

# CAPÍTULO XII

## BEBIDAS HÍDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA

### AGUA POTABLE

#### **Artículo 982 - (Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019)**

“Con las denominaciones de Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente. El agua potable de uso domiciliario es el agua proveniente de un suministro público, de un pozo o de otra fuente, ubicada en los reservorios o depósitos domiciliarios. Ambas deberán cumplir con las características físicas, químicas y microbiológicas siguientes:

#### Características físicas:

Turbiedad: máx. 3 N T U;

Color: máx. 5 escala Pt-Co;

Olor: sin olores extraños.

#### Características químicas:

pH: 6,5 - 8,5;

pH sat.: pH  $\pm$  0,2.

#### Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>) máx.: 0,20 mg/l;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Boro (B) máx.: 0,5 mg/l;

Bromato máx.: 0,01 mg/l;

Cadmio (Cd) máx.: 0,005 mg/l;

Cianuro (CN<sup>-</sup>) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,0 mg/l;

Cloruro (Cl<sup>-</sup>) máx.: 350 mg/l;

Cobre (Cu) máx.: 1,00 mg/l;

Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;

Dureza total (CaCO<sub>3</sub>) máx.: 400 mg/l;

Fluoruro (F<sup>-</sup>): para los fluoruros la cantidad máxima se da en función de la temperatura promedio de la zona, teniendo en cuenta el consumo diario del agua de bebida:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 10,0 - 12,0, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,9; límite superior: 1,7;

- Temperatura media y máxima del año (°C) 12,1 - 14,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,5;

- Temperatura media y máxima del año (°C) 14,7 - 17,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8; límite superior: 1,3;

- Temperatura media y máxima del año (°C) 17,7 - 21,4, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), Límite inferior: 0,7; límite superior: 1,2;

- Temperatura media y máxima del año (°C) 21,5 - 26,2, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7; límite superior: 1,0;

- Temperatura media y máxima del año (°C) 26,3 - 32,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,6; límite superior: 0,8: Hierro total (Fe) máx.: 0,30 mg/l;  
Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;  
Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;  
Níquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;  
Nitrato (NO<sub>3</sub> -,) máx.: 45 mg/l;  
Nitrito (NO<sub>2</sub> -) máx.: 0,10 mg/l;  
Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;  
Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;  
Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;  
Sólidos disueltos totales, máx.: 1500 mg/l;  
Sulfatos (SO<sub>4</sub> = ) máx.: 400 mg/l;  
Cloro activo residual (Cl) mín.: 0,2 mg/l.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

En aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, la autoridad sanitaria competente podrá admitir valores mayores a 0,01 mg/l con un límite máximo de 0,05 mg/l cuando la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario; ello hasta contar con los resultados del estudio "Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina - Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas", cuyos términos fueron elaborados por la Coordinación Políticas Socioambientales de la Secretaría de Gobierno de Salud del Ministerio de Salud y Desarrollo Social y Secretaría de Infraestructura y Política Hídrica del Ministerio del Interior, Obras Públicas y Vivienda. La Comisión Nacional de Alimentos deberá recomendar el límite máximo admitido para dichas regiones del país en base a los estudios antes referidos.

#### Características Microbiológicas:

Bacterias coliformes: NMP a 37 °C- 48 hs. (Caldo Mc Conkey o Lauril Sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.

Escherichia coli: ausencia en 100 ml.

Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.

En la evaluación de la potabilidad del agua ubicada en reservorios de almacenamiento domiciliario deberá incluirse entre los parámetros microbiológicos a controlar el recuento de bacterias mesófilas en agar (APC - 24 hs. a 37 °C): en el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización del reservorio y un nuevo recuento.

En las aguas ubicadas en los reservorios domiciliarios no es obligatoria la presencia de cloro activo.

#### Contaminantes orgánicos:

THM, máx.: 100 ug/l;

Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;

Clordano, máx.: 0,30 ug/l;

DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;

Heptacloro + Heptacloroepóxido, máx.: 0,10 ug/l;

Lindano, máx.: 3,00 ug/l;

Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l; 2,4 D, máx.: 100 ug/l;

Benceno, máx.: 10 ug/l;

Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;

1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;

1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;  
Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l; 2, 4, 6  
Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;  
Tetracloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;  
1,1 Dicloroeteno, máx.: 0,30 ug/l;  
Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;  
1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;  
Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;  
Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;  
Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;  
MetilParatión, máx.: 7 ug/l;  
Paratión, máx.: 35 ug/l;  
Malatión, máx.: 35 ug/l.

Los tratamientos de potabilización que sea necesario realizar deberán ser puestos en conocimiento de la autoridad sanitaria competente”

### **Artículo 983 - (Resolución Conjunta SRYGR y SAB N° 34/2019)**

“Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercialice envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo.

La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes.

Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21 °C.

Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:

1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aeración y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.
4. La cloración, aeración, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.

Características físicas:

Turbiedad, máx.: 3 N T U;

Color máx.: 5 Escala Pt-Co;

Olor: característico.

Características químicas:

pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0 - 9,0.

Substancias inorgánicas:

Amoníaco (NH<sub>4</sub><sup>+</sup>) máx.: 0,20 mg/l;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Boro (B) máx.: 0,5 mg/l;

Bromato máx.: 0,01 mg/l;

Cadmio (Cd) máx. 0,01 mg/l;

Cianuro (CN<sup>-</sup>) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;

Cloro residual (Cl) máx. 0,5 mg/l;  
Cloruro (Cl<sup>-</sup>) máx.: 350 mg/l;  
Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l;  
Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;  
Fluoruro (F<sup>-</sup>), máx.: 2,0 mg/l;  
Hierro (Fe) máx.: 2,0 mg/l;  
Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;  
Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;  
Níquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;  
Nitrato (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>) máx.: 45 mg/l;  
Nitrito (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>) máx.: 0,10 mg/l;  
Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;  
Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;  
Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;  
Sólidos disueltos totales, máx. 1500 mg/l;  
Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>) máx.: 500 mg/l

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.

#### Características Microbiológicas:

Bacterias coliformes: NMP a 37 °C - 48 hs (Caldo de Mc Conkey o Lauril sulfato), en 100 ml: igual o menor de 3.

Escherichia coli: ausencia en 100 ml.

Pseudomonas aeruginosa: ausencia en 100 ml.

Bacterias mesófilas (APC - 37 °C 24 hs.) máx.: 500 UFC/ml.

En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml, y se cumplan con el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.

#### Contaminantes orgánicos:

THM, máx.: 100 ug/l;

Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;

Clordano, máx.: 0,30 ug/l;

DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;

Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;

Lindano, máx.: 3,00 ug/l;

Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;

2,4 D, máx.: 100 ug/l;

Benceno, máx.: 10 ug/l;

Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;

1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;

1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;

Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;

2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;

Tetra cloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;

1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;

Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;

1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;

Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;

Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;

Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;  
MetilParatión, máx.: 7 ug/l;  
Paratión, máx.: 35 ug/l;  
Malatión, máx.: 35 ug/l.

Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código.

Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:

1) Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.

2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.

3) Con tapas a rosca de aluminio y plástico adecuado o provisto de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado.

En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/ o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 25 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Aquellas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del Anexo I del presente artículo.

En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos:

a) La denominación de producto mediante las expresiones "Agua de bebida embotellada (o envasada)", "Agua potable embotellada (o envasada)", "Agua tratada embotellada (o envasada)", "Agua de Mesa embotellada (o envasada)", "Soda en botellas".

b) Marca registrada.

c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.

d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como "desazufrada", "defluorurada", o similares.

e) Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.

f) Número de registro del producto y del establecimiento, otorgados por autoridad sanitaria competente.

g) Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión "Consumir preferentemente antes de...", llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.

h) Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

i) La indicación "Gasificada" cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados "Soda" o "Soda en botellas". Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural.

No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.

En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.

Conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:

1) Lugar y/o situación de la captación del agua.

2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.

3) Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción. Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el Artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos. Todo establecimiento embotellador de los productos consignado en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para supervisarlas operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

### **ANEXO I DEL ARTÍCULO 983 (Res MSyAS N° 494 del 7.07.94) " - CONDICIONES Y EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS:**

Objeto: En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.

Definiciones:

Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.

Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.

Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.

Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

Requisitos para los Establecimientos: El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes. La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza. El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado. Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación. Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza. Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.

La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierra puertas automático y preferiblemente ser presurizada. Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases. La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado. Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios. Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.

Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierrapuertas. El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes. Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza. El agua a envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse.

Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio. Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.

Requisitos de Higiene:

Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado. Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía.

El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones. Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60 °C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenolftaleína. Los envases llenos deben ser inspeccionados. El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.

Controles:

Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote".

#### **Artículo 984**

Queda expresamente prohibido expender con la denominación de polvos o granulados para agua carbónica o similares, las mezclas de distintos componentes que al disolverse en el agua liberen gas carbónico.

## **AGUAS MINERALES**

#### **Artículo 985 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94):**

1) "Definición: Se entiende por Agua mineral natural un agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas

superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de surgencias naturales o producidas por perforación.

2) Características: El agua mineral natural debe diferenciarse claramente del agua potabilizada o agua común para beber en razón de:

- a) su naturaleza caracterizada por su tenor en minerales y sus respectivas proporciones relativas, oligo-elementos y/u otros constituyentes;
- b) su pureza microbiológica original;
- c) la constancia de su composición y temperatura en la captación las que deberán permanecer estables en el marco de las fluctuaciones naturales, en particular ante eventuales variaciones de caudal, aceptándose una variación de sus componentes mayoritarios de hasta el 20% respecto de los valores registrados en su aprobación, en tanto no superen los valores máximos admitidos.

