

4/12/2001

PRODUCTOS A BASE DE AZUCAR

El Presidente de la República en acuerdo con los Ministros de Salud Pública; Economía y Finanzas; Industria, Energía y Minería y de Ganadería, Agricultura y Pesca aprobó el siguiente decreto:

VISTO: el Reglamento Bromatológico Nacional aprobado por el Decreto N° 315/994 de 5 de julio de 1994;

CONSIDERANDO: I) que la Comisión Técnica Asesora en Materia de Alimentos eleva propuesta de modificación de la Sección 3 - Productos a base de azúcar del Capítulo 19 -Alimentos Azucarados del mencionado Reglamento, aprobada por unanimidad de sus miembros;

II) que es necesario adecuar algunos artículos de la mencionada Sección a las realidades actuales de elaboración de los productos tales como mermeladas y dulces y ampliar la lista de aditivos a usar en los mismos;

III) lo informado por la División Jurídico- Notarial;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto;

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1°.- Modifícanse en el Capítulo 19 -ALIMENTOS AZUCARADOS Sección 3 del Reglamento Bromatológico Nacional (Decreto No.315/994 de 5 de julio de 1994) , los artículos que se mencionan a continuación y que quedarán redactados de la siguiente manera:

Artículo 19.3.60. La mermelada deberá tener como mínimo 45 partes, en peso, del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualesquiera azúcares o ingredientes facultativos añadidos, por cada 100 partes, en peso, del producto terminado. El contenido en sólidos solubles refractométricos a 20°C será como mínimo, de 65% (expresados según la escala internacional para sacarosa) Artículo 19.3.62. El dulce de corte deberá tener como mínimo 45 partes en peso del ingrediente de fruta original, con exclusión de cualesquiera azúcares o ingredientes añadidos, por cada 100 partes en peso del producto terminado. El contenido de sólidos solubles medidos con refractómetro a 20°C será como mínimo de 65%, excepto para los dulces de batata, zapallo y durazno, para los cuales el contenido mínimo será

de 60%.

Artículo 19.3.65. La mermelada y la jalea cítrica deberán contener, no menos de 20 partes en peso de ingrediente de fruta cítrica preparada, por cada 100 partes en peso de mermelada terminada. La piel en exceso de las cantidades que normalmente acompañan a las frutas, no se considera parte del ingrediente fruta para los fines de cumplimiento del contenido mínimo de frutas. A los efectos de este Reglamento el "ingrediente de fruta cítrica preparado" es el producto:

a) preparado con fruta fresca, elaborada o conservada por cualquier otro método que no sea desecación;

b) preparado con fruta cítrica sana y limpia, de la que se han eliminado los pedúnculos, cálices y semillas e incluye pulpas, jugos, jugos concentrados extractivos y pieles en conserva;--- c) que contiene todos los sólidos solubles naturales (extractivos), excepto que se pierden durante la preparación de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

Artículo 2°.- Incorporase el artículo 19.3.70 que quedará redactado de la siguiente manera:

Artículo 19.3.70. Se admite el uso de colorantes que se presentan en la lista de aditivos para mermeladas, dulces de corte y pastas o purés azucarados, que se detallan en el artículo 19.3.71.

Artículo 3°.- Modificase del Anexo 1 (artículo 19.3.38) la lista positiva de aditivos alimentarios en los ítems correspondientes a dulces y mermeladas que se detallan en el artículo 19.3.71

Artículo 4°.- Incorporase el Anexo 2 (artículo 19.3.71), el que quedará redactado de la siguiente manera:

LISTA DE ADITIVOS PARA DULCES Y MERMELADAS

(Artículo 19.3.71)

Conservadores

N° Codees	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lim.máx Mg/kg
200	Ácido sórbico	Pulpas de fruta	1500
200	Ácido sórbico	Dulces	1000
201	Sodio, sorbato de	Pulpas de fruta	1500
201	Sodio, sorbato de	Dulces	1000
202	Potasio, sorbato de	Pulpas de fruta	1500
202	Potasio, sorbato de	Dulces	1000
203	Calcio, sorbato de	Pulpas de fruta	1500
203	Calcio, sorbato de	Dulces	1000
210	Ácido benzoico	Pulpas de fruta	1500
210	Ácido benzoico	Dulces	1000
211	Sodio, benzoato de	Pulpas de fruta	1500
211	Sodio, benzoato de	Dulces	1000
212	Potasio, benzoato de	Pulpas de fruta	1500
212	Potasio, benzoato de	Dulces	1000

Se podrá usar la mezcla de Ácido sórbico y Ácido benzoico en cantidades tales que la suma sea menor que 1500 mg/kg para las pulpas de fruta y 1000 mg/kg para dulces.

