará en recipientes bromatológicamente aptos de hasta 250 g, con cierre que impida que el producto absorba humedad, los envases serán de vidrio o plástico rígido transparente, a fin de poder observar su contenido.

Se considera polen no apto para el consumo, aquel que presente una o más de las siguientes características:

1. Caracteres organolépticos anormales
2. Exceso de polvillo o de propóleos
3. Anormalidades en la observación microscópica
4. Composición analítica diferente a la consignada anteriormente
5. Características microbiológicas superiores a los límites establecidos
6. Ataque de insectos, parásitos o sus larvas
7. Residuos de plaguicidas
8. Sustancias conservadoras
9. Impurezas no retenidas por un tamiz IRAM 500 µ (Nº 35) más de 5 por 1000.

Este producto se rotulará: Polen, en lugar y con caracteres bien visibles deberá figurar el peso neto, día, mes y año de envasamiento.

En el rótulo deben consignarse las leyendas: "Personas Alérgicas No Consumir" o "Alérgicos al Polen Abstenerse", "Conservar en Lugar Seco y Fresco", y "Consumir preferentemente dentro de los 180 días de la fecha de elaboración".

PRODUCTOS DE CONFITERIA

Artículo 786 - (Resolución Conjunta Nº 31/03 y Nº 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS Nº 108/07 y SAGPyA Nº 12/07 (incorporación de la RESOLUCIÓN GMC Nº 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 Bombón, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros productos alimenticios contemplados en el presente Código, adicionado o no con los aditivos que se detallan a continuación.

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g

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
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	
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	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-tartárico	0,5
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Accidos Grasos con Sacarosa.	0,5
475	Esteres de Acidos grasos con Poliglicerol	0,2

476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est. de Ac. ricinoleico interesterificado poliglic. de	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	0,15
	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	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 Ac. ricinoleico interesterificado poliglic. de	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
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
903	Cera Carnauba	0,5

905a	Parafina liquida, aceite mineral	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
1520	Propilenglicol	0,10

Artículo 787

Con el nombre de Fundente (Fondant), se entiende una masa azucarada de consistencia adecuada, batida y amasada que se prepara a base de jarabe de sacarosa, glucosa y agua con o sin adición de crémor tártaro.

Artículo 787bis - (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS N° 108/07 y SAGPyA 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."

Se entiende por baños de repostería, los productos que se definen a continuación:

1. Baño de repostería: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao, pasta de cacao solubilizada, azúcares (Azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales y aceites y grasas vegetales hidrogenados (Artículo 548), destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería, no así bombones.
Deberá contener no menos de 10,0% de sólidos no grasos de cacao.

Para su elaboración, podrá ser adicionado de los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
Baños de repostería, listos para su uso.		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
334	Acido Tartarico	0,5
355	Acido Adípico	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
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	0,3 (como P ₂ O ₅)
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,3 (como P ₂ O ₅)
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,3 (como P ₂ O 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	
Solamente para baños para recubrimiento. No se autoriza para los baños de repostería que contienen cacao, cuando se denominan baños de repostería con cacao.		
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflamina	quantum satis
101ii	Riboflamina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,050
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,050
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,050
122	Azorrubina	0,030
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,050
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,050
131	Azul Patente V	0,050
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,050
133	Azul Brillante FCF	0,050
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	0,02 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,03
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,03
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 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	1,0
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 P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfatídico	1,0
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 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 INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	qs
341iii	Calcio (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio	
	(tri) Ortofosfato	1,0 (como P ₂ O ₅)

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.: $2 \cdot 10^5$ /g.

Salmonellas: ausencia en 25g.

Escherichia coli: ausencia en 0,1g.

Coliformes, Máx.: 10/g.

Staphylococcus aureus coagulasa positiva: ausencia en 0,1g.

Clostridia sulfito reductores: ausencia en 0,1g.

Hongos y levaduras, Máx.: 100/g.

Aflatoxinas, Máx.: 0,005 mg/kg.

En los productos 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 N° 108/07 y SAGPyA 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	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		<i>quantum satis</i>
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		<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 en 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 como BPF en el presente Código		<i>quantum satis</i>

	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-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

Polvos para preparar rellenos para bombones

Se admiten las mismas funciones que para rellenos para bombones 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 a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ANTIAGLUTINANTE / ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		<i>quantum satis</i>
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P ₂ O ₅)

Las otras clases de bombones y bocaditos (sin chocolates) podrán contener los aditivos consignados en el artículo 786 del presente Código".

Artículo 789 – (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 Caramelo, se entienden los productos elaborados sobre la base de azúcares nutritivos consignados en el presente Código. Podrán presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adicionados de los siguientes ingredientes:

- Leche y sus derivados.
- Jugos y pulpas vegetales, dulces, jaleas, frutas confitadas.
- Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, copos de cereales.
- Huevo entero, yema o clara en sus distintas formas de preservación.

- e) Productos estimulantes o fruitivos.
f) Alcohol, licores, bebidas alcohólicas.
g) Aceites y/o grasa comestibles, hidrogenados o no. Cuando se rotulen de leche no podrán incluir grasas hidrogenadas.
h) Sal (cloruro de sodio).

Queda permitido el empleo de los aditivos que se detallan 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	Ácido Tartárico	0,5
355	Ácido Adípico	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 ácido, 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 en el presente código		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	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	

Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Curcumina / cúrcuma	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Carmim/cochonilha/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 / Carmin de 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 rápido FCF / Verde indeleble / Fast green	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	Caroteno: Extractos naturales	quantum satis
160b	Rocú / Urucu / bixina / norbixina / Annato	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'-carotenólico	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		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato de	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato de	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato de	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato de	0,1

436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato de	0,1
442	Sales de amonio con ácidos fosfatídicos	0,5
472e	Ésteres mono y digliceridos de ácido grasos con 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	0,2
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil lactilato	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		quantum satis
405	Alginato de propilenglicol	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
339iii	Sodio – (tri) Fosfato, Sódio – (tri), Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato de	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato de	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato de	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato de	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato de	0,1
442	Sales de amonio con ácido fosfatídico	0,5
472e	Ésteres de mono y digliceridos de ácido grasos con 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 de ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenoglicol	0,5
481i	Estearoil lactato Sódio/ Estearoil lactilato Sodio	0,5
482	Calcio Estearoil-2-lactilato, cálcio estearoil 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 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 mineral	0,5
	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, Incs. c, d y e, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.

- Caramelos duros rellenos: Presentan una fracción externa dura y una interna de consistencia variable. Cuando se utilice pasta o base de chicle deberá consignarse expresamente en el rotulado.

- Caramelos duros crocantes: Presentan consistencia frágil y/o quebradiza.

Los productos precedentemente 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 N° 108/07 y SAGPyA 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 Goma de mascar o masticar o chicle, goma para hacer burbujas o globos, o chicle globo, se entienden los productos elaborados con una base de goma de mascar que consiste en una o más de las sustancias siguientes:

FAMILIA	GENERO Y ESPECIE
SAPOTACEAE	
Chicle	Manilkara zapotilla Gillv v Manilkara Chicle Gillv
Chiquibul	Manilkara zapotilla Gillv

Goma corona	Manilkara zapotilla Gillv v Manilkara Chicle Gillv
Gutta hana kana	Palaquium leiocarpum Boerl v Palaquium
Gutta Katiau	Palaquium canua motelevana Clarke
Massaranduba balata (v el extracto	Manilkara huberi (Ducke) Chevalier
Massaranduba chocolate	Manilkara solimoesensis Gillv
Níspero	Manilkara zapotilla Gillv v Manilkara Chicle Gillv
Rosidinha (rosadinha)	Micropholis (Sin.: Sideroxylon) especies
Chicle venezolano	Manilkara williamsii Standlev v especies
APOCINACEAE	
Jelutong	Dvera costulata Hook. F. v Dvera lowii Hook F.
Leebe caspi (sorva)	Couma macrocarpa Barb. Rodr.
Pendare	Couma macrocarpa Barb.Rodr. v Conma utilis
Perillo	Couma macrocarpa Barb.Rodr. v Conma utilis
MORACEAE	
Leche de vaca	Brosimun utile (H.B.K.) Pittier v Poulsenia
Niger Gutta	Ficus platyphylla Del.
Tunu (tuno)	Castilla fallax Cook
EUFORBIACEAE	
Chilte	Cnidoscolus (Sinónimo: Jatropha) elasticus
Goma natural (sólidos de latex)	Hevea brasiliensis

b) Gomas sintéticas:

	Especificaciones
Goma de butadienoestireno	Polímero básico F.C.C.
Copolímeros de isobutilenoisopreno (goma butilo)	Polímero básico F.C.C.
Polietileno	Peso molecular 2.000-21.000 F.C.C.
Poliisobutileno	Peso molecular mínimo: 37.000 (Flory) FCC
Acetato de polivinilo	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 polimerizada	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	F.C.C.

parcialmente Hidrogenada	
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	Código Alimentario Argentino
Estearato de sodio	F.A.O. Food & Nutrit. Paper Nº 31/2
Estearato de potasio	F.A.O. Food & Nutrit. Paper Nº 31/2
Lanolina	F.C.C.
Mono y diglicéridos	Código Alimentario Argentino

f)

	Especificaciones
Resina terpénica natural	F.C.C.
Resina terpénica sintética	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 Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
GOMA DE MASCAR O CHICLE		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
334	Acido Tartarico	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

	ANTIAGLUTINANTE / ANTIHUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
900	Dimetilpolisiloxano	0,001
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
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 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
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	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	0,5
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	0,2
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,2
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
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibasico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,5 (como P ₂ O ₅)
405	Propilenglicol Alginato	0,5

432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	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	0,5
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	0,2
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,2
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	EXALTADOR DEL SABOR	
951	Aspartamo	0,25
	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 Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	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 chokolatines en forma de fósforos y de otros artículos ineptos para la alimentación.

Artículo 791

Tanto los caramelos como los acaramelados (yemas, dátiles rellenos, yemas de coco o de dulce de leche, 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 N° 108/07 y SAGPyA 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 Confites y Grageas son productos formados por un núcleo central constituido por una mezcla de alimentos contemplados por el presente Código formando una pasta azucarada, frutas o licores, gomas de mascar, almendras, avellanas o maníes enteros o en trozos, recubiertos por una capa dura de azúcar con o sin 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 el presente código		quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
355	Ácido Adípico	1,0

	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	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	0,02 sobre materia grasa
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,02 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,04 sobre materia grasa
319	Ter-Butil-Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol Butilado	0,04 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno Butilado	0,04 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	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, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla / Carmim / 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 de 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 Extractos naturales	quantum satis
160b	Rocú /Annato/Urucu/bixina/norbixina	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'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

Artículo 795 – (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS N° 108/07 y SAGPyA 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.”

Las pastillas en general se presentan en trocitos de forma variada pudiendo estar constituidas:

1. Por pastas conteniendo azúcares nutritivos consignados en el presente Código.
2. Se tolerará la adición de un máximo de 5% de almidón o dextrina. Cuando el mucílago básico no estuviera formado por gomas o gelatinas, se permitirá el uso de almidones modificados o no en proporción necesaria.

3. Las pastillas podrán contener los aditivos que se detallan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
PASTILLAS		
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,5
355	Ácido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	ANTIHUMECTANTE / ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
470i	Estearato de Magnesio	2
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	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, Amarillo Sunset	0,010
120	Carmin / Cochonilla/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 de 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: Extractos naturales	quantum satis
160b	Rocú / Annato / Urucu / Bixina/Norbixina	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
470i	Estearato de magnésio	2,0
	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
	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: se preparan con goma de acacia, azúcar, glucosa, podrán contener los aditivos que se detallan a continuación

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	PASTILLAS DE GOMA	
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
355	Ácido Adípico	1,0
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		q.s.p.
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 el presente código		quantum satis
	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente código		quantum satis
	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, 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/norbixina	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 mineral	0,5

	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 N° 108/07 y SAGPyA 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 almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin frutas abrillantadas, con edulcorantes nutritivos, incluido en un envase bromatológicamente apto o envuelto en materiales que cumplan las exigencias del Artículo 185.