3) Operaciones facultativas: Se admiten las siguientes operaciones:

- a) la decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales inestables que se encuentren en suspensión, tales como arena, limo, arcilla u otras;
- b) la separación de elementos inestables, tales como los compuestos de hierro y/o de azufre, mediante filtración o decantación eventualmente precedida de aereación u oxigenación, siempre que dicho tratamiento no tenga por efecto modificar la composición del agua en los constituyentes esenciales que le confieren sus propiedades particulares;
- c) la eliminación total o parcial del gas carbónico libre, mediante procedimientos físicos exclusivamente;
- d) la incorporación de gas carbónico procedente o no de la fuente;
- e) el tratamiento con radiación ultravioleta u ozonización en tanto no altere sustancialmente la composición química del agua y/o el pasaje a través de filtros de retención microbiana.

4) Operaciones prohibidas: una agua mineral natural no puede ser objeto de tratamiento o agregado alguno que no sean los indicados en el inciso 3) del presente artículo.

5) Composición y factores de calidad:

a) Caracteres sensoriales:

Color: hasta 5 u (unidades de la escala Pt-Co),

Olor: característico, sin olores extraños

Sabor: característico, sin sabores extraños

Turbidez: hasta tres UT (unidades Jackson o nefelométricas);

b) Caracteres químicos y físico-químicos:

Arsénico: máximo 0,2 mg/l

Bario: máximo 1,0 mg/l

Boro (como H<sub>3</sub>BO<sub>3</sub>): máximo 30 mg/l

Bromo: máximo 6,0 mg/l

Cadmio: máximo 0,01 mg/l

Carbonatos (como CaCO<sub>3</sub>): máximo 600 mg/l

Cloruro (como ión): máximo 900 mg/l

Cobre: máximo 1,0 mg/l

Flúor: máximo 2,0 mg/l

Hierro: máximo 5,0 mg/l

Iodo: máximo 8,5 mg/l

Manganeso: máximo 2,0 mg/l

Materia orgánica (oxígeno consumido por KMnO<sub>4</sub>, medio ácido): máximo 3,0 mg/l

Nitratos (como ión nitrato): máximo 45,0 mg/l

pH: entre 4 y 9

Residuo seco soluble (180°C): no menor de 50 ni mayor de 2000 mg/l

Selenio máximo 0,01 mg/l

Sulfato (como ión): máximo 600 mg/l

Sulfuro (como ión): máximo 0,05 mg/l

Zinc: máximo 5,0 mg/l



c) Contaminantes:

- Agentes tensioactivos: ausencia
- Cianuro (como ión): máximo 0,01 mg/l
- Cloro residual: ausencia
- Compuestos fenólicos: ausencia
- Cromo (VI): máximo 0,05 mg/l
- Hidrocarburos, aceites, grasas: ausencia
- Mercurio: máximo 0,001 mg/l
- Nitrito (como ión): máximo 0,1 mg/l
- Nitrógeno amoniacal (como ión amonio): máximo 0,2 mg/l
- Plomo: máximo 0,05 mg/l
- Productos indicadores de contaminación: ausencia
- Residuos de pesticidas: ausencia

d) Calidad microbiológica: en la captación y durante su comercialización el agua mineral natural deberá estar exenta de:

- i) Parásitos en 250 cc
- ii) Escherichia coli, en 250 cc
- iii) Streptococos fecales, en 250 cc
- iv) Anaerobios esporulados sulfito reductores, en 50 cc
- v) Pseudomonas aeruginosa, en 250 cc

**Artículo 986 – (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N°29/2019)**

Clasificación: las aguas minerales naturales se clasificarán de la siguiente manera:

1. De acuerdo al grado de mineralización determinado por el residuo seco soluble a 180° C:

- a) Mineralización muy débil: residuo hasta 50 mg/l.
- b) Oligominerales: residuo: entre 50 y 100 mg/l.
- c) De mineralización débil: residuo entre 101 y 500.
- d) De mineralización media: residuo entre 501 y 1500.
- e) De mineralización fuerte: residuo entre 1501 y 2000.

2. De acuerdo a su composición:

- Alcalina o bicarbonatada: contiene más de 600 mg/l de ión bicarbonato.
- Acidulada o carbogaseosa: contiene más de 250 mg/l de dióxido de carbono libre.
- Clorurada: contiene más de 500 mg/l de cloruro (expresado en cloruro de sodio).
- Cálcica: contiene más de 150 mg/l de calcio.
- Magnésica: contiene más de 50 mg/l de magnesio.
- Fluorada: contiene más de 1 mg/l de flúor.
- Ferruginosa: contiene más de 2 mg/l de hierro.
- Iodadas: contiene más de 1 mg/l de yodo.
- Sulfatadas: contiene más de 200 mg/l de ión sulfato.
- Sódicas: contiene más de 200 mg/l de ión sodio.
- Bajas en sodio: contiene menos de 20 mg/l de ión sodio.

3. De acuerdo a la temperatura del agua en la surgencia o extracción:

- Atermales: 0° a 20° C.
- Hipotermales: 21° a 30° C.
- Mesotermales: 31° a 40° C.
- Hipertotermales: más de 40° C.

4. De acuerdo al contenido gaseoso:

- a) Naturalmente gaseosa: agua mineral natural cuyo tenor en gas carbónico proveniente de la fuente, luego de una eventual decantación y del embotellado, resulte igual al que se presentaba en la captación. Es permitida la reincorporación de gas proveniente de la misma fuente, en cantidad equivalente a la del gas liberado en esas operaciones con las tolerancias técnicas habituales.

- b) Gasificada o con gas: agua mineral natural que ha sido carbonatada en el lugar de origen con gas carbónico procedente o no de la fuente y que después de embotellada contiene una presión de gas no menor de 1,5 atmósferas a 21° C. En el caso de que el gas carbónico no provenga de la fuente deberá ser de grado alimentario.
- c) No gasificada: agua mineral natural que no contiene gas carbónico”.

**Artículo 987 – (Resolución Conjunta SPyRS N° 12/2004 y SAGPyA N° 70/2004)**

Envases: Las aguas minerales naturales deberán ser envasadas en el lugar de origen salvo que el agua se transporte desde la fuente y/o captaciones hasta la planta de envasado mediante canalizaciones adecuadas que eviten su contaminación microbiológica y no alteren su composición química.

Serán envasadas en los recipientes destinados directamente al consumidor.

Los recipientes de materiales poliméricos y los compuestos para su fabricación en las plantas deberán ser bromatológicamente aptos y estar previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Todo envase utilizado para el acondicionamiento de las aguas minerales naturales debe estar provisto de un dispositivo de cierre hermético inviolable destinado a evitar toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.

Queda prohibido el transporte y comercialización de agua mineral natural en todo envase que no sea el autorizado para el consumidor final”.

**Artículo 988 – (Resolución Conjunta SPReI N° 20/2010 y SAGyP N° 106/2010)**

Rotulación: En la rotulación de las aguas minerales se consignarán los siguientes datos:

1. Indicaciones obligatorias:

a) Denominación del producto mediante las expresiones: “Agua mineral natural de manantial de mesa” o “Agua mineral natural de manantial” o “Agua mineral natural de mesa” o “Agua mineral natural” con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, reservándose las dos primeras designaciones para aquellas aguas provenientes de fuentes surgentes naturales.

b) Marca registrada.

c) Nombre o razón social y domicilio de la planta productora.

d) Contenido neto.

e) Clasificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, a la composición y al contenido gaseoso de acuerdo a lo establecido en el Artículo 986, incs. 1 y 4, con caracteres y en lugar bien visibles. En el caso de la composición: inciso 2 con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la denominación de venta.

f) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua de acuerdo a las disposiciones del Artículo 985, inc. 3, apartado b). Se consignará mediante expresiones tales como “deazufrada”, y/o “deferrinizada”.

g) Lugar del emplazamiento de la fuente mediante indicaciones que no puedan suscitar engaño y confusión.

h) Datos referidos a la composición o el resultado del análisis practicado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto. El contenido de sodio en todos los casos. Optativamente podrán mencionarse resultados del análisis microbiológico.

i) Números de registro del producto y del establecimiento otorgados por la autoridad sanitaria competente.

j) Fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión “Consumir preferentemente antes de...” llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

k) Identificación de la partida o del día de elaboración, la que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

l) Cuando el envase supere los dos (2) litros deberán consignar en el rótulo las siguientes leyendas:

- Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.

- Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días (llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

2. Indicaciones optativas:

a) Nombre de la fuente.

b) Termalidad y/o radioactividad mediante las menciones "Temperatura (o radioactividad) en el punto de captación" o expresiones similares que no den lugar a confusión o engaño con respecto a que tales propiedades correspondan al agua en el momento de su captación y no al producto envasado".

#### **Artículo 989 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Restricciones y prohibiciones:

1. La denominación de agua mineral queda exclusivamente reservada a las aguas minerales naturales

2. Queda prohibido comercializar bajo una misma marca aguas minerales naturales procedentes de diferentes localidades de origen.

Queda prohibido tanto en los envases y en la rotulación cuanto en cualquier forma de publicidad, la utilización de indicaciones, denominaciones, marcas de fábrica o comerciales, imágenes, símbolos u otros signos figurativos o no que:

a) sugieran o atribuyan a un agua mineral natural propiedades de prevención, tratamiento o cura de cualquier tipo de enfermedad,

b) con respecto a un agua mineral natural sugieran o indiquen una característica que la misma no posea con respecto al origen, autorización de explotación, resultado de análisis, calificaciones o toda otra referencia análoga a las garantías de autenticidad

c) con respecto a un agua potable envasada o a aguas mineralizadas artificialmente sean susceptibles de crear confusión con un agua natural".

#### **Artículo 990 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"El nombre de una localidad, pueblo, municipio o lugar podrá integrar el texto de una designación comercial o marca, siempre que se refiera a un agua mineral natural cuya fuente de explotación se encuentre en el lugar indicado por dicha designación comercial o marca.

Los nuevos productos a registrar como agua mineral natural deberán adoptar como marca una denominación que no induzca a confusión ni visual ni fonética con las anteriormente registradas".