Conservadores- Antioxidantes

N° Codees	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím.máx mg/kg
-----------	--------------------	---------------------------	---------------

220	Azufre dióxido Anhídrido sulfuroso	Dulces	200
221	Sodio, sulfito de	Dulces	200 SO ₂
222	Sodio, bisulfito de, Sulfito ácido de	Dulces	200 SO ₂
223	Sodio, metabisulfito de	Dulces	200 SO ₂
224	Potasio, metabisulfito de	Dulces	200 SO ₂
225	Potasio, sulfito de	Dulces	200 SO ₂
228	Potasio, bisulfito de	Dulces	200 SO ₂

Antiespumantes

N° Codees	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím.máx. Mg/kg
471	Mono y diglicéridos de Ácidos grasos	Dulces	Nse
900	Dimetilpolixiloxano Polidimetilxiloxano Dimetilsilicona	Dulces	10

Gasificantes – Espesantes

N° Codees	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím.máx. Mg/kg
400	Ácido algínico	Duces de corte	5000
400	Ácido algínico	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
401	Sodio, alginato de	Dulces de corte	5000
401	Sodio, alginato de	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
402	Potasio, alginato de	Dulces de corte	5000
402	Potasio alginato de	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
406	Agar-Agar	Dulces de corte	5000
406	Agar-Agar	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
407	Carragenina	Dulces de corte	5000
407	Carragenina	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500

410	Goma Garrofin	Dulces de corte	5000
410	Goma Garrofin	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
412	Goma-Guar	Dulces de corte	5000
412	Goma-Guar	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
413	Goma Tragacanto	Dulces de corte	5000
413	Goma Tragacanto	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
414	Goma Arábica	Dulces de corte	5000
414	Goma Arábica	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
416	Goma Karaya, Sterculia, caraya	Dulces de corte	5000
416	Goma Karaya Sterculia, caraya	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
440	Pectina	Dulces de Corte	5000
440	Pectina	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
460i	Celulosa Microcristalina	Dulces de corte	5000
460i	Celulosa Microcristalina	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
461	Metilcelulosa	Dulces de corte	5000
461	Metilcelulosa	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500
466	Carboxi Metil Celulosa Sódica	Dulces de corte	5000
466	Carboxi Metil Celulosa Sódica	Mermeladas, jaleas Purés azucarados	2500

Acidulantes – Reguladores de acidez

N° Codex	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím.máx. Mg/kg
296	Ácido málico (dl)	Dulces	Nse
330	Ácido cítrico	Dulces	Nse
334	Ácido tartárico	Dulces	5000

Reguladores de la acidez

N° Codees	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím.máx. Mg/kg
331 iii	Sodio, tricitrato de	Dulces	Nse
332 ii	Potasio – (tri) citrato de, Citrato de	Dulces	Nse
333	Calcio, (tri) citrato de,Citrato de	Dulces	Nse
335 i	Sodio, (mono) tartrato de	Dulces	5000
335 ii	Sodio, (di) tartrato de	Dulces	5000
336 i	Potasio, tartrato ácido, Bitartrato, mono tartrato	Dulces	5000
336 ii	Potasio, tartratp neutro, d- tartrato, - (di tartrato	Dulces	5000
337	Potasio y sodio, tartrato	Dulces	5000
353	Ácido metatartarico	Dulces	5000

Agentes de firmeza

N° Codees	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím.máx. Mg/kg
509	Calcio, cloruro de	Dulces	250
526	Calcio, hidróxido de	Dulces	250
529	Calcio, óxido de	Dulces	250

Colorantes

N° Codees	Nombre del aditivo	Producto al que se agrega	Lím.máx. Mg/kg
102	Tartrazina	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	200
110	Amarillo ocase	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	200
123	Amaranto	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	200
124	Ponceau 4R	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	200
127	Eritrosina	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	200
132	Indigotina	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	200
133	Azul brillante	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	200
140	Clorofila	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	Nse
140 ii	Clorofilina	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	Nse
141 i	Clorofila cúprica	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	Nse
141 ii	Clorofilina cúprica	Dulces de corte, mermeladas, jales,	Nse

		pastas o purés	
143	Verde indeleble	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	200
150 a	Caramelo I simple (natural)	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	Nse
150 d	Caramelo IV (proceso sulfito de amonio)	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	Nse
160 a (i)	Beta caroteno	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	Nse
160 a (ii)	Carotenos (extractos naturales)	Dulces de corte, mermeladas, jales, pastas o purés	Nse

Artículo 5°.- Modifícase de la Lista Positiva de Aditivos Alimentarios, Anexo 11 (artículo 3.5.2) del Capítulo 3 Aditivos Alimentarios del Reglamento de referencia, todos los ítems correspondientes a dulces, mermeladas, jales, purés y pastas de frutas los que serán sustituidos por los aditivos detallados en el artículo 4° del presente Decreto

Artículo 6°.- Comuníquese, publíquese, archívese.