En la elaboración de este producto queda permitido 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 Concentración 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	
No se autoriza su uso para pastas de semillas con o sin azúcares		
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	qs
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		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitán 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,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 por el presente Código		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por 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	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 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
	GLACEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
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.
 - Acido cianhídrico, Máx.: 40 mg/kg (40 ppm).
- e) Podrá presentarse recubierto por una capa de chocolate o de Azúcar.

Este producto se rotulará: Mazapán.

Cuando contenga frutas confitadas, deberá rotularse:

Mazapán con frutas confitadas o abrillantadas, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando hubiere sido elaborado con no menos de 25,0% de miel, podrá rotularse:

Mazapán con miel o, en su defecto, podrá colocarse en cualquier lugar del rótulo la leyenda:

Con miel, siempre que sus caracteres no sean de tamaño mayor que los utilizados en su denominación.

Cuando 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 N° 108/07 y SAGPyA 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 de Pepipán, se entiende el producto elaborado por cocción de una masa preparada con semillas finamente trituradas de diferentes semillas sanas y edulcorantes nutritivos incluidos en un envase bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Para la preparación de este producto podrá utilizarse:

- a) Semillas de: ciruelas, duraznos, damascos, avellanas, maní, castañas.
- b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- c) Los aditivos consignados en el artículo 798 del presente Código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
2. Será de consistencia semidura, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.
3. Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad, a 100-105°C, Máx: 14,0% m/m
 - Azúcares totales en: Azúcar invertido, Máx: 75,0% m/m
 - Semillas trituradas, Mín: 11,0% m/m
 - Acido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)
 - Fécula de almidón, 0,2 a 0,58% m/m

Este producto se rotulará:

Pepipán de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las semillas correspondientes en caso de mezcla, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando 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 y con los casos particulares que figuran en el presente Código".

Artículo 800 — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS N° 108/07 y SAGPyA 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 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.

Para la elaboración de estos productos podrá emplearse:

- a) Las semillas sanas de los frutos mencionados: peladas o repeladas, enteras o fraccionadas o molidas, crudas o tostadas.
- b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco y/o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- c) Leche entera: fluida o en polvo (en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración).
- d) Los aditivos que se detallan en el Artículo 798 del presente Código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo); con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
2. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométricamente regular.
3. Responderá a la siguiente composición (exceptuando los casos especiales que se establecen):
 - Humedad a 100-105°C, Máx: 20,0% m/m.
 - Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 55,0% m/m.
 - Semillas, Mín: 30,0% m/m.
 - Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm).

Este producto se rotulará:

Turrón de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la o de las semillas utilizadas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

Cuando se hubiere utilizado únicamente almendras crudas, peladas o repeladas, enteras o fraccionadas, podrá rotularse: Almendrado.

- Turrón tipo Alicante: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas, peladas, enteras o fraccionadas y presente una consistencia dura.

En este tipo se admiten tres calidades:

Clase A: elaborado con almendras repeladas, con Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras.

Clase B: elaborado con almendras peladas, Azúcar blanco y/o común, jarabe de glucosa y miel y un contenido mínimo de 30,0% m/m de almendras.

Clase C: elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un mínimo de 20,0 % m/m de almendras.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Alicante, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la clase a que pertenece.

- Turrón tipo Jijona: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado únicamente con almendras tostadas, peladas y repeladas, molidas y presente una consistencia semiblanda.

En este tipo se admiten tres calidades:

Clase A: Cuando se utilice Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras molidas.

Clase B: Cuando se utilice Azúcar blanco y/o común, jarabe de glucosa y miel y un contenido mínimo de 30,0% de almendras molidas.

Clase C: Elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un contenido mínimo de 20,0% m/m de almendras molidas.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Jijona, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño, se consignará la calidad a que pertenece.

- Turrón tipo Cádiz: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas molidas y fruta 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.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Cádiz, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

- Turrón tipo Nieve: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras repeladas, tostadas, molidas, con Azúcar blanco y jarabe de glucosa.

Presentará un color blanco y una consistencia blanda.

Este producto se rotulará: Turrón tipo nieve, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

- Turrón con fruta abrillantada: Los turrónes de maní, nuez, avellana, almendras, castañas (aisladas o en mezclas) deberán ser adicionadas de un 7% en peso, como mínimo, con relación al peso total, de fruta abrillantada y en este caso se rotularán:

- Turrón de ... con fruta abrillantada, llenando el espacio en blanco con el nombre de las semillas.

- Turrón con yema: Es el turrón elaborado con una o más semillas que hacen a este producto, adicionado con no menos de 2,0% m/m de yema en polvo o su equivalente en yema líquida.

Este producto se rotulará: Turrón de ... con yema, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, llenando el espacio en blanco con el nombre de la semilla utilizada.

- Turrón de ... con... Podrán elaborarse turrónes con el agregado de diferentes productos alimenticios (copos de cereales, cereales inflados, cacao, chocolate, etc.), siempre que la cantidad agregada justifique su denominación.

Estos productos se rotularán:

Turrón de ... con ..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la semilla o las semillas y el segundo con el nombre de otros agregados específicos, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

En los casos en que obligadamente no corresponda el empleo de miel y se utilizara como edulcorante nutritivo, siempre que su cantidad no sea inferior al 25,0% del total de los edulcorantes, podrá añadirse a la denominación que le corresponda la frase Con miel, o hacer figurar esta misma expresión en cualquier parte del rótulo, pero con caracteres de un tamaño no mayor que los empleados en su denominación.

En los casos que se hubiere utilizado leche fluida o en polvo, deberá consignarse en el rótulo, con caracteres y lugar bien visible, la leyenda: Con leche.

En los casos en que se hubiere aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, esencias naturales, extractos aromatizantes o compuestos químicos aislados de 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".

Los turrónes que no tengan una denominación particular, podrán presentarse recubiertos por obleas, siempre que la cantidad de turrón no sea inferior a 70,0% m/m.

En el rótulo de todos estos productos podrá hacerse mención de su consistencia "

Artículo 801 - (Dec 61, 17.1.77)

"Con la denominación de Turrón tipo Provence, se entiende el producto elaborado por cocción en un jarabe de Azúcar blanco y/o Azúcar común y miel, únicamente de almendras dulces y/o avellanas, con o sin granos de coriandro o anís; envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.
- b) Será de consistencia dura y color marrón oscuro por caramelización de los azúcares.
- c) La miel deberá representar no menos del 25,0% en peso del total de los edulcorantes nutritivos.
- d) Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad, a 100-105°C, Máx.: 20,0% m/m
 - Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx.: 55,0% m/n
 - Almendras y/o avellanas, Mín.: 25,0% m/m
 - Acido cianhídrico, Máx.: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará: Turrón tipo Provence con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto y año de elaboración".

Artículo 802 - (Dec 61, 17.1.77)

"Con la denominación de Turrón tipo Montelimar, se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras dulces tostadas (enteras o fraccionada), pistacho y praliné; clara de huevo, gelatinas comestible, albúmina (o sus mezclas); envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Se presentará en barras, tabletas, o respondiendo a una forma geométrica regular.
- b) Será de consistencia semiblanda, con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

c) Los edulcorantes nutritivos podrán ser: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel

d) Responderá a la siguiente composición:

- Humedad, a 100-105°C, Máx.: 15,0% m/m
- Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx.: 55,0%
- Almendras tostadas, Mín.: 27,0% m/m
- Praliné, Máx.: 3,0% m/m
- Pistacho, Máx.: 2,0% m/m
- Ácido cianhídrico, Máx.: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará: Turrón tipo Montelimar.

Cuando se hubiere utilizado miel en una proporción no menor de 25,0% sobre el total de los edulcorantes, podrá consignarse la leyenda: Con miel. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración".

Artículo 803

Con el nombre de Balanchaos y Bolanchaos, se entiende unos panecillos hecho con el fruto del mistol (*Zyzyphus mistol*) y un dulce consistente.

Artículo 804 — (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)

Modificado por Resolución Conjunta SPRyRS N° 108/07 y SAGPyA 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 Pasta de semillas de frutas secas, se entiende el producto obtenido por cocción de almendras dulces y/o amargas, castañas, nueces, avellanas, maníes, aisladamente o en mezcla con edulcorantes nutritivos.

Para la elaboración podrán utilizarse:

- a) Las semillas sanas de los frutos secos, crudas o tostadas, trituradas.
- b) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- c) Los aditivos que se detallan en el artículo 798.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.
2. Con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños, y será el que corresponde a la materia prima empleada.
3. Responderá a la siguiente composición:
 - Humedad a 100-105°C, Máx: 14,0% m/m
 - Azúcares totales en Azúcar invertido, Máx: 40,0% m/m
 - Semillas, Mín: 46,0% m/m
 - Ácido cianhídrico, Máx: 40 mg/kg (40 ppm)

Este producto se rotulará:

Pasta de ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las semillas secas utilizadas en caso de mezcla, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad no menor de 25,0 % con respecto al total de los edulcorantes podrá agregarse Con miel o mencionarla en cualquier lugar del rótulo con caracteres no mayores a los utilizados para la denominación del producto".

Artículo 805 - (Res 205, 7.03.88)

"En la elaboración de productos de confitería se admite y siempre que específicamente no se indique lo contrario, el agregado sin declarar de crémor tártaro, agentes gelificantes, esencias y/o ácidos orgánicos permitidos.

Queda prohibido:

1. El empleo de hojas de estaño, bronce y otras que contengan cinc, níquel y/o antimonio, para platear y dorar confites, tabletas, pastillas, productos afines y adornos de confitería.
2. Recubrir los chocolates, caramelos, confites u otros, con Goma laca (shellac) u otras resinas, como utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro, a excepción de los llamados Huevos de Pascua y Figuras de chocolate, que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma tragacanto y otros productos de uso permitido.
3. Sólo se permite metalizar con hojas de oro, de plata, de aluminio, libres de impurezas nocivas".

Art 806 - (Dec 61, 17.1.77)

Suprimido.

Art 807 - (Dec 112, 12.1.76)

"Con la denominación genérica de Confituras, se entienden los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas, o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares (Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.

Las materias primas y las características generales de los productos elaborados deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las frutas, hortalizas o tubérculos deberán tener el grado de maduración adecuada, sanos, limpios, pelados o sin pelar (según corresponda), libres de pedúnculos, hojas de la misma planta o plantas extrañas u otras materias distintas al producto.
 2. Las frutas estarán libres de carozos, semillas, epicarpio, partes leñosas, exceptuando los casos como el tomate, higos u otros que por sus características morfológicas y/o estructurales deban admitirse con semillas y/o piel.
 3. En la elaboración de confituras no deberán utilizarse residuos de prensado o de una lixiviación previa.
 4. Las confituras podrán elaborarse con pulpas de frutas, hortalizas o tubérculos y en todos los casos con el zumo que naturalmente contienen y jugos de frutas conservadas por medios físicos (esterilización, congelación; quedando excluidas las radiaciones ionizantes).
 5. Las pulpas de frutas con sus jugos correspondientes, así como las pulpas de tubérculos obtenidas por desintegración mecánica, ya sean crudos o cocidos, utilizados en la elaboración de las confituras que correspondan y los jugos de frutas empleados en la elaboración de jaleas, podrán preservarse con el agregado de hasta 1500 mg/kg (1500 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio, o de hasta 1500 mg/kg (1500 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio, o de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico, siempre que la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1.
- Podrá, asimismo, utilizarse como único medio de preservación el sulfitado con hasta 2500 mg/kg (2500 ppm) de anhídrido sulfuroso total.