#### **Artículo 991 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"1) Toda agua mineral natural, antes de ser librada al consumo, así como la fuente que le da origen, tendrán que ser previamente aprobadas por la autoridad sanitaria competente, la que deberá apreciarlas en los siguientes aspectos:

a) Geológicos e hidrogeológico

b) Físico, químico y fisicoquímico

c) Microbiológico

2) La autoridad sanitaria efectuará los análisis correspondientes del agua en estudio a fin de establecer su composición química, caracteres fisico-químicos y calidad microbiológica: Estos exámenes deberán ser repetidos íntegramente tres veces en un año, con periodicidad semestral, para poder considerar completado en estos aspectos, el estudio previo a la evaluación. La metodología de análisis se consignará en el presente Código y será de carácter obligatorio a partir de la fecha de su publicación;

3) La empresa que explotará la fuente deberá presentar, conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto y de la planta, las siguientes informaciones:

1. Temperatura del agua en el momento de su captación

2. Radio-actinología del agua en el momento de su captación en el caso de fuente radioactiva

3. Caudal de la fuente

4. Situaciones exactas de las captaciones determinadas por su altitud y, en el plano topográfico, por un mapa en escala de 1:1000 como máximo.
5. Informe geológico detallado sobre el origen y la naturaleza de los terrenos
6. Estratigrafía del yacimiento hidrogeológico
7. Area de restricción proyectada en un perímetro alrededor de la fuente u otras medidas de protección contra las contaminaciones
8. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanques de almacenamiento, canalizaciones, maquinaria, equipos, materiales empleados
9. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada.

4) La autorización definitiva de explotación de una fuente, luego de ser aprobada el agua mineral natural que de ella proviene, quedará condicionada a la aprobación de las instalaciones de la planta y a que las operaciones se realicen con los debidos recaudos de higiene".

**Artículo 992 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento parcial o total de la fuente, perforaciones y/o instalaciones, deberá utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todo caso las tareas de limpieza y/o desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de captación y envasado que sólo podrá reiniciarse cuando el tenor en cloro activo o de cualquier otro desinfectante empleado en un examen de prueba del agua sea cero.

Los controles y ensayos a que dieran lugar los supuestos casos enunciados, así como toda otra evaluación al respecto no expresamente indicada, serán llevados a cabo en el laboratorio de la empresa cuya existencia determinan las disposiciones del Anexo I". (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118)

**Artículo 992bis - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Cualquier modificación en las condiciones de las eventuales operaciones facultativas autorizadas deben ser puestas en conocimiento de la autoridad sanitaria competente. Asimismo deberá serle comunicada toda variación permanente que se haya constatado en las características químicas del agua que supere las tolerancias admitidas, a fin de que pueda autorizar -si correspondiere- la continuación de la explotación".

**Artículo 993 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Todas las plantas de explotación de una fuente de agua mineral natural deberán ajustarse a las disposiciones y exigencias impuestas por el Anexo I (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118) y complementariamente a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos".

**Artículo 994 - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Las aguas minerales naturales podrán ser utilizadas en la elaboración de bebidas sin alcohol u otros productos alimenticios únicamente en el lugar de explotación de la fuente.

Los productos elaborados con agua mineral podrá hacer mención en el rótulo de esta circunstancia, pero no podrán mencionar ninguna propiedad particular vinculada con la composición del agua mineral".

**Artículo 994bis - (Res MSyAS N° 209 del 7.03.94)**

"Se entiende por Agua mineral aromatizada o saborizada el producto elaborado con agua mineral natural que cumpla con las exigencias del presente Código, adicionada de sustancias aromatizantes naturales de uso permitido.

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y químicos consignados en el Artículo 985, con la única excepción del contenido de materia orgánica.

El envase deberá responder a las exigencias del Artículo 987.

Este producto deberá ser elaborado exclusivamente en el lugar de explotación de la fuente.

El producto se rotulará en el cuerpo del envase "Agua Mineral Aromatizada (o Saborizada)", seguido de la leyenda "con sabor natural de ..." o "con aroma natural de ..." llenando el espacio en blanco con el sabor o aroma que lo caracteriza, con caracteres de buenas visibilidad y altura no mayor de 2/3 de la denominación del producto.

El producto carbonatado en el lugar de origen con dióxido de carbono, deberá consignar la indicación gasificado.

Deberá además consignar las indicaciones que correspondan establecidas en el Artículo 986 y cumplir con las restricciones señaladas en los Artículos 988, Inc 2), párrafo b); 989, Inc 2, párrafo a) y 990".

### **Artículo 995 - (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N°29/2019)**

"Con la denominación de "Agua mineralizada artificialmente" se entiende al producto elaborado con agua potable adicionada de minerales de uso permitido, gasificada o no, envasada en recipientes bromatológicamente aptos, de cierre hermético e inviolable.

Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

a) Cumplir los requisitos microbiológicos y de compuestos químicos y contaminantes establecidos para el agua mineral, según lo prescripto en el Artículo 985 de este Código a excepción del valor de arsénico, el cual deberá cumplir con los requisitos establecidos para el agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada, según lo prescripto en el Artículo 983 de este Código.

b) La presión de dióxido de carbono (cuando corresponda) no será menor de 1,5 atmósferas a 21°C.

c) Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtengan o hubieren obtenido aguas minerales naturales.

Este producto se rotulará: Agua Mineralizada artificialmente con caracteres de buen tamaño realce y Visibilidad.

Cuando el envase supere los DOS (2) litros, deberán consignarse en el rótulo las siguientes leyendas:

"Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice."

"Una vez abierto, consumir el producto dentro de los... días." (Llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

En el rótulo deberá figurar además, con iguales caracteres y en lugar bien visible la clasificación que le hubiere correspondido en razón de las sales añadidas según lo indicado en el Artículo 986, inc. 2, así como la expresión Gasificada o No Gasificada, según corresponda. Deberá consignarse nombre o razón social, domicilio del elaborador y fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión "Consumir preferentemente antes de...", llenado el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

Podrán consignarse en la rotulación datos analíticos de resultados de análisis químicos y bacteriológicos realizados en laboratorios oficiales

## **BEBIDAS ANALCOHÓLICAS**

### **Artículo 996 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 009 y SAGPyA N° 106 del 6.03.00)**

"Se entiende por Bebidas sin Alcohol o Bebidas Analcohólicas, las bebidas gasificadas o no, listas para consumir, preparadas a base de uno o más de los siguientes componentes: Jugo,

Jugo y Pulpa, Jugos Concentrados de frutas u Hortalizas, Leche, Extractos, Infusiones, Maceraciones, Percolaciones de sustancias vegetales contempladas en el presente Código, así como Aromatizantes / Saborizantes autorizados.

El agua empleada, en su elaboración deberá responder a las exigencias del Artículo 982 ó 985. Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición.

No deberán contener alcohol etílico en cantidad superior a 0,5% en volumen.

Podrán ser adicionadas de:

a) Edulcorantes nutritivos autorizados por el presente Código.

b) Dióxido de carbono que cumpla con las exigencias del Artículo 1066 a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 20°C.

c) Acidulantes, colorantes, conservadores, estabilizantes, emulsionantes, espesantes, exaltadores de sabor, espumantes, humectantes, reguladores de acidez, antioxidantes, aromatizantes-saborizantes, antiespumantes y secuestrantes consignados en la Resolución (ex MSyAS) N° 587/97 y en las condiciones de uso que se señalan en la misma.

Los productos que contengan Tartrazina deberán declarar su presencia en el rotulado mediante su nombre específico, en las proximidades de la denominación.

Los productos que contengan dióxido de azufre deberán declarar su presencia en el rotulado según lo establecido en la Resolución (ex MSyAS) N° 3/95.

d) Cuando se adicione ácido ascórbico como antioxidante se hará sin declarar en el rótulo: "Contiene Vitamina C".

e) En las bebidas no gasificadas se admitirá la adición de Hexametáfosfato de Sodio con la función de agente secuestrante con un límite máximo de 0,1 g/100 ml (1.000 ppm).

f) Se podrán emplear cremogenados que cumplan con las exigencias del Artículo 1051 del presente Código en cantidad no superior al 3% p/v, por cada 10% v/v de jugo, con declaración en el rótulo. En ningún caso puede computarse como jugo.

Todo fabricante y/o embotellador de bebidas sin alcohol, gasificadas o no, debe llevar un registro de los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos que realice. Dichos controles constarán de los que efectúe sobre las materias primas, envases, en los puntos críticos de control durante la elaboración y envasado y sobre el producto terminado".

#### **Artículo 997 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Prohíbese el expendio de bebidas sin alcohol en vasos previamente servidos en los mostradores y/o bares y/o mesas de los establecimientos donde se comercializan tales productos.

Quedan exceptuados de lo indicado en el párrafo precedente los casos en que el producto se expendan, por medio de máquinas adecuadas que garanticen su genuinidad, en presencia física inmediata de los consumidores.

Prohíbese, en dichos comercios, la tenencia de envases de un litro o más de capacidad de los citados productos y su expendio a consumidores individuales a partir de los mismos".

#### **Artículo 998 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan no menos de 10% en volumen de jugo (a excepción de las elaboradas a base de jugo de limón, para las que se admite un contenido mínimo de jugo de 5% en volumen) elaboradas con jugo, jugo concentrado y/o jugo y pulpa de frutas u hortalizas podrán ser adicionadas de la esencia natural o aceite esencial correspondiente.

Se exceptúan las bebidas elaboradas con jugo de frutas cítricas para las que se admite el agregado de esencia de otra fruta cítrica.

En el caso de bebidas cítricas se admite la mezcla del jugo con hasta 10% v/v de jugo de otra especie cítrica sin declaración en el rotulado.

En el caso de bebidas elaboradas con mezcla de jugos de frutas u hortalizas se deberá declarar en el rotulado los jugos correspondientes en el orden decreciente de sus proporciones.

Se permite la regulación de la acidez mediante el uso de carbonato y/o bicarbonato de sodio.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "para consumo directo".

Las bebidas gasificadas tendrán como máximo 14° Brix.

Las bebidas gasificadas o no, se rotularán Bebidas sin alcohol con X% de jugo de ... (donde X significa el porcentaje de jugo empleado) **(Res MSyAS n° 538, 2.08.94)** "llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Para el caso de envases de vidrio "Vitrificados y/o Pintados" el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa".

Asimismo podrán denominarse por ejemplo: naranja, limón, pomelo, seguido de "Y" donde Y significa marca o nombre de fantasía sólo cuando la denominación constituya una marca registrada, antes de la fecha de entrada en vigencia de la presente norma.

**(Res N° 305 del 26.03.93)** - "Las bebidas sin alcohol (gasificadas o no) deberán consignar la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año, según corresponda).

La fecha de vencimiento debe ser estipulada por el fabricante responsable".

Quedan permitidas en el rótulo y/o publicidad, representaciones gráficas relativas a las frutas u hortalizas empleadas cuando el contenido de jugo en las bebidas listas para el consumo directo sea como mín. 50% v/v. Hacen excepción las bebidas a base de jugo de limón para las que se admitirá un mín. de 25% v/v".

#### **Artículo 999 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan menos de 10% de jugo v/v y como mínimo 5% de jugo v/v elaboradas con jugos, jugos concentrados y/o jugos y pulpas de frutas u hortalizas, excepto en el caso de jugo de limón donde el mismo será de 2,5%, podrán ser adicionadas de:

- a) Extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.
- b) Esencias artificiales o una mezcla de éstas con los consignados en el Inc a).

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estas bebidas gasificadas, o no, se rotularán:

Bebida sin alcohol con sabor a ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que las caracterizan) o Bebida sin alcohol con sabor artificial a ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza cuyo sabor imitan), según se encuentren aromatizadas de acuerdo a lo consignado en el Inc a) o en el Inc b), respectivamente.

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Todos los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Para el caso de envases de vidrio vitrificado y/o pintados el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deben consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud o fecha de vencimiento (mes y año).

Queda prohibido insertar en rótulos y/o publicidad, cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas ni indicaciones referentes a las proporciones de jugo o jugo/pulpa que contenga".

#### **Artículo 1000 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Queda permitida la elaboración de bebidas sin alcohol gasificadas o no, con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones, de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela u otras substancias vegetales contempladas por el presente Código y/o con esencias naturales autorizadas.

Podrán contener:

- a) Cafeína, como máx. 200 mg/kg (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominación), en el caso que la solución extractiva empleada la contenga como componente natural, excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencia natural.

b) Quinina, máx. 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro o su equivalente en clorhidrato quinina anhidra (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominación).

c) Extractos aromatizantes naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.

d) Acido fosfórico, (según Artículo 996 Inc d), excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencias naturales.

e) Dimetilpolisiloxano como antiespumante, máx 10 mg/kg.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estas bebidas se rotularán con el nombre de fantasía, debiendo declarar los aditivos en el rotulado según lo establecido en el Artículo 1396.

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad" y

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, ó fecha de vencimiento (mes y año)".

#### **Artículo 1001 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Con la denominación de Agua tónica, Soda tónica, Indian Tonic, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extractos y/o esencias de limón, pomelo o de otras frutas cítricas o sus mezclas.

Contendrá como mín 20 mg/kg de quinina y como máx 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro, con declaración en el rotulado.

Podrá ser adicionada de no más de 5,0 mg/kg de Extracto de Quasia amara L., con declaración en el rotulado.

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad".

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o la fecha de vencimiento (mes y año)".

#### **Artículo 1002 -(Res N° 613, 10.5.88)**

"Con la denominación de Ginger Ale, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extracto de Jengibre soluble en agua. El producto elaborado con extracto de jengibre y cerveza o cerveza liviana y carbonatada se considera cerveza de jengibre o Ginger Beer.

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, ó la fecha de vencimiento (mes y año)".

#### **Artículo 1003 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Con la denominación de Guaraná se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada con semillas de Paullinia cupana Kunth o sus variedades.

Podrá contener como máximo 200 mg/kg de cafeína, con declaración en el rotulado.

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad. En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".



Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o la fecha de vencimiento (mes y año)

**Artículo 1004 - (Res 613, 10.5.88)**

"Con el nombre de Añapa se entiende la mezcla sin fermentar de pulpa y semilla de algarroba blanca y agua, adicionada o no de leche, mistol y otros productos autorizados. Para bebidas no gasificadas deberá consignarse en el rotulado fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año)".

**Artículo 1005 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Se entiende por Bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no, aquéllas que se preparan con esencias artificiales o una mezcla de éstas con extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de las mismas.

Podrán ser adicionadas de:

- a) Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos permitidos (Artículo 996).
- b) Colorantes naturales y/o sintéticos y en este último caso, en las mismas proporciones establecidas en el Artículo 996.
- c) Conservadores, en las condiciones permitidas en el Artículo 996.
- d) Emulsionantes-estabilizantes, en las cantidades establecidas en el Artículo 996.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estos productos se rotularán Bebida analcohólica artificial o Bebida analcohólica artificial con sabor a ...

Si se designan con nombre de fantasía deberán indicar en el rótulo la denominación indicada precedentemente.

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad"

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa".

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

Queda prohibido insertar en el rótulo o publicidad cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas".

**Artículo 1006 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Los productos no gasificados elaborados con jugos, jugos concentrados y/o jugos y pulpas de frutas u hortalizas para preparar por dilución bebidas sin alcohol que respondan a lo consignado en el Artículo 998, deberán cumplir con las siguientes exigencias:

- a) Deberán contener porcentajes de jugo de 20% v/v como mín. Productos con cantidades superiores de jugo deberán contener porcentajes crecientes múltiplos de 10.
- b) El valor de los grados brix no podrá superar el porcentaje de jugo.
- c) Podrán contener los ingredientes indicados en el Artículo 996 de tal manera que la bebida obtenida acuerdo a las indicaciones del rotulado responda a las exigencias de dicho artículo. Estos productos podrán contener como máximo 1 g/kg de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio, o 1 g/kg de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o no más de 1 g/kg de la mezcla de ambos ácidos o su equivalente en sales alcalinas, expresada como ácidos.

Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo (Artículo 996) por el grado de dilución a efectuar y por el factor 0,75.

Se rotularán:

Preparado con X% de jugo de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente) seguido de la indicación

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Para obtener bebida sin alcohol lista para consumir con Y% de Jugo con caracteres de igual tamaño, buen realce y visibilidad".

X y Y significan el porcentaje de jugo en el producto y en la bebida respectivamente, no pudiendo ser Y menor del 10% v/v.

Deberán indicar claramente la dilución a operar para obtener una bebida sin alcohol que responda a lo declarado en el rótulo y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto. Deberá consignarse fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "se expenderá en envases bromatológicamente aptos de capacidad no mayor de 5 litros de vidrio o de plástico no retornable".

Queda permitido en el rótulo y/o publicidad representaciones gráficas relativas a frutas u hortalizas si la bebida lista para consumir contiene como mínimo 50% v/v de jugo (a excepción de las elaboradas a base de jugo de limón) para las que se admite un contenido mínimo de 25% v/v".

#### **Artículo 1007 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Los productos no gasificados elaborados con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela u otras sustancias vegetales contempladas en el presente Código (excluyendo frutas u hortalizas), para preparar por dilución bebidas sin alcohol que respondan a lo consignado en el Artículo 1000, podrán contener los ingredientes indicados en el Artículo 996 de tal manera que la bebida obtenida de acuerdo a las indicaciones del rotulado responda a las exigencias de dicho artículo.

Estos productos podrán contener como máximo 1 g/kg de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio ó 1 g/kg de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o no más de 1 g/kg de la mezcla de ambos ácidos o su equivalente en sales alcalinas, expresada como ácidos.

Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo (Artículo 996) por el grado de dilución a efectuar y por el factor 0,75.

Se rotularán: Preparados para obtener bebida sin alcohol, seguido de la indicación del componente o componentes (en caso de mezclas) que los caracterizan.

Deberán indicar claramente la dilución a operar para obtener una bebida sin alcohol con 10° Brix como mínimo y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto.

**(Res MSyAS N° 538, 2.08.94)** "Se expenderá en envases bromatológicamente aptos de capacidad no mayor de 5 litros de vidrio o de plástico no retornable".

Deberá consignarse fecha de elaboración (mes y año), y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año)".

#### **Artículo 1008 - (Res N° 613, 10.5.88)**

"Queda permitida la elaboración y expendio exclusivamente para industrias en recipientes bromatológicamente aptos y con distintos contenidos, de preparados básicos ya sea al estado sólido o líquido, con o sin edulcorantes naturales (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin colorantes autorizados, con o sin conservantes permitidos, para la elaboración de bebidas analcohólicas, cuya autorización de venta estará implícita con la de la correspondiente bebida terminada únicamente cuando la bebida sin alcohol resultante corresponda a la misma marca del preparado básico. Las bebidas terminadas deberán responder por sus características físicas, composición química y bacteriológica, a las especificaciones del presente Código.

Estos productos deberán rotularse:

Preparado básico de uso industrial para obtener bebidas sin alcohol, e inmediatamente por debajo de la denominación del producto y con letras del mismo tono, realce y visibilidad y un tamaño no menor del 50% de la misma deberá figurar la leyenda: "Para Uso Industrial Exclusivamente".

**Artículo 1009 - (Res MSyAS n° 538, 2.08.94 y 613 del 10.5.88)**

"Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol que cumpla con las exigencias de los Artículos 996, 998, 999, 1000 ó 1005, según corresponda.

Se envasarán en recipiente bromatológicamente apto de capacidad no mayor de 1500 g y se rotulará: Polvo para preparar bebidas sin alcohol ... completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante.

Deberán consignar en el rótulo el tipo de bebida correspondiente, los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos, la fecha de vencimiento, el peso neto y la cantidad en volumen de producto final que se puede preparar con el contenido del envase.

**RESOLUCIÓN GMC N° 09/06**

**Incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 137/2007 y 108/2007**

**REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS  
16.2: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, SUBCATEGORÍA 16.2.2: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS"**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

**CONSIDERANDO :**

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas.