Queda, asimismo, permitida la preservación por acción conjunta del anhídrido sulfuroso y ácido sórbico en tanto la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a 1.

6. Cuando en la elaboración de confituras se utilicen pulpas de frutas, tubérculos o jugos conservados por los medios químicos citados precedentemente, el producto terminado podrá contener los preservadores en las siguientes cantidades:

- Anhídrido sulfuroso total, Máx: 100 mg/kg.
- Ácido benzoico, Máx: 600 mg/kg.
- Ácido sórbico, Máx: 600 mg/kg.

7. Cuando se utilice una mezcla de ácidos sórbico y benzoico, la cantidad total de la suma de los preservadores no deberá ser superior a 600 mg/kg.

8. En los casos en que por la naturaleza del producto a elaborar resulte necesario, queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de jugo de frutas cítricas o de ácidos orgánicos (cítrico, málico, tartárico, láctico, fumárico, adípico o sus mezclas, u otros que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional) en cantidad adecuada para obtener un pH óptimo.

9. **(Res 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 arábica, goma de espina corona, ácido algínico 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).

El producto goma garrofín utilizado deberá responder a las características fijadas en el Artículo 1398, Inc 74 del Código Alimentario Argentino".

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.

En estos casos deberá consignarse en el rótulo, inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con colorante permitido".

11. En la elaboración de confituras podrán utilizarse esencias naturales, esencias artificiales o sus mezclas. En estos casos deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: Con esencia de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia si fuere natural.

Si la esencia fuere artificial o una mezcla con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de estas últimas, deberá consignarse en la misma forma citada, la leyenda: Con esencia artificial de... o Con sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Podrán, asimismo, aromatizarse con vainillina, etilvainillina, canela, etc, en cuyo caso deberá consignarse en el rótulo la leyenda: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia empleada.

12. Cuando la naturaleza de la materia prima lo exija, queda permitido el agregado de ácido L-ascórbico en función de antioxidante y en cantidad no mayor de 500 mg/kg.

Queda, asimismo, permitido la adición de hasta 200 mg/kg de calcio en forma de cloruro, lactato, gluconato o sus mezclas, en función de endurecedor; en ambos casos sin declaración en el rótulo.

13. La confitura elaborada no deberá presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos.

Los recipientes en que se encuentren envasados serán de material bromatológicamente apto, con cierre adecuado, resistentes al proceso industrial a que puedan someterse y no deberán afectar las características propias del producto.

14. Todas las confituras deberán llevar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa, con caracteres bien visibles e indelebles el año de elaboración".

Artículo 808 - (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 substancia 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 N° 108/07 y SAGPyA 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		qs
	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 Etilico 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		qs
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		qs
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 INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	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	2,0
	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 INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	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
	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 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
160aii	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:

antiaglutinantes y humectantes como se indica a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCION / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	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	2,0
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs

Estos productos se rotularán: Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina según corresponda.

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 N° 108/07 y SAGPyA 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."

Para los rellenos para postres se permite el uso de los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
RELLENOS PARA POSTRES,		
Rellenos para postres listos para su uso		
	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, 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 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		qs
	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
160aii	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 Eílico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	qs
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	qs
171	Dióxido de Titanio	qs
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
	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	0,5
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		qs
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		qs
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 Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
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	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 P ₂ O ₅)

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 N° 108/07 y SAGPyA 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 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:

- 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) 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	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	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:

- a) 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) 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.

- d) 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.

- e) 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 frutivos: cacao, chocolate, café, malta.
- j) Granos o semillas: enteros, en trozos, molidos, tostados o no.

Queda permitido el agregado de los siguientes aditivos autorizados por el presente Código:

- 1. Ácidos orgánicos y/o sus mezclas y/o sus sales alcalinas.
- 2. Emulsionantes, Máx.: 1,0% p/p en el producto listo para consumir.
- 3. Espesantes, estabilizantes, Máx.: 1,0% p/p en el producto listo para consumir.
- 4. Caseína y/o caseinatos.
- 5. Antioxidantes en las proporciones establecidas en el Artículo 523bis con respecto a la materia grasa presente.
- 6. Pirofosfatos de sodio (sodio di) y (tetra) difosfato, Máx.: 0,5% p/p expresado como 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 ocaso FCF en cantidad no mayor de 6 mg/kg por 100 g de producto listo para consumir aisladamente o en mezcla, fijando para el amaranto un Máx.: de 1,8 mg por 100 g en todos los casos de producto listo para consumir.
- 10. Sorbitol en cantidad no superior al 2,5% p/p en el producto terminado.

Deberán presentar un contenido de humedad de 5% y cumplir las siguientes exigencias microbiológicas:

- a) Ausencia de germen patógeno. Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:
 - 1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C/72 horas: mayor de 5×10^4 /g.
 - 2. Bacterias coliformes: no más de 10/g
 - 3. Bacterias coliformes fecales: más de 1/g
 - 4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: más de 10/g
 - 5. Salmonella: presencia en 25 g
 - 6. Bacillus cereus: más de 100/g
- b) Hongos y/o levaduras, Máx.: 50/g

Los productos cuya denominación signifique o dé a entender que contienen huevos en su composición deberán presentar un contenido mínimo equivalente a dos yemas por kilogramo en el producto final listo para consumir que presentará un contenido de colesterol no menor de 0,04% p/p.

Deberán envasarse en recipientes no mayores de 500 g, bromatológicamente aptos y deberán consignar en su rótulo con caracteres y en lugar bien visibles, el año de elaboración y/o fecha de vencimiento.

Los productos que contengan huevo entero o sus partes, leche en polvo, crema en polvo y/o cualquier otro producto perecedero, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad o incluidos en otro que los proteja de sus acción; consignarán la Fecha de vencimiento (mes y año).

Estos productos se denominarán: Polvo para preparar postres para helar sabor a ..., Preparación básica para preparar postre para helar sabor a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del ingrediente que caracterizará el producto final o Polvo para preparar postre para helar ..., llenando el lugar en blanco con un nombre de fantasía.

Deberá indicarse en el rotulado los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones, la composición porcentual de proteínas, hidratos de carbono y sustancias grasas y las instrucciones para preparar el producto listo para consumir.

Los productos adicionados de sustancias aromatizantes artificiales y/o colorantes naturales (Artículo 1324, Inc 1 y 2) y/o sintéticos (Artículo 1325), y/o espesantes-estabilizantes, deberán indicar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, la leyenda:

Con aromatizante artificial autorizado,

Con colorante natural y/o sintético autorizado, y/o espesante-estabilizante autorizado, según corresponda.

Si se aromatizan con vainillina o etilvainillina o con una mezcla de éstas y vainilla natural, deberá consignar en el rótulo la leyenda:

Con esencia artificial de vainilla o

Con esencia imitación vainilla"

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 RESFC-2018-11-APN-SRYGS#MSYDS N°11/2018)

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 común	Nombre taxonómico
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
Mashwa, isañú, añu o cubio; tubérculo de	<i>Tropaeolum tuberosum</i> Ruiz et Pavon
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.
Ulluku, omelloco, olluco, illako o papa lisa; tubérculo de	<i>Ullucus tuberosus</i> Caldas
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	<i>Allium cepa</i> L.

envainadoras de	
Cebolla, bulbo de	<i>Allium cepa</i> L.
Cebollin o Ciboulette, hojas envainadoras de	<i>Allium fistulosum</i> L. y <i>Allium schoenoprasum</i> L.
Echalotte o Chalote, bulbillos de	<i>Allium ascalonicum</i> L.
Puerro o Ajo porro, bulbo y hojas de	<i>Allium porrum</i> L.
Tallos y pecíolos	
Cardo, pecíolos de	<i>Cynara cardunculus</i> L.
Espárrago, el brote (turión) del rizoma de	<i>Asparagus officinalis</i> L.
Hinojo, pecíolos de	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.
Ruibarbo, pecíolo de	<i>Rheum rhabarbarum</i> L.
Hortalizas de Hojas (excepto las del género Brassica)	
Acedera	<i>Rumex acetosa</i> L.
Acelgas	<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>cicla</i> (L.) W.D.J. Koch.
Achicoria y Radicheta	<i>Cichorium intybus</i> L.
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.
Alfalfa, brotes de	<i>Medicago sativa</i> L.
Amaranto	<i>Amaranthus caudatus</i> L., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>cruentus</i> (L.) Thell., <i>Amaranthus hybridus</i> L. subsp. <i>hybridus</i> , <i>Amaranthus mantegazzianus</i> Pass.
Apio o apio de pencas, hojas completas (pecíolos y láminas) de	<i>Apium graveolens</i> L.
Berro de agua	<i>Rorippa nasturtium-aquaticum</i> (L.) Hayek
Berro de tierra o de huerta	<i>Lepidium sativum</i> L.
Canónigo	<i>Valerianella olitoria</i> (L.) Pollich
Diente de león, amargón o taraxacon	<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.
Endivia	<i>Cichorium endivia</i> L.

Escarola	<i>Cichorium endivia</i> L.
Espinaca	<i>Spinacea oleracea</i> L.
Lechuga	<i>Lactuca sativa</i> L.
Mastuerzo o Quimpe	<i>Lepidium didymum</i> L.
Perejil	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss
Radicchio, radicchio rosso y radicchio rojo	<i>Cichorium intybus</i> L.
Rúcula, rúgula, rocket o roqueta	<i>Eruca vesicaria</i> (L.) Cav. subsp. <i>sativa</i> (Mill.) Thell.
INFLORESCENCIA	
Alcaucil o alcachofa	<i>Cynara scolymus</i> L.
HORTALIZAS DE FRUTO	
Berenjena	<i>Solanum melongena</i> L.
Chaucha	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Choclo o maíz dulce	<i>Zea maiz</i> L.
Gombo, kimbombo, beme, chaucha turca o kiavo	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench.
Papa del aire, chucho, xuxu o chayote	<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw.
Papayo de altura, chamburo, papaya de monte, papayuela, chamburo o chilhuacán	<i>Vasconcellea pubescens</i> A. DC. <i>Carica pubescens</i> Lenné & K.Koch Syn.
Pepino	<i>Cucumis sativus</i> L.
Pimiento	<i>Capsicum annuum</i> L.
Tomate	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.
Zapallo o calabaza	<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne ex Lam., <i>Cucurbita pepo</i> L., <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne, <i>Cucurbita mixta</i> Pangalo y otras del género <i>Curcubita</i> L.
Coles (Hortalizas del género Brassica)	

<u>Inflorescencias</u>	
Brócoli: Italiano De cabeza o francés	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>italica</i> Plenck <i>Brassica oleracea</i> subvar. <i>cymosa</i> Duchesne
Coliflor	<i>Brassica oleracea</i> L. subvar. <i>cauliflora</i> (Garsault) DC.
Nabiza y grelo	<i>Brassica napus</i> L.
<u>Hojas</u>	
Coles chinas: Akusay Pak choi o acelga china	<i>Brassica rapa</i> L. var. <i>glabra</i> Regel <i>Brassica rapa</i> L. var. <i>chinensis</i> (L.) Kitam.
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
<u>Tallo carnoso</u>	
Col-rábano	<i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>gongylodes</i> L.
<u>Raíz carnosa</u>	
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 827 bis – 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 - Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 13-E/2017

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 - Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 13-E/2017

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 – Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 13-E/2017

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 quáter - (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 – Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 13-E/2017

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 rhubarbarum* 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	<i>Pisum sativum</i> L.
Dólicos, poroto de Egipto, poroto japonés	<i>Lablab purpureus</i> (L.) Sweet
Garbanzo	<i>Cicer arietinum</i> L.
Habas	<i>Vicia faba</i> L.
Lenteja	<i>Lens culinaris</i> Medik.
Lentejón	<i>Lens culinaris</i> Medik. var. <i>macrosperma</i> (Baumg.) N.F. Mattos
Lupino o altramuz común: amarillo: azul:	<i>Lupinus albus</i> L. <i>Lupinus luteus</i> L. <i>Lupinus angustifolius</i> L.
Poroto adzuki	<i>Vigna angularis</i> (Willd) Ohiwi & H. Ohashi.
Poroto alubia, poroto blanco oval, poroto negro, poroto colorado	<i>Phaseolus vulgaris</i> L.
Poroto manteca	<i>Phaseolus lunatus</i> L.

Poroto mung	<i>Vigna radiata</i> (L.) R. Wilczek.
Poroto pallar, judías de España	<i>Phaseolus coccineus</i> L.
Poroto tape o caupí	<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.
Soja o soya	<i>Glycine max</i> (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. *macrosperma* (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 884 bis – 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 RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019)

“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.”

Fruta tiernizada: Es la fruta desecada o deshidratada que ha sido sometida a un tratamiento con agua, vapor o la mezcla de ambos, para elevar su contenido de humedad.”

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 SRyGS y SAB N°26/2019)

“Las frutas frescas comestibles son las siguientes:

CÍTRICOS	
Nombre común	Nombre taxonómico
Naranja dulce	Fruto de <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
Naranja amarga	Fruto de <i>Citrus aurantium</i> L.
Limón	Fruto de <i>Citrus limón</i> (L.) Burm. f.
Mandarina	Fruto de <i>Citrus reticulata</i> Blanco y <i>Citrus deliciosa</i> Ten.
Pomelo	Fruto de <i>Citrus paradisi</i> Macfad.
Cidra	Fruto de <i>Citrus medica</i> L.
Lima de Tahiti	Fruto de <i>Citrus limetta</i> Risso
Lima de México, lima Kei o lima sutil	Fruto de <i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle
Lima de Palestina o Lima dulce	Fruto de <i>Citrus limettioides</i> Tanaka
PEPITA	
Nombre común	Nombre taxonómico
Manzana	Fruto de <i>Malus domestica</i> Borkh.
Pera	Fruto de <i>Pyrus communis</i> L.
Pera asiática	Fruto de <i>Pyrus pyrifolia</i> (Burm. f.) Nakai
Membrillo	Fruto de <i>Cydonia oblonga</i> Mill.
Níspero europeo	Fruto de <i>Mespilus germanica</i> L.
Níspero japonés	Fruto de <i>Eryobotria japonica</i> (Thunb.) Lindl.
CAROZO	
Nombre común	Nombre taxonómico
Cereza	Fruto de <i>Prunus avium</i> (L.) L.

Ciruela europea	Fruto de <i>Prunus domestica</i> L.
Ciruela japonesa	Fruto de <i>Prunus salicina</i> Lindl.
Damasco	Fruto de <i>Prunus armeniaca</i> L.
Durazno	Fruto de <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch.
Guinda	Fruto de <i>Prunus cerasus</i> L.
Nectarina o pelón	Fruto de <i>Prunus persica</i> (L.) Batch. var <i>nectarina</i> Maxim
BAYAS Y OTRAS FRUTAS PEQUEÑAS	
Nombre común	Nombre taxonómico
Arándano	Fruto de <i>Vaccinium corymbosum</i> L. y otras especies de <i>Vaccinium</i> L.
Frambuesa	Fruto de <i>Rubus idaeus</i> L.
Frutilla silvestre	Receptáculos hipertrofiados de <i>Fragaria vesca</i> (L.) Coville y otras especies de <i>Fragaria</i> L.
Frutilla	Receptáculos hipertrofiados de <i>Fragaria xananassa</i> (Weston) Duchesne
Grosella blanca o uva espina	Fruto de <i>Ribes grossularia</i> L.
Grosella negra o cassis	Fruto de <i>Ribes rubrum</i> L.
Grosella roja o corinto	Fruto de <i>Ribes rubrum</i> L.
Guaviroba/guabiroba o guavirá	Fruto de <i>Campomanesia xanthocarpa</i> O. Berg
Mora (arbórea)	Fruto de <i>Morus alba</i> L. y <i>M. nigra</i> L.
Mora o Zarzamora, (arbustiva)	Fruto de <i>Rubus ulmifolius</i> Schott. y otras especies de <i>Rubus</i> L.

Rosa mosqueta	Fruto de <i>Rosa rubiginosa</i> L.
Saúco	Fruto de <i>Sambucus australis</i> Cham. Schltdl. y <i>Sambucus nigra</i> L.
Siete capotes	Fruto de <i>Campomanesia guazumifolia</i> (Cambess.) O. Berg
Uva	Fruto de <i>Vitisvinifera</i> L.
Calafate	Fruto de <i>Berberis mycophylla</i> G. Forst.
Michay o Calafate	Fruto de <i>Berberis darwinii</i> Hook.
Maqui	Fruto de <i>Aristotelia chilensis</i> (Molina) Stuntz.
Mistol	Fruto de <i>Ziziphus mistol</i> Gris.
Piquillin	Fruto de <i>Condalia microphylla</i> Cav.
Pitanga, ñangapirí o arrayán	Fruto de <i>Eugenia uniflora</i> L.
Pitaya	Fruto de <i>Hylocereus</i> spp.
Zarzaparrila o Parrilla	Fruto de <i>Ribes magellanicum</i> Poir.
TROPICALES Y SUBTROPICALES DE PIEL COMESTIBLE	
Nombre común	Nombre taxonómico
Breva	Primer fruto de <i>Ficus carica</i> L.
Carambola	Fruto de <i>Averrhoa carambola</i> L.
Dátil	Fruto de <i>Phoenix dactylifera</i> L.
Higo	Fruto de estación de <i>Ficus carica</i> L.
Kaki	Fruto de <i>Diospyrus kaki</i> Thunb.
Kumquat o "quinoto"	Fruto de <i>Fortunella margarita</i> (Lour.) Swingle y <i>Fortunella japonica</i> (Thunb.) Swingle

Tomate de árbol	Fruto de <i>Cyphomandra betacea</i> (Cav.) Sendtn.
Oliva o Aceituna	Fruto de <i>Olea europaea</i> L.
TROPICALES Y SUBTROPICALES DE PIEL NO COMESTIBLE	
Nombre común	Nombre taxonómico
Açaí o asaí	Fruto de <i>Euterpe oleracea</i> Mart.
Ananá o Piña	Fruto de <i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.
Banana	Fruto de <i>Musa paradisi</i> L. y otras especies de <i>Musa</i> L.
Chirimoya	Fruto de <i>Annona cherimola</i> Mill.
Durian o Durión	Durio <i>zibethinus</i> L.
Falso Guayabo, Feijoa o Guayabo del país	Fruto de <i>Acca sellowiana</i> (O. Berg) Burret
Granada	Fruto de <i>Punica granatum</i> L.
Guayaba	Fruto de <i>Psidium guajaba</i> L.
Kiwi	Fruto de <i>Actinidia deliciosa</i> Planch.
Litchi	Fruto de <i>Litchi chinensis</i> Sonn.
Mamón o Papaya	Fruto de <i>Carica papaya</i> L.
Palta	Fruto de <i>Persea americana</i> Mill.
Pasionaria, maracuyá amarillo o mburucuyá	Fruto de <i>Passiflora edulis</i> Sims.
Tuna	Fruto de <i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill. y otras especies de <i>Opuntia</i> Mill.
Coco	Fruto de <i>Coccus nucifera</i> L.
Mango	Fruto de <i>Mangifera indica</i> L.
CUCURBITAS y otros	

Nombre común	Nombre taxonómico
Melón	Fruto de <i>Cucumis melo</i> L.
Sandía	Fruto de <i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. & Nakai.
Pepino dulce	Fruto de <i>Solanun muricatum</i> Aiton.
Cayota o alcayota	Fruto de <i>Cucurbita ficifolia</i> Bouché."

Artículo 889 – Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 13-E/2017

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	Nombre taxonómico
Almendra	<i>Prunus dulcis</i> (Mill.) D.A. Webb syn. <i>Prunus amygdalus</i> Batsch
Avellana	<i>Corylus avellana</i> 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”.

b) Almendras sin cáscara: se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de la semilla sin el endocarpio lignificado. En este caso deberá consignarse en el rotulado la leyenda: “Sin cáscara”.

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:

Defectos	Grados		
	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		
Defectos	Superior	Elegido	Común
	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 SRYGS y SAB N° 30/2019)

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.

Para los artículos subsiguientes se utilizara el término 'desecadas' en general, englobando en este término a las 'desecadas/deshidratadas'.

A los efectos de rotulación, se denominará 'fruta desecada' o 'fruta deshidratada' según corresponda de acuerdo a lo establecido en el artículo 887.

Artículo 904 bis - (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N° 30/2019)

La fruta desecada en el momento del empaque, no deberá contener más de 25% de agua, excepto para la fruta tiernizada en que se admitirá hasta 35%. Cuando sea 'tiernizada', se hará constar en la denominación.

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, descarozaos, 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 SRYGS y SAB N° 30/2019)

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 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 descarozados enteros o medallones, se entienden los duraznos desecados sin piel (epicarpio) ni carozo, que al ser desecados han sido comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

Chicos: los de 20 a 35 mm de diámetro.

Medianos: los de más de 35 y hasta 45 mm de diámetro.

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.

c) Común: Los medallones sanos y limpios, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa.

Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Se admite, como máximo: 15% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas, incluyendo en esta tolerancia no más de 6% de medallones con restos de carozo.

Artículo 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 SRYGS y SAB N° 30/2019)

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 Grados de Selección son:

a) Superior: Los higos desecados de unos mismos colores 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 RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019)

“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) y en el caso de las frutas tiernizadas no exceda los 1000 mg/kg (1.000 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	<i>Salvia hispánica</i> L.
Girasol	<i>Helianthus annuus</i> L.
Guaraná o Uaraná	<i>Paullinia cupana</i> Kunth.
Lino	<i>Linum usitatissimum</i>
Maní	<i>Arachis hypogaea</i> L.
Piñón	<i>Araucaria araucana</i> , <i>A. angustifolia</i> , <i>Pinus pinea</i> L, <i>Pinus araucano</i> Mob.
Sésamo	<i>Sesamum indicum</i> L., <i>S. orientale</i> L., <i>S. radiatum</i> L.
Quinoa	<i>Chenopodium quinoa</i> Willd.
Zapallo	<i>Cucúrbita maxima</i> Duchesne ex Lam., <i>Cucurbita moschata</i> Duchesne, <i>Cucurbita mixta</i> 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 RESFC-2018-7-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2018)

“Las algas comestibles admitidas son las que se establecen en la presente tabla:

<i>Ochrophyta</i> (Algas pardas)		
NOMBRE TAXONÓMICO	NOMBRE COMÚN	PRESENTACIÓN
<i>Fucus vesiculosus</i> L.	Fucus	Deshidratada, fragmentada, molida
<i>Ascophyllum nodosum</i> Le Jolis	Alga noruega, alga nudosa	Deshidratada, molida
<i>Himanthalia elongata</i>	Espagueti de mar, judía de mar	Encurtido
<i>Sargassum fusiforme</i> (Harv.) Setchell	Hijiki	Deshidratada, fragmentada
<i>Durvillea antarctica</i> (Cham.) Har.	Cochayuyo	Deshidratada, entera
<i>Saccharina latissima</i> (L.) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G.W. Saunders <i>Saccharina japonica</i> (Areschoug) C. E. Lane, C. Mayes, Druehl & G.W. Saunders	Kombú, Sweet kombú, kelp	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Macrocystis pyrifera</i> (L.) C. Agardh	Cachiyuyo	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Lessonia flavicans</i> Bory de Saint Vicent	--	Deshidratada, fragmentada, molida
<i>Eisenia bicyclis</i> (Kjellman) Setchell	Arame	Deshidratada, fragmentada
<i>Undaria pinnatifida</i> (Harvey) Suringar	Wakame	Deshidratada, fragmentada, molida
<i>Chlorophyta</i> (Algas verdes)		
NOMBRE TAXONÓMICO	NOMBRE COMÚN	PRESENTACIÓN
<i>Ulva rigida</i> C. Agardh	Lechuga de mar	Deshidratada, entera,

		fragmentada
<i>Ulva linza</i> L.	Lechuga de mar	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Ulva australis</i> Areschoug	Lechuga de mar	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Ulva prolifera</i> O. F. Muller	Lechuga de mar	Deshidratada, entera, fragmentada
<i>Protomonostroma undulatum</i> (Wittrock) K. L. Vinogradova	Hida-hitoe	Deshidratada, molida
<i>Monostroma latissimum</i> Wittrock	Aonori	Deshidratada
<i>Codium decorticarum</i> (Woodward) Howe	--	Encurtido
<i>Rhodophyta</i> (Algas rojas)		
NOMBRE TAXONÓMICO	NOMBRE COMÚN	PRESENTACIÓN
<i>Pyropia columbina</i> (Mont.) W. A. Nelson	Nori, Luche, Luche pardo, Luche rojo	Deshidratada, prensada
<i>Gigartina skottstbergii</i> Setch. & N. L. Gardner	Luga gruesa, cuero de chancho	Deshidratada, entera
<i>Sarcothalia crispata</i> (Bory) Leister	Luga negra	Deshidratada
<i>Gracilaria gracilis</i> (Stackhouse) M. Steentoft, L. M. Irvine & W. F. Farnham	Pelillo	Deshidratada

Las algas desecadas o deshidratadas deberán presentar un contenido de agua inferior o igual al 15% determinado a 100-105° C".