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

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

**EL GRUPO MERCADO COMÚN  
RESUELVE:**

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 16.2: Bebidas No Alcohólicas, Subcategoría 16.2.2: Bebidas No Alcohólicas Gasificadas y No Gasificadas", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo IV de la Resolución GMC N° 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" en lo referido a la Subcategoría 16.2.2.

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT

Instituto Nacional de Alimentos

Ministerio de Economía y Producción

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos

Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA

Ministério da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición – INAN  
 Ministerio de Industria y Comercio  
 Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
 Ministerio de Industria, Energía y Minería  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06

<b>ANEXO</b>			
<b>ASIGNACIÓN DE ADITIVOS</b>			
CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			
<b>ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS</b>			
CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NAO ALCOOLICAS			
<b>ADITIVO</b>			
Numero	FUNCION / Nombre	FUNÇÃO / NOME	Concentración máxima / Límite máximo
INS	Español	Português	g/100 ml (*)
<b>16.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS</b>			
<b>16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS</b>			
<b>16.2.2.1 Listas para consumo</b>			
<b>16.2.2.1 Prontas para o consumo</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
334	Acido Tartárico	Acido Tartárico (L(+)- )	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis

335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, Tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, Tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, Tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto- Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341i	Calcio Fosfato Monobásico, Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

		cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
355	Ácido Adípico	Ácido Adípico	0,2
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
900a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	Todos os autorizados no MERCOSUL	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	<b>CORANTE</b>	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleina	Amarelo de Quinoleina	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF,	Amarelo crepúsculo FCF,	0,01

	Amarillo Sunset, laca de Al	amarelo sunset, laca de Al	
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH4 e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S,laca de Al	0,005
124	Rojo Punzó, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul patente V, laca de Al	0,005
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01
133	Azul Brillante FCF laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	quantum satis
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	quantum satis
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150a	Caramelo I- Simple	Caramelo I - simples	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	quantum satis
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	quantum satis
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/ Capsorubina	Páprica/capsorubina/capsantina	quantum satis
160d	Licopeno	Licopeno	0,01

160e	Beta-apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,03 para bebidas con/com gas 0,08 para bebidas sin/sem gas
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gas 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gas
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gas 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gas
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gas 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gas
210	Acido Benzoico	Ácido benzóico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216 (A)	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno	0,03



217 <b>(A)</b>	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio	0,03
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhídrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetilico	0,025
<b>EMULSIONANTE</b>			
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
<b>ESPELANTE</b>			
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPESSANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
<b>ESTABILIZANTE</b>			
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	

	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Esteres Glicericos de Colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil-tartárico	Ésteres de mono e de diglicérideos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaya	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico (etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico)	0,0035

386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA disódico, etilendiaminotetraacetato disódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametáfosfato, Sal de Graham	Hexametáfosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitem las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			
Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1 e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1			
<b>16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas</b>			
<b>16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admitem las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1 , e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antihumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:			
	<b>ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE / ANTIUMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Diocetil sulfossuccinato de sódio	Diocetil sulfossuccinato de sódio	0,001
<p>(*) 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.</p>			
<p>(*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite Máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.</p>			

**Modificado por**

**(A) RESOLUCIÓN GMC N° 34/07 (Incorporada por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N°178/2008 y N° 394/2008):** "Prohíbese el uso en alimentos de los aditivos INS 216 Propil parahidroxibenzoato (propilparabeno) y INS 217 Sodio propil para-hidroxibenzoato (sodio propilparabeno)."

**Artículo 1010 - (Res 613, 10.5.88)**

Suprimido.

**Artículo 1011 - (Res 613, 10.5.88)**

Suprimido.

**Artículo 1012 - (Res 613, 10.5.88)**

Suprimido.

**Artículo 1013 - (Res 613, 10.5.88)**

Suprimido.

**Artículo 1014 - (Res 613, 10.5.88)**

Suprimido.

**Artículo 1015 - (Res 613, 10.5.88)**

Suprimido.

**Artículo 1016 - (Res 613, 10.5.88)**

Suprimido.

### **Artículo 1017 - (Res MSyAS 494, 7.07.94)**

"La soda en sifones deberá estar elaborada con agua potable que responda a las características físicas, químicas y microbiológicas y a los límites establecidos para contaminantes orgánicos consignados en el Artículo 983.

Los establecimientos elaboradores de soda en sifones que no cuenten con suministro de agua potable o que la provisión les resulte insuficiente podrán recurrir a otras fuentes que autorice la autoridad sanitaria competente.

En caso de ser necesario para asegurar la calidad del producto se permitirán los siguientes tratamientos previa autorización de la autoridad sanitaria competente.

1. La decantación y/o filtración al efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcillas y otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de azufre y/o hierro, mediante decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitrato u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos, con declaración en el rotulado.
4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación autorizada por la autoridad sanitaria competente.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores químicos distintos de los consignados en el Artículo 983 si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de contar o aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. En este caso deberá consignarse en el rótulo la localidad de elaboración y no podrán expendirse fuera de ella.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de estos productos a las restantes jurisdicciones y a la autoridad sanitaria nacional.

La soda en sifones deberá contener gas carbónico a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 21°C. El producto a la salida de la línea de llenado deberá presentar valores residuales mínimos de 0,2 mg/l de cloro activo y/o de 0,2 mg/l de ozono.

### **ANEXO AL ARTÍCULO 1017 - (Res MSyAS 494, 7.07.94)**

#### **Objeto:**

En este Anexo se establecen exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos que elaboran soda en sifones.

#### **Definiciones:**

Captación: Conjunto de operaciones requerido para la obtención del agua.

Carbonatación: incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: Presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos mediante agente químico y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea en donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como Planta.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del agua a envasar.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Tratamientos: Operaciones destinadas a eliminar elementos indeseables las que deben ser autorizadas por autoridad sanitaria competente.

Automático: Sistemas o dispositivos mecánicos que impidan el contacto humano directo.

#### **Requisitos para el establecimiento:**

El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos o cualquier otro tipo de contaminantes.

La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otro material que permita su adecuada limpieza.

La planta debe estar adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.

Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. No presentará fisuras, grietas ni ningún tipo de pérdidas.

En caso de utilizarse pozos de extracción de agua, éstos deberán ser construidos en un todo de acuerdo con las reglamentaciones de O.S.N. y/o autoridad competente en la materia y estarán inscriptos según las normas en vigencia.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza.

Todo reservorio de agua destinada a la elaboración de soda deberá cumplir con las exigencias de O.S.N. y/o autoridad competente en la materia, no presentará fisuras, grietas, ni pérdida de ningún tipo. Las tapas serán de material no corroible y deberán permitir una fácil inspección del interior del reservorio.

Las tapas superiores contarán con un sistema de cierre lo suficientemente hermético como para impedir la entrada de polvos, insectos, lluvias y otros contaminantes que deberán estar aprobados por la autoridad sanitaria competente.

La sala de elaboración y llenado deberá estar aislada de los otros sectores del establecimiento, cerrada en todo su contorno (paredes, techo) y provista de cierrapuertas automático.

Todos los envases llenos deberán ser inspeccionados ocularmente. Debiendo disponerse como mínimo de una pantalla iluminada dispuesta especialmente para este fin.

En la sala de elaboración y llenado no podrán almacenarse elementos que no estén directamente afectados a esa etapa de la fabricación salvo en situaciones de emergencia justificada.

### **Requisitos de Higiene:**

Todos los locales y anexos vinculados con la toma de agua, su eventual tratamiento, almacenamiento y envasado así como cualquier etapa de la industrialización deberán mantenerse en adecuado estado de pulcritud y limpieza.

Los reservorios de agua, las tuberías, equipos de tratamiento, elaboración y llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento de detectarse alguna anomalía.

El o los pozos que se utilicen como fuente de agua serán desinfectados, como mínimo, cada seis meses, con intervención del Asesor Técnico quien registrará debidamente esta operación, en un libro habilitado al efecto por la autoridad competente.

El agua de pozo será analizada bacteriológicamente con una frecuencia mínima mensual procediéndose a su desinfección toda vez que se excedan los límites establecidos en el artículo 983.

El lavado de los sifones será obligatorio previo al llenado y deberá efectuarse en equipos automáticos ubicados inmediatamente antes de la línea de llenado.

Los equipos de lavado de los sifones contarán con zonas de lavado y enjuague claramente diferenciadas y con circuitos independientes de circulación de agua. El circuito de lavado deberá presentar en todo momento una concentración mínima de 20 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otros agentes bactericidas, aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Los cajones porta envases serán perfectamente higienizados y desinfectados en las lavadoras.

El agua de lavado de los cajones deberá contener en todo momento una concentración de cloro de 5 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otro bactericida aprobado por la autoridad sanitaria competente.

### **Artículo 1017bis - (Res MSyAS 494, 7.07.94)**

"La soda en sifones deberá suministrarse en envases de vidrio o de materiales plásticos aprobados para este fin y presentarse obturados en alguna de las siguientes formas:

1. Con tapas sifones de estaño técnicamente puro o aleado con no más de 20 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado.

Deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las internas que puedan estar en contacto con el líquido estarán revestidas con estaño técnicamente puro o aleado con no más de 10 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado.

Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de 1 mm de espesor como mínimo.

2. Con tapas sifones fabricadas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de la celulosa, de la caseína y otras sustancias análogas, todas autorizadas por el presente Código, las que deberán cumplir, cuando se las mantenga durante 24 horas en contacto con agua carbónica a 10 atmósferas de presión, con los límites de cesión establecidos en el presente Código.

Antes de que los sifones abandonen la sala de elaboración y envasado deberá cubrirse sus cabezas con una funda protectora como puede ser un film de polietileno termosellado o similares u obturarse sus picos con una cápsula.

Todos los materiales deberán estar autorizados en el Código.