Artículo 923 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-13-APN-SRYGS#MSYDS N°13/2019)

"Con el nombre de 'concentrado o extracto de spirulina' se entiende el producto obtenido por medio de un filtrado acuoso del extracto de la biomasa seca de *Arthrospira platensis* Gomont a fin de concentrar sus componentes, para ser utilizado como colorante natural."

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 cocotera *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 Mantequilla 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 – Resolución Conjunta SCS y SAByDR 2/2020. Otórgase a las empresas un plazo de trescientos sesenta y cinco días (365) corridos para su adecuación. La presente resolución entro en vigencia el 24 de Julio de 2020]

Los Vegetales Congelados/Supercongelados se definen de la siguiente manera:

1. CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

a) Vegetales congelados/supercongelados que no requieren tratamiento térmico posterior’ aquellos vegetales (frutas u hortalizas) congelados, que serán consumidos después de la descongelación sin un tratamiento térmico.

Podrán contener además otros ingredientes de origen cárnico.

Deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

PARÁMETRO	Criterio de Aceptación	Método de Referencia ⁽¹⁾
<i>E. coli</i> (UFC/g)	n=5, c=0, m<10	ISO 16649-2:2015
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5,c=0;Ausencia en 25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella</i> spp	n=5,c=0;Ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

(1) o su versión más actualizada

Estos productos se denominarán “(nombre del vegetal correspondiente) congelado o supercongelado (según corresponda) listo para el consumo directo” o “Mezcla de (nombre de

los vegetales correspondiente en orden decreciente) congelados /supercongelada lista para el consumo directo”.

Cuando contengan ingredientes de origen cárnico, deberán ser consignados en la denominación como “(nombre del vegetal correspondiente) o Mezcla de (nombres de los vegetales correspondientes) con.... (Indicando el nombre de la especie del animal correspondiente en orden decreciente), congelados / supercongelados, listo para el consumo directo”.

b) ‘Vegetales congelados/supercongelados que requieren un tratamiento térmico antes del consumo’ a aquellos vegetales congelados que serán consumidos después de recibir un tratamiento térmico.

Podrán contener además otros ingredientes de origen cárnico.

Deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

PARÁMETRO	Criterio de Aceptación	Método de Referencia ⁽¹⁾
<i>E. coli</i> (UFC/g)	n=5, c=2, m=10, M=100	ISO 16649-2:2015
<i>Listeria monocytogenes</i>	n=5, c=0; m<100	ISO 11290-2:2017
<i>Salmonella</i> spp	n=5, c=0; Ausencia en 25 g	ISO 6579-1:2017

(1) o su versión más actualizada

Estos productos se denominarán “(nombre del vegetal correspondiente) congelado o supercongelado según corresponda” o “Mezcla de (nombre de vegetales correspondientes en orden decreciente) congelada o supercongelada (según corresponda)”.

Cuando contengan ingredientes de origen cárnico, deberán ser consignados en la denominación como “(nombre del vegetal)....” o “Mezcla de (nombre de los vegetales) con... (Indicando el nombre de la especie del animal correspondiente) congelados o supercongelados”.

Deberán consignar una leyenda con carácter de advertencia en la cara principal del envase en letras mayúscula y negrita con un color contrastante con el fondo del rótulo y una altura mínima de 2 mm acerca de la importancia de consumir el producto de acuerdo con el modo de preparación indicado en el envase.

El modo de preparación deberá estar especificado por el fabricante y deberá incluir tiempos, temperaturas y demás especificaciones necesarias que aseguren un tratamiento listericida, teniendo en cuenta el/los modos de conservación sugeridos por el fabricante. Dichas instrucciones no deben ser ambiguas, ni dar lugar a interpretaciones erróneas.

No podrán asignarse a los vegetales congelados/supercongelados que requieren un tratamiento térmico previo al consumo denominaciones de fantasía o marca que induzcan a ser consumidos tal y como se presentan.

No podrán utilizarse términos tales como “Jardinera”, “ensalada de”.

2. ESTABLECIMIENTOS

Todos los establecimientos que elabore/industrialice y/o fraccione estos productos deberán: Implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo con las directrices que se establecen en el Artículo 18 bis del presente Código.

Adicionalmente, aquellos establecimientos que elaboren/ industrialicen y/o fraccionen vegetales congelados listos para el consumo deberán implementar un programa específico de monitoreo ambiental fundamentado en un análisis de peligros.

Si en la verificación del sistema se hallara evidencia de que los peligros no se hallan controlados deberán adoptarse las medidas preventivas de gestión sanitaria que correspondan. Contar con la Dirección Técnica de un profesional que, por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria nacional, está capacitado para dichas funciones, el que además asumirá juntamente 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.

3. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y MEDIDAS DE GESTIÓN SANITARIA

Ante potenciales incidentes alimentarios, las medidas preventivas de gestión sanitarias deberán ser adecuadas al peligro y al riesgo evaluado.

Si de los hallazgos resultantes de una muestra oficial indicativa, definida según los términos del artículo 156 tris, se determina que no se cumplen los criterios microbiológicos establecidos se deberán evaluar otras evidencias a los efectos de determinar las medidas de gestión del riesgo, tales como los antecedentes del establecimiento y/o los resultados de las auditorías de corresponder. Si se concluye que los peligros no se hallan controlados se deberán adoptar las medidas de gestión inmediatas que correspondan según el riesgo.

Si de los hallazgos resultantes de la muestra original oficial reglamentaria se determina que no se cumplen los criterios microbiológicos establecidos se deberán adoptar las medidas de gestión inmediatas que correspondan según el riesgo. Complementariamente la autoridad sanitaria deberá evaluar los antecedentes del establecimiento y/o los resultados de las auditorías de corresponder a los fines de ampliar la evidencia e información disponible de los hallazgos encontrados.

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 quáter – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 4 - E/2017)

[Se otorga a las empresas, a partir del 10 de enero de 2017, un plazo de ciento ochenta (180) días hábiles para su adecuación]

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</i> spp.	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
<i>E. coli</i> no O157 ⁽²⁾	n=5, c=0, Ausencia en 25g	ISO 13136: 2012 BAM-FDA: 2014

⁽¹⁾ O su versión más actualizada

⁽²⁾ *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta sólo los aislamientos positivos para los genes *stx* y *eae*, de los serogrupos mencionados.

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	Criterio microbiológico	Método de referencia ⁽¹⁾
<i>E. coli</i> NMP/g	n=5, c=0, m=<0,3	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3:2005
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011 ISO 6579: 2002
<i>E. coli</i> O157: H7/NM □	n=5, c=0, Ausencia en 25g	BAM-FDA: 2011 ISO 16654:2001□
<i>E. coli</i> no O157 ⁽²⁾	n=5, c=0, Ausencia en 25g	ISO 13136: 2012 BAM-FDA: 2014

⁽¹⁾ O su versión más actualizada

⁽²⁾ *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta sólo los aislamientos positivos para los genes *stx* y *eae*, de los serogrupos mencionados.

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	Método de referencia ⁽¹⁾
<i>E. coli</i> NMP/g	n=5, c=0, m=10, M=100	BAM-FDA: 2002, método I o II ISO/TS 16649-3:2005
<i>Salmonella</i> spp.	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
<i>E. coli</i> no O157 ⁽²⁾	n=5, c=0, Ausencia en 25g	ISO 13136: 2012 BAM-FDA: 2014

⁽¹⁾ O su versión más actualizada

⁽²⁾ *E. coli* productor de toxina Shiga de los serogrupos: O145, O121, O26, O111 y O103. Se tendrán en cuenta sólo los aislamientos positivos para los genes *stx* y *eae*, de los serogrupos mencionados.

CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL

Artículo 926 (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019) [Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

Con la denominación genérica de conservas vegetales, se entienden todas aquellas conservas elaboradas con frutas y hortalizas.

Las frutas y hortalizas empleadas como materia prima deben satisfacer las siguientes exigencias:

I. 1) Los residuos de plaguicidas no deberán superar los valores máximos establecidos en el presente Código y Resoluciones correspondientes del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA (SENASA), organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARÍA DE GOBIERNO DE AGROINDUSTRIA del MINISTERIO DE PRODUCCIÓN Y TRABAJO.

2) Tener el estado de madurez apropiado, según el producto y el tipo de conserva a realizar.

3) 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 refrigeradas, congeladas, desecadas/deshidratadas o sean secas, las que deberán mantenerse en ambientes y condiciones apropiadas (temperatura, humedad, aireación, composición del aire, etc.) para cada producto y condición.

4) Estar sanas, entendiéndose como tales a las que están libres de daños o alteraciones producidas por insectos, parásitos, enfermedades o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte sus características organolépticas.

5) Estar limpias, entendiéndose como tal la que está libre de materias extrañas de cualquier origen, adheridas a la superficie.

II. Las conservas elaboradas serán envasadas en recipientes bromatológicamente aptos, con cierre hermético.

III. Las conservas serán tratadas térmicamente de manera adecuada, antes o después de haber sido cerrado herméticamente en un envase para evitar su deterioro y para asegurar la estabilidad del producto en condiciones normales de almacenamiento a temperatura ambiente. Dicho tratamiento térmico deberá ser aprobado por la Autoridad Sanitaria competente.

IV. El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá ocupar no menos del 90% de la capacidad de agua del envase (menos cualquier espacio superior necesario de acuerdo a las buenas prácticas de fabricación) considerando que la capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C, que cabe en el envase cerrado cuando está completamente lleno.

V. Toda partida de conserva de vegetales después de ser tratada térmicamente de manera adecuada se deberá mantener durante no menos de 6 días consecutivos a temperatura ambiente (entre 20-40°C). De cada partida tratada térmicamente se extraerá una muestra estadísticamente representativa, la que se dividirá en dos partes iguales que se mantendrán en estufa a 37°C y a 55°C, respectivamente, durante seis días consecutivos. Si al término de la prueba de la estufa los resultados fueran satisfactorios, se podrá liberar la partida correspondiente para su expendio.

VI. Las conservas vegetales podrán ser adicionadas con los aditivos permitidos en el presente Código para cada tipo de conserva.