Los sifones llevarán en el cuerpo del envase o en la malla o armadura protectora, grabadas, estampadas, vitrificadas o pintadas las siguientes exigencias de rotulación:

Denominación del producto que deberá expresarse con el término "Soda",  
Marca.

Volumen neto expresado en unidades del sistema métrico legal argentino.

Nombre y domicilio del productor.

Número de inscripción del establecimiento y número de aprobación del producto.

Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua autorizado por el Artículo 1017 Inc. 3 que podrá indicarse con expresiones tales como "desfluorada", "desnitrada" o similares.

La Autoridad Sanitaria competente podrá autorizar que los números de establecimiento y de producto, el nombre, domicilio y el tratamiento realizado se consignen en la funda plástica protectora de los cabezales.

En caso de producirse un cambio de domicilio del establecimiento elaborador y la dirección anterior se encuentre indicada en forma indeleble en el cuerpo del envase, el nuevo domicilio podrá indicarse en la funda plástica protectora o deberá notificarse de inmediato el cambio a la autoridad sanitaria competente.

Podrán estar provistos de malla, armadura, blindaje o sistema protector adecuado que permita la visualización del contenido del envase por lo cual, no podrá cubrir más del 60 % de su superficie lateral, permitiendo asimismo la visualización del fondo del envase.

Los sifones podrán llevar grabada, estampada, vitrificada o pintada en forma indeleble la leyenda "Envase no negociable", "Este envase no puede venderse" u otras expresiones semejantes.

#### **Artículo 1018 - (Res MSyAS 494, 7.07.94)**

"Los sifones que se utilicen para la preparación de soda en el momento deberán ser de alguno de los materiales autorizados y llevarán armadura protectora y dispositivo de seguridad para evitar sobrepresión".

#### **Artículo 1018 bis - (Res MSyAS 494, 7.07.94)**

"Queda prohibido llenar sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o que tengan rajaduras y otros deterioros que ofrezcan peligro".

#### **Artículo 1019 - (Res MSyAS 494 del 7.07.94)**

"En todas las fábricas, depósitos, almacenes, bares, confiterías, hoteles, restaurantes y cualquier otro tipo de locales de expendio, los esqueletos con sifones y las estibas de esqueletos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y no almacenarse en lugares insalubres y/o inadecuados".

#### **Artículo 1019bis (Res MSyAS 494, 7.07.94)**

"Todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberá contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios esté capacitado, a juicio de la Autoridad Sanitaria competente, para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tareas que podrán realizarse sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

En todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberán realizarse periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos. Estos controles se realizarán en el Laboratorio de la empresa en caso de contarse con uno adecuado a tales fines o en laboratorios de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los exámenes microbiológicos y los exámenes físicos y químicos se realizarán obligatoriamente con frecuencia mínima trimestral y anualmente, respectivamente. Podrá autorizarse un intervalo mayor en los exámenes microbiológicos en casos debidamente justificados. Se deberá llevar un Registro de los controles analíticos realizados con la indicación de la fecha de toma de muestra, registro que deberá ser mantenido por el término de dos (2) años".

#### **Artículo 1019tris - (Res MSyAS 494, 7.07.94)**

"En la solicitud de aprobación del producto que se presente ante la autoridad sanitaria competente se deberá consignar además de las informaciones generales, las siguientes:

- 1) Lugar y/o situación de la o las captaciones del agua.
- 2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación y/o recolección del agua, reservorios, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.
- 3) Sistemas y equipos para los procesos de decantación, filtración, cloración, gasificación y toda operación facultativa autorizada que se lleve a cabo.

Cuando por razones accidentales resulte necesario efectuar el saneamiento total o parcial del establecimiento deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de desinfección se realizarán manteniendo en receso el proceso de producción.

Todas las plantas deberán cumplir con las exigencias generales indicadas para los establecimientos que elaboran alimentos y a las particulares consignadas en el Artículo II9 y en el Anexo del artículo 1017.

Con carácter de excepción y por razones muy justificadas la autoridad sanitaria competente podrá permitir que no se cumplan algunos de los requisitos relativos a las plantas de elaboración que se indican en el Anexo del Artículo 1017.

La empresa tomará las medidas necesarias para que ninguna persona que padezca una enfermedad transmisible por el agua o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o sufra de diarrea, trabaje en zonas donde se manipula el agua".

## **JARABES PARA REFRESCOS**

#### **Artículo 1020**

Con la denominación genérica de Jarabe y a los efectos de este Código, se entiende como tal el líquido límpido, incoloro, que se obtiene por disolución en agua destilada o en agua potable de la cantidad conveniente de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, para que el producto presente a 15°C una densidad no menor de 1,30.

#### **Artículo 1021**

Con la denominación de Jarabe de o para refresco de ..., se entiende la disolución en agua potable o agua destilada que contiene zumos de frutas, extractos vegetales, esencias naturales permitidas, aromatizantes sintéticos autorizados, colorantes admitidos, alcohol etílico, gomas, ácidos: cítrico, tartárico, láctico, glucónico, fosfórico, y una cantidad conveniente de azúcares:



sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, para que el producto terminado tenga una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1022**

Con la denominación de Jarabe de o para refresco de frutas (cítricas, ananás, cereza, frambuesa, frutilla, guinda, manzana, granada, etc), se entiende el producto elaborado con no menos del 30% en volumen del o de los jugos o su equivalente en zumo concentrado, agua potable destilada y azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin miel, de modo tal que el producto terminado presente una densidad no menor de 1,30 a 15°C. Estos productos se rotularán indicando el sabor predominante de la fruta y/o los nombres de las frutas que intervengan.

#### **Artículo 1023**

Con el nombre de Arrope, se entiende el líquido viscoso, espeso, de color negruzco, preparado por concentración de jugo de la fruta de tuna o penca. Los arropes preparados con zumos de otras frutas podrán rotularse con el sabor de la fruta predominante utilizada y/o de las frutas utilizadas.

#### **Artículo 1024**

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de anís, se entiende el producto preparado por disolución en agua de anís, de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1025**

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Moka, o Café, de Yerba Mate, de Té, de Guaraná, se entienden los productos elaborados con las infusiones, percolaciones o los extractos respectivos, y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1026**

Con el nombre de Jarabe de goma o para refresco de goma, se entiende el producto elaborado agregando a una solución de no menos de 2% de goma de acacias, azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1027**

Con el nombre de Horchata, se entiende el producto elaborado con leche de almendras, adicionado o no de agua destilada o agua potable, con o sin el agregado de la esencia natural correspondiente y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

La substitución de la leche de almendra por chufas hará cambiar la denominación del producto por Jarabe de horchatas de chufas.

Queda expresamente prohibida la elaboración, tenencia o expendio de Jarabes de horchata o de Horchatas de chufas, preparados con benjuí, productos análogos o sucedáneos.

Este producto se rotulará: Horchata u Horchata de chufas, según corresponda.

#### **Artículo 1028**

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Zarzaparrilla, se entiende el producto elaborado con la mezcla de no menos de 25 g por mil de extracto fluido de zarzaparrilla, agua potable o

destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1029**

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Kola, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de extracto fluido de kola, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1030**

Con el nombre de Jarabe de Vainilla o para refresco de Vainilla, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de tintura de vainilla o la cantidad equivalente de extracto fluido, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1031**

Con el nombre de Jarabe de Menta o para refresco de Menta, se entiende el producto elaborado con agua de menta y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1032**

Los jarabes para refrescos preparados con esencias naturales o sustancias sávido aromáticas artificiales, con o sin la adición de ácidos permitidos y el agregado de azúcares debe denominarse: Jarabe para Refresco Artificial, con letras del mismo tipo, tamaño y color que la empleada en la designación del producto (Jarabe para refresco artificial de ananás, de cereza, de frambuesa, de granada, de grosella, etc).

Los jarabes para refrescos preparados con zumos de frutas o extractos vegetales con la adición de sustancias sávido-aromáticas sintéticas se denominarán: Jarabes para Refrescos Artificiales.

#### **Artículo 1034**

Con el nombre de Jarabe de Granadina, se entiende el producto preparado con sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con ácido tartárico, cítrico o láctico, coloreado y aromatizado con sustancias de uso permitido. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1035 - (Res 3363, 30.10.79)**

"Los jarabes preparados a base de azúcares con o sin miel, con o sin esencias o sustancias sávido-aromáticas; sin conservantes; con o sin colorantes autorizados; sin materias extrañas, ni más de 20% de agua, 1% de cenizas, 0,5% de acidez expresada en ácido sulfúrico, ni más de 60 ppm de anhídrido sulfuroso total, se denominará Jarabe de ... o Jarabe con gusto a ..., sin aditamento del vocablo miel, vocablo que tampoco podrá figurar en la composición declarada en el rótulo del producto".

#### **Artículo 1036**

Queda prohibida la elaboración, tenencia o expendio de jarabes para refrescos:

1. Que contengan esencias consideradas nocivas por la autoridad sanitaria o por el presente Código Alimentario; ácidos minerales (excepto el ácido fosfórico); resinas; colorantes no autorizados; antisépticos o conservantes; hacen excepción los elaborados con jugos o zumos

de frutas para los que quedan admitidos en la cantidad que corresponda a la porcentualidad de zumo empleada; sustancias espumígenas prohibidas; edulcorantes artificiales; metales tóxicos en cantidad superior a los límites admitidos para los alimentos en general.

2. Que contengan más de 5% de alcohol en volumen, 6 g por ciento de ácido cítrico, 9 g por ciento de ácido tartárico, 3 g por ciento de ácido láctico, o más de 50 ppm de ácido cianhídrico proveniente de las frutas o zumos utilizados en su elaboración.

3. Que presenten principios de alteración, impurezas, sustancias extrañas, mohos o cualquier otra impropia del producto.

#### **Artículo 1037**

Con la denominación de Granulado efervescente, Granolina, Polvo efervescente y análogos, se entienden las mezclas granuladas o pulverulentas constituidas por ácidos orgánicos (cítrico, tartárico, málico o sus mezclas, sales alcalinas permitidas y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin esencias naturales o sustancias colorantes autorizadas, con o sin gelificantes autorizados.