VII. Las conservas de vegetales envasadas, antes de su cierre hermético y tratamiento térmico adecuado, podrán ser adicionadas de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico y/o ácido eritórbico en condición de antioxidante.

VIII. En el rotulado de las conservas se deberá indicar en un lugar visible, con letras de buen realce y visibilidad el peso neto (incluido el líquido de cobertura, cuando corresponda) y el peso escurrido del producto.”.

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.

Quando se adicionen ingredientes autorizados, Deberán poseer el aroma y sabor característicos que comunican las sustancias agregadas.

d) Los espárragos deberán ser tiernos, de textura y consistencia razonablemente uniformes; prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras.

e) El medio de cobertura será un líquido límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de los espárragos durante el procesado y podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: cloruro de sodio; edulcorantes (azúcares, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácido cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas.

f) Podrán presentarse en forma de:

Tallos largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 18 cm ni menor de 15 cm.

Tallos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 15 cm ni menor de 9,5 cm.

Cortes: constituidos por partes de tallos con o sin puntas, cortados transversalmente en piezas con una longitud no mayor de 6 cm.

Puntas: constituidas por partes de tallos cortados transversalmente en piezas que las contienen y de una longitud no menor de 6 cm ni mayor de 9,5 cm.

g) De acuerdo al diámetro se clasificarán en:

Pequeño	hasta 10 mm
Mediano	desde 10 hasta 15 mm
Grande	más de 15 hasta 20 mm
Extragrande	más de 20 mm

Tamaños surtidos una mezcla de dos o más tamaños

Se entenderá por diámetro el máximo a través de la base de la unidad, medido en ángulo recto con relación al eje longitudinal de la unidad.

h) Los envases estarán bien llenos de espárragos y el peso del producto escurrido será no menor de los porcentajes siguientes, calculados con relación al peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado:

Para Tallos largos, 61%

Para las demás formas, 58%

i) Este producto se rotulará: Espárragos y antes o después de ésta, se consignará la forma de presentación (Tallos largos, Tallos cortos, Puntas); por debajo de la denominación deberán manifestarse el color (blanco, puntas blancas y azules, puntas blancas y verdes, verdes, colores mixtos, según corresponda); contenido neto y peso escurrido; clasificación de acuerdo al tamaño.

Cuando el medio de cobertura lleve algún ingrediente que modifique el sabor (especies, 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 N° 22, hasta cuatro mitades en el tarro IRAM N° 46 y hasta ocho mitades en el tarro IRAM N° 100.

Peso total y peso escurrido mínimo para pimientos enteros:

Tarro IRAM N°	Peso total	Peso escurrido
100	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 annum*, 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 inmastificables, 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 (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019) [Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

Con la denominación genérica de 'Conserva de Tomates' se entienden los productos elaborados con los frutos maduros, sanos, limpios, libres de semillas, pedúnculo y cáliz de *Lycopersicum esculentum* Mill., variedades rojas o rojizas.

Los tomates se clasificarán de acuerdo a la forma en:

- a) Perita: cuando el eje longitudinal del fruto sea mayor que el eje transversal, es decir forma ovalada o alargada.
- b) Redondo: cuando el eje longitudinal del fruto sea menor o igual que el eje transversal, es decir forma esférica o semiesférica, pudiendo estar aplanada en los polos.

Estas conservas, observadas al microscopio por el método de Recuento de Mohos de Howard (AOAC 984.29), de manera directa o bien diluido (cuando sea necesario) a la 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.

El límite máximo de cenizas insolubles permitido será de 0,50%.

La relación del extracto seco total a materia orgánica deberá estar entre 1,2 y 1,4%.

En lo demás, las conservas de tomate deberán cumplir con los requisitos establecidos para cada caso.”.

**Artículo 943 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019)
[Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]**

Se entiende por ‘Tomates Pelados’ el producto elaborado con los frutos maduros, frescos, sanos, limpios, de consistencia firme, lavados, pelados y sin pedúnculo, 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%, con o sin el agregado de sales de calcio permitidas como agente de firmeza, hasta una cantidad no mayor de 0,045% de calcio en el producto terminado.

Los tomates de un mismo envase pertenecerán a la misma variedad y tendrán el color, olor y sabor propios de la misma.

Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán estar comprendidos entre 4,20 y 6,50%, libres de cloruro de sodio.

En ningún caso este producto podrá contener menos de 5% de extracto seco total (o 4,5% de sólidos solubles naturales totales), libre de cloruro de sodio y azúcares agregados.

El pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr un producto que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5.

Los tomates se clasificarán de acuerdo a su forma, en ‘Peritas’ o ‘Redondos’.

Esta conserva estará comprendida en uno de los siguientes Tipos:

a) Enteros: con dos grados de selección: Elegido y Común.

Los grados de selección de los tomates enteros deberán responder a las siguientes características:

a.1) Elegido: corresponde al producto que cumpla con las siguientes condiciones: los tomates de un mismo envase serán enteros, de color uniforme y del rojo típico del fruto maduro de la variedad y de tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá no más de 10 cm² de piel suelta o adherida por kilogramo de contenido total. No se admitirán piezas retocadas.

a.2) Común: corresponde al producto que reuniendo las características generales de esta conserva, se ajuste además a las siguientes condiciones: los tomates dentro de un mismo envase serán enteros, de color propio del fruto maduro de la variedad, admitiéndose hasta un 20% de unidades que se aparten del color natural y de tamaño razonablemente uniforme. Se admitirá no más de 26 cm² de piel suelta o adherida por kilogramo de contenido total. En este grado de selección se admitirá hasta un 25% de unidades de tomate a las que les falte no más del 30% del largo original, en cada uno.

b) En Trozos: Comprende a los tomates a los que les puede faltar más del 20% de su largo de origen y, además, cada trozo no tenga menos de 3 cm en su arista menor.

Tanto en los tomates Enteros como en Trozos, el contenido de un mismo envase deberá tener no menos de 80% del tipo al cual corresponde.

Los productos podrán ser adicionados con especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Para ambos tipos (Enteros o Trozos) y grados de selección, la cantidad de campos positivos con mohos no será superior a 50%, determinada en el jugo o porción líquida con el Método de Howard (AOAC 965.41).

El contenido de tomates escurridos, cualquiera sea el tipo y grado de selección, no será menor del 56% del peso en agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente totalmente lleno y sellado.

Este producto se rotulará: 'Tomates Pelados', con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la forma (perita o redondo), el tipo (entero o en trozos) y el grado de selección (cuando se trate del tipo entero). Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especies agregadas formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad.

Además, se hará constar el peso neto total incluido el líquido y el peso de tomates escurridos.”.

Artículo 943bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019) [Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

Los 'tomates pelados' referidos en el Artículo 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% y los sólidos solubles naturales totales (NTSS), libres de cloruro de sodio y azúcares totales, no será inferior a 6,3%.

2) Con Salsa de tomate: los sólidos solubles del jugo contenido en el envase deberán ser mayores de 7,5% libre de cloruro de sodio y el extracto seco total, libre de cloruro de sodio y azúcares agregados, no será inferior a 8,5%.

El contenido de mohos, en ambos casos, no será superior a 50% de campos positivos, determinados sobre la porción líquida, por el Método de Howard (AOAC 965.41).

El pH, en ambos casos, estará comprendido entre 3,5 y 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr un producto que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5.

Este producto se rotulará: 'Tomates pelados', con letras del mismo tipo, realce y visibilidad y formando una sola frase, se indicará la forma (perita o redondo), el tipo (entero o en trozos) y el grado de selección (cuando se trate del tipo entero).

Además, deberá figurar la leyenda 'con agregado de...' o 'con...' puré o salsa, según corresponda.

El contenido de tomates escurridos, cualquiera sea el tipo y grado de selección, no será menor del 56% del peso en agua destilada a 20°C, que cabe en el recipiente totalmente lleno y sellado.”.

Artículo 943tris - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019) [Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

Se entiende por 'Conserva de tomates pelados y con proceso de cubeteado', el producto elaborado con los frutos maduros, frescos, sanos, limpios, de consistencia firme, lavados, pelados y sin pedúnculos, fraccionados en trozos no mayores de 2 cm, envasados en su propio jugo o con el agregado de pulpa, puré o salsa de tomate, con o sin la adición de cloruro de sodio hasta no más de 1%; permitiéndose el agregado de sales de calcio como agente de firmeza hasta una cantidad no mayor de 0,080% de calcio iónico en el producto terminado.

El producto podrá ser adicionado con especias y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Se admitirá piel suelta o adherida en no más de 26 cm²/kg de producto total.

El contenido de mohos en ambos casos no será superior a 50% de campos positivos, determinados sobre la porción escurrida, por el Método de Howard (AOAC 965.41).

El pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5. Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase y el extracto seco total serán los indicados en el artículo 943.

El contenido de tomate escurrido de cada envase no será menor del 56% 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.

Este producto se rotulará: 'Tomates pelados cubeteados' y, a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté

adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas.”.

**Artículo 944 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019)
[Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]**

Se entiende por 'Tomates con piel en conserva' al producto elaborado con los frutos maduros, frescos, sanos, limpios, lavados, sin pedúnculos, de consistencia firme, 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.

Los tomates contenidos en un mismo envase serán enteros, de la misma forma (perita o redondo), presentarán el tamaño y color uniforme y olor y sabor característicos.

No podrán contener más de 1% de cloruro de sodio agregado. El contenido de mohos no será superior a 50% de campos positivos, determinado sobre la porción escurrida, por el Método de Howard (AOAC 965.41).

Los sólidos solubles de jugo contenido en el envase estarán comprendidos entre 4,2 y 6,5%, libres de cloruro de sodio.

El pH estará comprendido entre 3,5 y 4,5.

El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5. Los sólidos solubles del jugo contenido en el envase y el extracto seco total serán los indicados en el artículo 943.

El contenido de tomates escurridos será no menor del 56% del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y sellado.

Este producto se rotulará: 'Tomates con piel enteros' y a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la forma (perita o redondo).

Además, se hará constar el peso neto total, incluido el líquido, y el peso de tomates escurridos.”.

**Artículo 945 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019)
[Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]**

Se entiende por 'Conserva de tomates con piel en trozos' a los que respondiendo a la definición y características utilizadas para la conserva denominada 'tomates con piel enteros' (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 arista menor.

El contenido de tomates escurridos en los envases de cualquier tamaño será del 56% en peso, del peso en agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará: 'Tomates con piel en trozos' y formando una sola frase, con caracteres del mismo tipo, realce y visibilidad, la forma (perita o redondo).”.

**Artículo 946 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019)
[Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]**

Se entiende por 'Concentrados de tomate', los productos obtenidos por concentración del jugo y la pulpa que normalmente contienen, en sus proporciones naturales, los tomates maduros, frescos, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1,2 milímetro, o a partir de la dilución con agua de concentrados de tomate.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados con:

- a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 3.0%.
- 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 y ácido eritórbito como antioxidante (quantum satis).
- d) Agua, como diluyente, para obtener un concentrado de tomate de menor concentración de sólidos solubles naturales totales.

e) Especies y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1.2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.
2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.
3. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0% (o sólidos solubles de 7,4%), libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.
4. La dilución en agua, en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, ó índice de refracción de 1,3448-1,3454 a 20°C (sólidos solubles naturales totales de 8,0- 8,4), no presentará más que 60% de campos positivos de mohos por el Método de Howard (AOAC 984.29).
5. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes y/o espesantes.

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% (o sólidos solubles 7,7-11,0%).
2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99%. (o sólidos solubles 11,1-14,6%).
3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0% (o sólidos solubles 14,7-26,5%).
4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0% (o sólidos solubles 26,6-34,5%).
5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0% (o sólidos solubles más de 34,5%).

Cuando este concentrado 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.

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 o sólidos solubles naturales totales, 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 o sólidos solubles naturales totales, libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 946 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019) [Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

Se entiende por 'Concentrado de tomate con proceso de homogeneización', a los concentrados de tomate referidos en el artículo 946 que, previo a su proceso de esterilización industrial, han sido tratados de manera tal que asegure la ruptura de las partículas macroscópicas, reduciéndolas considerablemente a partículas microscópicas dispersas de manera uniforme en la masa.

Los concentrados de tomate podrán haber sido adicionados de:

- a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 3,0%.
- 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) Ácido L-ascórbico y ácido eritórbico como antioxidante (quantum satis).

Los concentrados de tomate deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.

d) Agua, como diluyente, para obtener un concentrado de tomate de menor concentración de sólidos solubles naturales totales.

e) Especies y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente.

3. La dilución en agua destilada que responda a un extracto seco del 8,0% (o sólidos solubles de 7,4%), libre de cloruro de sodio, presentará el color rojo normal del tomate maduro, con sabor propio y sin olores extraños.

4. La dilución en agua, en forma de tener un extracto seco libre de cloruro de sodio de 8,37 a 9,37%, ó índice de refracción 1,3448 - 1,3454 a 20°C (sólidos solubles naturales totales de 8,0-8,4) no presentará más que 75% de campos positivos de mohos por el Método de Howard (AOAC 984.29).

5. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes y/o espesantes.

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% (o sólidos solubles 7,7-11,0%).

2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99% (o sólidos solubles 11,1-14,6%).

3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0% (sólidos solubles 14,7-26,5%)

4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0% (o sólidos solubles 26,6-34,5%).

5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0% (o sólidos solubles más de 34,5%). Este concentrado cuando no sea envasado herméticamente y esterilizado inmediatamente después de su elaboración, podrá ser adicionado con hasta 1000mg/kg (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.

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 contenido de extracto seco total o de sólidos solubles totales, 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 total o sólidos solubles totales, libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Además, deberá indicarse en el rótulo 'Producto Homogeneizado'.

**Artículo 947 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019)
[Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]**

Se entiende por 'Pulpa de tomate' el producto elaborado con el mesocarpio de tomates maduros, frescos, sanos, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1,2 milímetros a partir de la dilución con agua de concentrado de tomate.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 1,5%.

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 y ácido eritórbico como antioxidante (quantum satis).

- d) Agua, como diluyente, para obtener pulpa de tomate a partir de un concentrado de tomate.
- e) Especies y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.
2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente (a excepción de las indicadas en el inciso e).
3. Tendrá color, sabor y aroma propio del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.
4. El extracto seco total, libre de cloruro de sodio, estará comprendido entre 5,0 y 8,36% (o sólidos solubles 4,5 y 7,6).
5. No deberá contener más que 50% de campos positivos de mohos Método de Howard (AOAC 984.29), de manera directa.

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco o sólidos solubles naturales totales, libre de cloruro de sodio. La denominación de venta de este producto será 'Pulpa de tomate', con letras de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas, formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad."

Artículo 947 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019) [Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

Se entiende por 'Pulpa de tomate con proceso de homogeneización' el producto elaborado con el mesocarpio de tomates maduros, frescos, sanos, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1,2 milímetro y que, previo a su proceso de esterilización industrial, han sido tratados de manera tal que asegure la ruptura de las partículas macroscópicas, reduciéndolas considerablemente a partículas microscópicas dispersas de manera uniforme en la masa.

La pulpa de tomate podrá haber sido adicionada de:

- a) Cloruro de sodio en cantidad máxima de hasta el 1,5%.
- 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).
- d) Especies y hierbas aromáticas o sus esencias naturales.
- e) Agua, como diluyente, para obtener pulpa de tomate a partir de un concentrado de tomate.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

1. Estarán libres de fragmentos de piel (excepto los que pasen por la malla de 1,2 mm), semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista.
2. Estarán libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente (a excepción de las indicadas en el inciso d).
3. Tendrá color, sabor y aroma propio del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.
4. El extracto seco total, libre de cloruro de sodio, estará comprendido entre 5,0 y 8,36% (o sólidos solubles 4,5 y 7,6).
5. No deberá contener más que 65% de campos positivos de mohos Método de Howard (AOAC 984.29), de manera directa.

Se deberá consignar en el rótulo el extracto seco o sólidos solubles naturales totales, libres de cloruro de sodio.

La denominación de venta de este producto será 'Pulpa de tomate', con letras de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto tenga especias o hierbas aromáticas agregadas se indicará 'con el agregado de...' o 'con...' y cuando esté adicionado con esencias naturales se deberá colocar la leyenda 'con esencia natural de...', completando con el nombre de las hierbas aromáticas o especias agregadas formando una sola frase con letras del mismo tamaño, realce y visibilidad. Además, deberá indicarse en el rótulo 'Producto Homogeneizado'."

Artículo 948 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2019)
[Otórgase a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días para su adecuación a partir del 13 de febrero de 2019]

Se entiende por 'Tomate triturado' la conserva elaborada por trituración mecánica de tomates maduros, sanos, limpios, enteros, libres de pedúnculo y hojas, de consistencia firme, con o sin la adición de sal (cloruro de sodio), hasta no más de 2%, con o sin concentración.

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).

El líquido drenado del escurrido de la piel, fibras y semillas deberá contener no menos de 5% 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 no deberá ser superior a 4,5. El producto podrá ser adicionado con ácido cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas para lograr un producto que alcance un pH, a 20°C, no mayor de 4,5.

El examen microscópico según Método de Howard (AOAC 984.29) sobre el líquido tal como se extrae del envase no deberá acusar una proporción mayor de 50% de campos positivos de filamentos de mohos.

No contendrá ninguna sustancia conservadora ni colorantes agregados.

Este producto se rotulará: 'Tomate triturado'."

Artículo 949 (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Con el nombre de Aceitunas, se define el fruto de las distintas variedades botánicas del olivo (*Olea europaea* L.).

Las aceitunas de cada envase deberán pertenecer a una misma variedad; serán sanas; estarán limpias, libres de sustancias extrañas como hojas, pedúnculos sueltos o trozos de los mismos, etcétera; y no presentarán alteraciones producidas por mohos o cualquier otro agente biológico, físico o químico."

Artículo 950 — (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas verdes en salmuera, el producto obtenido por la fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea* L.), envasadas 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 kilogramo (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 corresponder al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. Las aceitunas serán de consistencia normal, ni 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 se ajustará según sea:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2 y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolgadas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas, con pedúnculo adherido o con presencia de cochinillas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. 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).

b. De acuerdo al tamaño (calibre), determinado por el número de unidades que componen un kilogramo, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de 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

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

g) El peso de aceitunas escurridas no será menor de 60% 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: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, D, E, F) y el peso de las aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Artículo 950 bis.- (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas verdes descaroizadas o deshuesadas en salmuera, el producto obtenido por fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea* L.), a los que se ha eliminado el carozo o hueso y que conservan prácticamente su forma original, envasados 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 ppm o mg/kilogramo 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 al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. Las aceitunas serán de consistencia normal, ni 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 se ajustará según sea:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 6% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4 y 8% y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo pardusco, transparente o levemente turbio por los desprendimientos naturales.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas, rotas, partidas y rajadas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificarán en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. 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).

b. De acuerdo al tamaño, determinado por el número de unidades que componen un kilogramo, se clasificarán en los siguientes grupos:

Grupo	Número de unidades por kg
A	De 100 a 150
B	De 151 a 200
C	De 201 a 250
D	De 251 a 300
E	De 301 a 350
F	Más de 350

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

g) El peso de aceitunas escurridas será no menor de 50% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

h) Este producto se rotulará: 'Aceitunas verdes descaroizadas (o deshuesadas) en salmuera '.

Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar en el rótulo: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, E, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Artículo 950 tris -(Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas verdes en rodajas en salmuera, el producto obtenido por la fermentación láctica de los frutos de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea* L.), a los que se ha eliminado el carozo o hueso y que han sido cortadas en segmentos transversales de espesor relativamente uniforme (rodajas).

Deberán responder a las exigencias del artículo 950 bis con las excepciones de que no se clasificarán por tamaño y que se considerarán también como defectos las rodajas rotas y en trozos.

Este producto se rotulará: Aceitunas verdes en rodajas en salmuera.”.

Artículo 951 — (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas negras en salmuera, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, envasadas 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 kilogramo (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 al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. 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. Se permite el uso de ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c. La salmuera de cobertura se ajustará según sean:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

La salmuera puede tener una coloración oscura sin llegar a negra.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificarán en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8

I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

b. De acuerdo al tamaño (calibre) determinado en base al número de unidades que componen un kilogramo de aceitunas escurridas, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de 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

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

b. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras en salmuera', además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 951 bis — (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas negras descaroizadas o deshuesadas en salmuera, el producto elaborado con los frutos semi-maduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, a los que se les ha eliminado el carozo o hueso, envasadas 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 kilogramo (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 al mismo grupo o tamaño (calibre).

b. 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. Se permite el uso del ácido clorhídrico de grado alimenticio como coadyuvante de tecnología de elaboración y/o fabricación de aceitunas.

c. La salmuera se ajustará según sean:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

La salmuera podrá tener una coloración oscura sin llegar a negra.

a. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas rotas, partidas, rajadas, arrugadas y deformadas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades con defectos por envase
Extra	Hasta 8
I	Hasta 12
II	Hasta 30
III	Hasta 40

a. Queda prohibida la venta de aceitunas cuya cantidad de defectos sea superior a los de la Calidad III, así como también las denominadas Zapateras (presencia de ácido butírico y/o propiónico).

b. De acuerdo al tamaño (calibre) determinado en base al número de unidades que componen un kilogramo de aceitunas escurridas, el producto se clasificará en los siguientes grupos:

Grupo	Número de unidades por kg
A	De 100 a 150
B	De 151 a 200
C	De 201 a 250
D	De 251 a 300
E	De 301 a 350
F	Más de 350

La aceitunas de calidad Extra corresponderán sólo a los grupos A, B y C.

a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 50% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

b. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras descaroizadas o deshuesadas en salmuera'. Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Artículo 951 tris — (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas negras en rodajas en salmuera, el producto elaborado con los frutos semimaduros o maduros de las variedades de olivo (*Olea europaea* L.), que han alcanzado un color violáceo intenso o negro uniforme, sometidas a un proceso de fermentación láctica, oxidadas solamente por contacto con el aire, sin colorantes, a los que se les ha eliminado el carozo o hueso y que han sido cortadas en segmentos transversales de espesor relativamente uniforme (rodajas) y envasadas con salmuera.

Deberán responder a las exigencias del artículo 951 bis excepto en lo que se refiere al por tamaño (calibre) y a que se considerarán también como defectos las rodajas rotas y en trozos. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras en rodajas en salmuera'

Artículo 952 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas negras Tipo Californiano, al producto elaborado con el fruto de las distintas variedades del olivo (*Olea europaea* L.) semimaduros, de color pardo o negro, de buen sabor, que han sido tratadas con hidróxido de sodio, aireadas para producir su oxidación y lavadas convenientemente para eliminar la alcalinidad.

La oxidación se produce con la inyección de aire, calor y el agregado de sales de hierro orgánicas e inorgánicas, como gluconato ferroso y lactato.

Durante la elaboración de este producto queda permitido el empleo de los ácidos: acético, láctico, cítrico, tartárico o málico; 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 kilogramo (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 mismo grupo o tamaño (calibre).

b. 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.

c. La salmuera de cobertura se ajustará según sea:

c1) Aceitunas a granel: en tambores cerrados, la concentración en cloruro de sodio podrá oscilar entre 7% y 10%, y su acidez será no menor de 0,5% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c2) Envasado en frío: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 4% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c3) Envases sometidos a pasteurización: en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 2% y 8%, y su acidez será no menor de 0,3% expresada en ácido láctico. Su pH no podrá ser mayor a 4,50.

c4) Envases sometidos a esterilización (autoclave): en envases herméticamente cerrados, la salmuera de cobertura tendrá una concentración en cloruro de sodio que podrá oscilar entre 0% y 8%, y su pH podrá ser neutro.

d. Se consideran unidades con defectos a las aceitunas ampolladas, anilladas, golpeadas, machucadas, rayadas o con presencia de cochinillas.