Estos productos se rotularán en la forma con que se denominan: Polvo o Granulado efervescente de ..., indicando el aroma o sabor.

#### **Artículo 1038**

Los productos concentrados que se expendan para la preparación de naranjadas, limonadas, etc, deberán contener no menos del 80% en volumen del jugo de la fruta correspondiente, con el agregado de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas).

El producto terminado deberá presentar una densidad no inferior de 1,30 a 15°C.

### **BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO**

#### **Artículo 1039**

Con la denominación general de Bebidas de bajo contenido alcohólico, se entienden aquellas bebidas gasificadas o no, cuyo contenido alcohólico sea superior a 0,5% y no exceda del 4% en volumen.

Serán elaboradas a base de bebidas fermentadas o aguardientes naturales, con agregado de jugos o jugos concentrados de frutas, extractos y/o esencias naturales o artificiales autorizadas, adicionadas o no de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, adicionados o no de ácidos: cítrico, tartárico, láctico o sus mezclas; con o sin el agregado de colorantes autorizados.

Exceptuando las exigencias referentes al contenido alcohólico, estos productos deberán cumplimentar las especificaciones establecidas para las bebidas sin alcohol y todas las disposiciones del presente Código.

Queda expresamente prohibida la elaboración de estos productos con el agregado de alcohol.

En el rotulado no podrá hacerse mención a la bebida alcohólica base empleada, ni utilizar nombres de fantasía, que induzcan a engaño, así como tampoco representaciones gráficas, símbolos o dibujos que permitan suponer el origen de la bebida alcohólica empleada.

En el rótulo deberá declararse en forma ostensible el contenido alcohólico porcentual de la bebida.

### **JUGOS VEGETALES**

#### **Artículo 1040 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugos o Zumos Vegetales, los obtenidos por medios mecánicos de las frutas u hortalizas comestibles, sanas, limpias y maduras.

Podrán presentarse turbios debido a la presencia de sólidos insolubles propios de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Deberán cumplir las siguientes exigencias:

- a) Estarán libres de toda parte no comestible de la fruta u hortaliza de la cual proceden.
- b) No contendrán más de 0,5% v/v de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.
- c) Cumplirán con las tolerancias residuales para plaguicidas y otros agentes de tratamiento agrícola establecidas por las leyes vigentes.
- d) Deberán presentarse conservados por alguno de los siguientes sistemas:
  - 1 - Por los métodos físicos según los Artículos. 160 a 166 del presente Código con declaración en el rotulado principal del método empleado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
  - 2 - Mediante los siguientes conservadores químicos: Acido benzoico (o su equivalente en sales de sodio) máx. 1,00 g/kg o Acido sórbico (o su equivalente en sorbato de sodio) máx. 1,00 g/kg, o 1 g/kg de la mezcla expresada como ácidos, con la inserción en el rotulado principal con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de altura como mínimo de la leyenda "Con conservadores autorizados".
- e) Se expendrán en envases bromatológicamente aptos en los cuales el producto deberá ocupar como mínimo el 90% v/v de su capacidad de agua. La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.
- f) Responderán a las normas individuales para cada jugo que establece el presente Código.

Quedan permitidas las siguientes operaciones:

1 - La sulfitación de los jugos.

El contenido de dióxido de azufre total no será mayor de 60 mg/kg, debiendo indicarse en el rotulado "Con dióxido de azufre como antioxidante" o indicación equivalente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

2 - El agregado de ácido levo-ascórbico como antioxidante en la cantidad tecnológicamente adecuada, sin declaración en el rotulado.

3 - La carbonatación con dióxido de carbono con declaración en el rotulado.

Estos productos se rotularán: "Jugo o Zumo de ..." indicando en el espacio en blanco el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede. Deberá consignar en el rótulo la fecha de elaboración o de vencimiento. En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá consignar la fecha de vencimiento o ambas".

#### **Artículo 1041 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugos o Zumos Vegetales a base (u obtenidos) de concentrados, los obtenidos por agregado de agua potable a jugo concentrado, que respondan a las exigencias del presente Código.

Se admite la restitución de los componentes naturales volátiles perdidos en el proceso de concentración del jugo original o de la misma especie de fruta. Deberá responder a las exigencias del Artículo 1040.

Se rotulará: "Jugo o Zumo de ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre e la fruta u hortaliza de la cual procede) a base (u obtenido) de concentrado".

Las palabras "A base (u obtenido)" de concentrado deberán figurar con letras de no menos de la mitad de altura de las empleadas en las palabras "Jugo de...".

Deberán consignarse en el rotulado las indicaciones establecidas en el Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas".

#### **Artículo 1042 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugo o Zumo recientemente obtenido el jugo que no ha sufrido tratamientos de estabilización físicos o químicos, ni adición alguna, ni sustracción de ninguno de sus componentes.

Deberá expendirse dentro de las tres horas de obtenido y responder a las exigencias del Artículo 1040 Incs. a), b), c) y f)".

**Artículo 1043 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugo o Zumo endulzado..., y por Jugo endulzado de... a base (u obtenido) de concentrado (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) a los obtenidos a partir de los jugos definidos en los Artículos. 1040, 1041, respectivamente adicionados como máximo de 10% p/v de azúcares nutritivos sólidos.

No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes.

Se rotularán de acuerdo a lo indicado en los Artículos. 1040 y 1041 (según corresponda) con el agregado de la palabra "Endulzado" y la declaración cuali-cuantitativa del o los azúcares agregados".

**Artículo 1044 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugo azucarado de... para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo y por Jugo azucarado de... a base (u obtenido) de concentrado para preparar una bebida sin alcohol con X% de jugo (con la indicación en el espacio en blanco del fruto u hortaliza de la cual procede y el porcentaje de jugo obtenido por la dilución) a los productos obtenidos a partir de los jugos 100% definidos en los Artículos. 1041 y 1042 respectivamente, adicionados de no menos de 15% y no más de 25% p/v de azúcares nutritivos sólidos.

No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes.

Deberán ser estabilizados de acuerdo al Inc. d), 2 del Artículo 1040.

Se rotularán "Jugo azucarado de... para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo" o

"Jugo azucarado de... a base (u obtenido) de concentrado para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo" (según corresponda), llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual proceden y reemplazando X por el porcentaje de jugo obtenido por la dilución. Este porcentaje no podrá ser menor de 25%. La denominación deberá indicarse formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rotulado principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar a un volumen del producto), la declaración cuali cuantitativa del o los azúcares empleados, la leyenda "Con conservador autorizado" y la fecha de elaboración".

**Artículo 1045 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugo o Zumo mezcla de ... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de las frutas u hortalizas de las que proceden) al producto obtenido por la mezcla de hasta tres clases de jugos definidos en los Artículos. 1041 o 1042 que respondan a las exigencias del Artículo 1040.

Se rotulará "Jugo o Zumo mezcla de ..." llenando el espacio en blanco con el nombre de las frutas u hortalizas de las que procede en orden decreciente de sus proporciones. La proporción del componente mínimo no podrá ser inferior al 10% v/v.

Deberá consignar además de las indicaciones establecidas en el Artículo 1040, la proporción de los jugos componentes y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o por ambas".

**Artículo 1046 - (Res. 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por "Jugo concentrado de... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido por concentración de jugos vegetales que cumplan con las exigencias del presente Código. Se admite la restitución del aroma recuperado.

Deberán presentar una relación de concentración mínima de 2 a 1 (en volumen), excepto para las frutas cítricas que será de 3 a 1.

Podrán ser conservados por alguno los siguientes sistemas:

a) Por los métodos físicos autorizados por el presente Código, debiendo consignarse en el rotulado con caracteres bien visibles el proceso de conservación empleado.

b) Mediante los siguientes conservadores químicos: Acido benzoico (o su equivalente en sales de sodio): máx 1,2 g/kg o Acido sórbico (o su equivalente en sales de sodio): máx. 1,2 g/kg o la mezcla de ambos (calculados como ácido benzoico más ácido sórbico) máx. 1,2 g/kg, debiendo consignar en el rótulo con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de alto como mínimo, la leyenda "Con conservadores autorizados".

Se admite la sulfitación hasta un contenido total de 60 mg de dióxido de azufre/kg multiplicado por el grado de concentración, debiendo indicarse en el rotulado "Con dióxido de azufre como antioxidante" o indicación equivalente con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Los jugos concentrados se rotularán "Jugo concentrado de..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede), formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado) para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Los jugos concentrados destinados exclusivamente a la industria para su reelaboración por dilución podrán presentar una concentración mayor de los conservadores químicos consignados en el Inc. b) y de dióxido de azufre, relacionada directamente con el grado de concentración.

Deberán consignar en el rótulo los grados Brix, la dilución a operar para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y las indicaciones "Con conservante permitido", "Con dióxido de azufre como antioxidante" (si correspondieran), la fecha de elaboración y la leyenda "Uso Industrial".

#### **Artículo 1047 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugo concentrado congelado de ... (con la indicación de la fruta u hortaliza de la cual procede) el jugo concentrado preservado de esta única manera y conservado a la temperatura máxima de -15°C en la etapa industrial, de distribución y expendio, destinado a consumirse dentro de las 24 horas después de ser descongelado.

Se rotulará "Jugo concentrado congelado de ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá consignar en el rotulado la indicación de la dilución para obtener un jugo que responda al Artículo 1040, la fecha de elaboración y la leyenda "Consumir dentro de las 24 horas posteriores a su descongelamiento" con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad".

#### **Artículo 1048 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugo concentrado endulzado de... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido por concentración del jugo endulzado o por agregado de azúcares nutritivos al jugo concentrado.

Se rotulará "Jugo concentrado endulzado de ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá indicar claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado endulzado) para obtener un jugo endulzado que responda a las exigencias del Artículo 1044, la declaración cualicuantitativa del o de los azúcares agregados, las indicaciones "Con conservadores permitidos", "Con dióxido de azufre como antioxidante" si correspondieran y la fecha de elaboración".