De acuerdo a los defectos visibles a simple vista, el producto se clasificará en:

Calidad	% de unidades defectuosas	
	Total (incluyendo las alteraciones gaseosas)	Máximo de alteraciones gaseosas permitido
Extra	15	5
I	20	9
II	30	12
III	40	15

a. 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).

b. Según su tamaño, pertenecerán a uno de los siguientes grupos, por el número de unidades comprendidas en un kilogramo de aceitunas escurridas:

Grupo	Número de unidades por kg

A	de 80 a 120
B	de 121 a 160
C	de 161 a 200
D	de 201 a 240
E	de 241 a 320
F	de 321 a 420

Para la calidad Extra, las aceitunas pertenecerán sólo a los grupos A, B o C.

a. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

b. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras tipo californiano', además de toda otra indicación reglamentaria se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.”.

Artículo 953 (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas rellenas, las aceitunas que después de elaboradas se descaroan y rellenan con ingredientes y medios de cobertura que la autoridad sanitaria competente autorice en cada caso y tendrán que ajustarse a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales:

a. La pulpa de las aceitunas, así como el relleno presentarán un valor de pH no superior a 4,5.

b. El peso de las aceitunas escurridas será no menor de 60% del volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente cerrado.

c. Este producto se rotulará: 'Aceitunas rellenas' y a continuación, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, 'con... ', indicando la sustancia de relleno. Además de toda otra indicación reglamentaria, se hará constar el peso de aceitunas escurridas y el peso neto incluido el medio de cobertura.

Artículo 954 (Resolución Conjunta RESFC-2019-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2019)

Se entiende por Aceitunas negras Tipo griego, el producto elaborado con variedades del fruto del olivo (*Olea europaea* L.) que han alcanzado su máxima madurez y sufrido una deshidratación parcial y pérdida del sabor amargo por efecto del tratamiento con sal, y tendrá que ajustarse a las disposiciones generales que deben reunir las conservas vegetales.

a. Las aceitunas presentarán un color negro uniforme, arrugadas, con pulpa de textura pastosa, olor y sabor característicos, pudiendo aromatizarse con diversas especias.

b. El contenido de cloruro de sodio en la pulpa no será mayor de 7%.

a. Se expendrán en envases herméticos recubiertas o sumergidas en aceite alimenticio, o simplemente comprimidas.

b. Este producto no admite calificación por tamaño, ni calidad.

a. Este producto se rotulará: 'Aceitunas negras tipo griego', cuando presente líquido de cobertura (aceite) deberá consignarse el tipo de aceite y el peso escurrido. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Artículo 955 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 7/06 y SAGPyA 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 peso neto total, para cualquiera de los Tipos y Grados de Selección en el tarro IRAM N° 100, será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Mín: 850 g
Jarabe concentrado y diluido	Mín: 820 g
Jarabe muy diluido y agua	Mín: 800 g

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto 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 para el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	Mín: 850 g
Jarabe concentrado y diluido	" 820 g
Jarabe muy diluido y agua	" 800 g

Cuando se utilicen otros tipos de envases deberá mantenerse la misma relación entre contenido neto total y capacidad del envase, para cada tipo de líquido de cobertura.

El peso neto escurrido para el tarro IRAM N° 100 será el siguiente:

Jarabe concentrado y muy concentrado	Mín 485g
Jarabe diluido, muy diluido y agua	" 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.

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 sápidos-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación con letras de tamaño y tinte bien visibles.

Artículo 964

Se entiende por Guindas en conserva, la elaborada con el fruto del *Prunus cerasus* L, envasadas enteras, con o sin carozo, libres de pedúnculos adheridos, maduros, sanos y limpios, sin piezas deshechas, envasadas con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y tratado luego por el calor en forma adecuada para evitar su alteración.

Las guindas de un mismo envase serán de la misma variedad y no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse.

Estarán libres de restos vegetales y de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño.

El color, olor y sabor serán los propios del fruto maduro y sólo se admitirá el agregado de esencias permitidas a condición de ser declarado en el rótulo.

Se admiten dos Tipos y en cada Tipo dos Grados de Selección.

a) Tipo enteras con carozo.

Elegidas: Las piezas de un mismo envase estarán libres de toda mancha o daño; serán de color y tamaño uniforme; el diámetro de cada pieza no será inferior a 6 mm. No se admiten piezas retocadas.

El líquido de cobertura azucarado presentará después de estabilizado una concentración no menor de 24°Brix.

Comunes: Las guindas estarán razonablemente libres de manchas; el color y tamaño serán razonablemente uniforme, pudiendo presentarse levemente descoloridas; el diámetro de cada pieza no será menor de 6 mm y no se presentarán piezas retocadas.

El líquido azucarado de cobertura tendrá después de estabilizado una concentración no menor de 20°Brix.

b) Tipo descarozadas: En este Tipo se admite la rotura natural producida por el descarozado.

Elegidas: Responderán a las mismas características que las enteras con carozo.

La rotura producida por el descarozado no será mayor del 30 por ciento de la longitud del fruto entero, medidas desde la base del pedúnculo al ápice. No se admiten piezas retocadas y puede existir hasta el 1% de piezas con carozo.

Comunes: En este grado deberán respetarse las características del mismo grado en el Tipo enteras con carozo.

Se admitirá la rotura producida por el descarozado en una longitud no mayor del 50% del largo total del fruto, medido desde la base del pedúnculo al ápice. Podrán presentarse algunas piezas retocadas y hasta un 3% de piezas con carozo.

El contenido neto incluido el líquido en un tarro IRAM N° 100 será de 850 g y el peso neto de fruta escurrida no será menor de 500 g. Para envases mayores o menores deberá guardarse la misma proporcionalidad.

Este producto se rotulará: Guindas, y a continuación formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el Tipo y Grado de selección.

Si se hubiere agregado sustancias sápidas-aromáticas, deberá declararse inmediatamente debajo de la denominación, con letras de tamaño y tinte bien visibles. Se hará constar además el peso neto incluido el líquido y el peso neto de fruta escurrida.

Artículo 965

Se entiende por Uvas en conserva, la elaborada con los frutos de la *Vitis vinifera* L, sanos, limpios, libres de pedicelo, hojas u otros vegetales, envasados con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) en un recipiente herméticamente cerrado y esterilizado industrialmente.

Las uvas de un mismo envase presentarán color uniforme, tendrán el olor y sabor característicos de la variedad.

Estarán libres de restos vegetales, semillas sueltas, así como de cualquier otro cuerpo o sustancias extraños.

Los frutos serán maduros y el contenido de un mismo envase pertenecerá a la misma variedad botánica, y el líquido de cobertura será claro y sólo se admite una leve turbiedad producida por los desprendimientos normales durante el proceso de elaboración.

Los frutos no presentarán signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.

Para esta conserva se admite un solo Tipo y dos Grados de Selección:

a) Elegida: Los frutos de un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un cuarto de diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 22°Brix.

b) Común: Los frutos correspondientes a este grado de selección contenidos en un mismo envase serán de tamaño relativamente uniforme, no pudiendo existir una diferencia mayor de un medio del diámetro de la pieza mayor entre el diámetro de la unidad mayor y el diámetro de la unidad menor.

El líquido azucarado de cobertura después de estabilizado presentará una concentración no menor de 18°Brix.

El contenido de frutas de cada envase no será menor de 430 g y el contenido neto total 850 g para el tarro IRAM N° 100.

Este producto se 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 sávido-aromáticas permitidas, deberán declararse en el rótulo inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres y tintes bien visibles. En el rótulo se hará constar el peso neto y el peso de fruta escurrida.

Artículo 968

Se entiende por Frambuesas en conserva, el producto elaborado con los frutos de las variedades que se ajusten a las características del género *Rubus*, envasado con una solución de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas) con o sin la adición de ácidos cítrico, tartárico, málico, láctico en cantidad tecnológicamente adecuada, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Las frambuesas estarán maduras, sanas, limpias, enteras; tendrán una textura razonablemente uniforme, de consistencia firme sin ser excesiva ni demasiado blanda.

Tendrán olor y sabor normales y estarán exentas de cualquier olor y sabor extraños. No contendrán unidades aplastadas o rotas, así como tampoco hojas, pedúnculos, cálices y cualquier otra sustancia o cuerpo ajeno al producto. No presentarán unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos.

(Res. MSyAS 80, 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 descaroado. Las cerezas podrán ser frescas, al "maraschino" o confitadas y la coloración artificial con eritrosina.

e) Las peras serán de pulpa blanca o ligeramente ambarinas; peladas, desprovistas de semillas, corazón duro, haces vasculares centrales, pedúnculos y cálices.

Se presentarán en tajadas que hayan sido cortadas siguiendo el eje vertical, con una longitud mínima de 50 mm y el ángulo entre las dos caras planas de una tajada será no menor de 30° ni mayor de 90°.

El líquido azucarado que acompañe a las frutas deberá ser incoloro, admitiéndose una ligera turbiedad debida a los desprendimientos naturales de la fruta.

El líquido de cobertura presentará una acidez no mayor de 0,8% expresada en ácido málico y un ph entre 3,4 y 4,4. No contendrá sustancias conservantes ni residuos de plaguicidas en cantidades superiores a las fijadas para las tolerancias admitidas.

El porcentaje de cada una de las frutas con respecto al peso total de la fruta escurrida deberá responder a los valores siguientes:

Duraznos, 23 a 46%

Peras, 19 a 38%

Damascos, 15 a 30%

Ananás, 8 a 16%

Cerezas, 3 a 8%

Las proporciones entre las frutas serán tales que, dividiendo el contenido neto escurrido de un tarro IRAM N° 100 en cinco porciones iguales, cada una contenga no menos de una pieza de cada fruta, con excepción del producto en el que las cerezas se presenten en mitades, en cuyo caso cada porción deberá contener no menos de dos de esas mitades.

No podrá denominarse Ensalada de Frutas a ningún producto que lleve otras especies de frutas que no sean las exigidas.

El líquido de cobertura podrá ser:

a) Agua: En cuyo caso la concentración final del líquido estabilizado no será mayor de 10° Brix.

b) Solución de edulcorantes nutritivos: en cuyo caso, después de estabilizada se clasificará de acuerdo con la concentración final, como sigue:

Jarabe muy diluido	más de 10° hasta 14° Brix.
Jarabe diluido	más de 14° hasta 18° Brix.
Jarabe concentrado	más de 18° hasta 22° Brix.

Peso neto total: el peso neto total será el siguiente:

Jarabe muy concentrado	mínimo 850 gramos
Jarabe concentrado y diluido	mínimo 820 gramos
Jarabe muy diluido y agua	mínimo 800 gramos

Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100 deberá mantenerse la misma relación entre el contenido neto total y capacidad del envase para cada tipo de cobertura.

Peso neto escurrido: el peso neto escurrido para cualquier líquido de cobertura en el tarro IRAM N° 100, será de 500 gramos. Cuando se utilicen envases mayores o menores que el tarro IRAM N° 100, deberá mantenerse la misma relación entre el peso neto escurrido y el peso neto total.

Este producto se rotulará "Ensalada de Frutas" haciendo constar debajo de la leyenda anterior, la denominación del líquido de cobertura que corresponda, con caracteres de tamaño no

inferior al 75% de los empleados en la frase inicial. Asimismo se hará constar en el rótulo el peso neto total y peso neto escurrido".

Artículo 970 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 66/2007 y SAGPyA 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.