#### **Artículo 1049 - (Res 2067, 11.10.88)**

"Se entiende por Jugo deshidratado o liofilizado o en polvo de ... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto que se obtiene por eliminación de la casi totalidad del agua de constitución del jugo fresco.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

a) Presentar aspecto pulverulento o de pequeños cristales.

b) Agua: máx. 3,0% p/p.

c) No contener agregados de ninguna naturaleza a excepción de las sustancias autorizadas por la autoridad sanitaria nacional para el proceso de obtención.

Estos productos se rotularán "Jugo deshidratado de..." o "Jugo liofilizado de..." o "Jugo en polvo de..." (según corresponda) (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá indicar claramente la dilución a efectuar (volúmenes de agua a agregar al contenido total del envase) para obtener un producto de características similares a las del jugo original, el procedimiento de deshidratación y la fecha de elaboración".

#### **Artículo 1050 - (Res 2067 del 11.10.88 y Res 80, 13.01.94)**

"Se entiende por Jugos cítricos, los obtenidos del endocarpio de las frutas de las siguientes especies: Lima (Citrus aurantifolia; C. latifolia) Limón (Citrus limon) Mandarina (Citrus reticulata; C. unshiu; C. nobilis) Naranja (Citrus sinensis) Pomelo (Citrus paradisi).

Podrán presentarse turbios por la presencia en suspensión de una parte insoluble del endocarpio. Estarán libres de semillas, excepto las embrionarias y pequeños fragmentos de semillas.

Deberán responder a los siguientes Factores de Composición y Calidad:

	Limón	Mandarina	Naranja	Pomelo	Lima
Grados Brix: Corregidos mín:	7	10	11	9	7
Acidez en ác cítrico anhidro g/100 ml mínimo	4	-	-	-	-
Relación sólidos solubles a acidez, mínimo	-	8:1	8:1	6:1	8:1
Sólidos en suspensión, % en volumen, máx	8	8	8	8	8
Nitrógeno amínico en N mg/ /100 ml mín	16	16	16	16	16
Acido ascórbico mg/ /100 ml mín	30	30	30	30	30
Aceite esencial % v/v máx	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Pectinas tot. (c/ác galacturónico) mg/100 ml máx	-	-	50	-	-
Plomo como Pb mg/kg máx	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Arsénico como As mg/kg máx	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Cobre como Cu mg/kg máx	5	5	5	5	-
Estaño como Sn mg/kg máx	150	150	150	150	0,1
Estaño como Sn mg/kg máximo (envasado en lata)	250	250	250	250	250
Mohos y Levaduras por gramo máx	100	100	100	100	100"

#### **Artículo 1051 - (Resolución Conjunta SPReI N°180/2012 y SAGyP N° 716/2012)**

Se entiende por Triturado de Frutas u Hortalizas los productos homogéneos obtenidos por un proceso adecuado de trituración mecánica de frutas u hortalizas maduras, sanas y limpias, libres de carozos, prácticamente libres de semillas, privadas o no de piel o cáscara, parcial o totalmente.

No contendrán más de 0,5% en volumen de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.

Deberán presentarse conservados por algunos de los sistemas indicados en el Artículo 1040.

Queda permitida la sulfitación con no más de 60 mg de dióxido de azufre por kg (con declaración en el rotulado). No deberán presentar un contenido residual de plaguicidas superior a lo establecido en la legislación vigente.

Se presentarán en envases bromatológicamente aptos indicando en el rotulado la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Se entiende por pulpa el triturado de frutas u hortalizas con su jugo y privadas o no de su piel o cáscara, según corresponda (excepto las frutas cítricas definidas en el artículo 810 bis). Deberá presentar las proporciones de jugo y pulpa correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Se rotulará "Pulpa de..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que corresponda.

Se entiende por Cremogenado el triturado de frutas u hortalizas con su piel o cáscara.

Deberá presentar las proporciones de jugo, pulpa y cáscara correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

En el caso de los cremogenados de frutas cítricas se admite la trituración de las frutas enteras procesadas de manera que el cremogenado resultante contenga, como máx. 20% p/p de albedo y 1% p/p de flavedo y el agregado de agua en la cantidad tecnológicamente indispensable para el proceso de obtención, que no podrá superar el 10% p/p.

No se permitirá el agregado de albedo y/o flavedo ajenos a las frutas industrializadas.

Se rotularán "Cremogenado de..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente y las indicaciones de rotulación insertas precedentemente en este artículo.

En los triturados destinados a uso industrial exclusivo se admitirá el agregado de hasta 2000 mg/kg de ácido benzoico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de ácido sórbico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de una mezcla de ambos, expresados como ácidos y de 600 mg/kg de dióxido de azufre.

Se expendrán en envases bromatológicamente aptos de contenido mínimo de 10 kg, indicando en el rótulo la denominación, la indicación cuali-cuantitativa de los conservadores empleados y la fecha de elaboración.

Los Cremogenados de Frutas Cítricas presentarán las siguientes características:

	<b>Naranja</b>	<b>Pomelo</b>	<b>Limón</b>	<b>Mandarina</b>
Sólidos solubles en grados Brix, Mín.	10	8	8	10
Acidez, en ácido cítrico anhidro, g/100 g, Mín.	0,4	0,6	2,0	0,3
Nitrógeno amínico, mg/100 g, Mín.	18	18	15	18
Nitrógeno total, mg/100 g, Mín.	100	100	-	-
Acido ascórbico, mg/100, Mín.	35	35	30	35
Extracto seco, g% p/p, al vacío, 70°C.	10-15	10-15	-	-



Insoluble en etanol 80°, g% p/p, Máx.	5,4	5,4	-	-
Pectinas totales, mg/100 g, Máx. como ácido galacturónico	1500	1500	-	-
Aceite esencial ml/100g, Máx.	0,12	0,12	-	-
Sólidos en suspens.,ml/ 100 ml de una diluc. al 10% p/v, Máx.	17	17	-	-
Homogeneidad, % v/v, Mín.	98	98	98	98
Mohos y levaduras, por g, Máx.	100	100	100	100

**Artículo 1052 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

**Artículo 1053 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

**Art 1054 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

**Art 1055 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

**Art 1056 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

**Art 1057 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

**Art 1058 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

**Art 1059 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

**Art 1060 - (Res 2067, 11.10.88)**

Anulado.

### **Artículo 1061 - (Res 197, 6.06.95)**

"Se entiende por "Jugo de Tomate" el producto elaborado con el zumo pulposo sin diluir ni concentrar, extraído por presión de la fruta preferentemente calentada, sana, madura, fresca y limpia; envasado con o sin la adición de sal, con o sin la adición de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y luego tratado adecuadamente por el calor para evitar su alteración.

Responderá a las siguientes exigencias:

a) Estará libre de semillas, piel u otras partes del fruto, así como de cualquier cuerpo o sustancias extraños.

Debe contener una porción de sólidos insolubles finamente divididos en la pulpa, de modo tal que después de ser agitada, la pulpa no mostrará tendencia a separarse en 30 minutos como mínimo.

El color, olor y sabor serán los característicos del fruto maduro.

b) No podrá contener más de 2 gramos por ciento en volumen de cloruros expresados como cloruro de sodio, ni más de 8 gramos por ciento en volumen de azúcares totales expresados como dextrosa, entre naturales y agregados. El contenido de sólidos solubles, libre de cloruro de sodio y azúcares, no será inferior a 4,20 por ciento determinados por refractometría a 20°C y expresados en grados Brix según la escala internacional de sacarosa.

c) Por colado a través de la malla de 0,6 mm y por gravitación natural debe escurrir el 100% en no más de 30 minutos a la temperatura de 15-20°C.

d) No presentará más de 20 campos positivos de mohos por ciento, según el método de Howard-Stephenson.

e) El pH será inferior a 4,5.

f) El jugo de tomate contenido en cualquier envase deberá ocupar como mínimo el 90% (v/v) de la capacidad de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

Este producto se rotulará "Jugo de Tomate".

### **Artículo 1062**

Se entiende por Jugo de uva, el producto obtenido exclusivamente por expresión de las distintas variedades de uvas o sus mezclas, sanas, limpias y maduras; filtrado y estabilizado.

Deberá estar libre de semillas, restos de piel, así como de cualquier cuerpo o sustancia extraños.

El color, olor y sabor serán los característicos de la fruta madura, sin olores o sabores extraños, y podrá expenderse gasificado con gas carbónico, a una presión no menor de 1,5 atm a 21°C.

Presentará una acidez de 0,45 a 0,85/100 ml en ácido tartárico; un pH variable entre 3,1 y 4,1; un contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 17 y 25 g/100 ml.

### **Artículo 1063**

Se entiende por Jugo o Zumo de manzana, el producto sin fermentar obtenido por expresión y filtración exclusivamente de diferentes variedades de manzanas frescas, maduras, sanas y limpias.

Presentará una densidad comprendida entre 1.041 y 1.065 a 20°C.

Tendrá una acidez de 0,4 a 0,6 g/100 ml expresada en ácido málico, y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 11 y 12,5 g/100 ml.

Se expenderá estabilizado por métodos físicos o químicos admitidos para los jugos o zumos en general.

### **Artículo 1064 - (Dec 444, 6.2.74)**

"Se entiende por Jugo de Ananá, el producto sin fermentar que se obtiene después de tamizado en forma adecuada el resultante de la expresión mecánica del fruto del ananá (Ananas comosus), sanos, limpios, maduros.

Se considerará como jugo el producto obtenido a partir de jugos concentrados según lo establecido en el Artículo 1048.

Este producto responderá a las siguientes condiciones:

- a) Tendrá el color, aroma y sabor característicos del jugo fresco.
- b) El contenido de sólidos solubles será no menor de 12,0% (determinados por refractometría a 20°C sin corregir la acidez y expresados en grados Brix en la Escala Internacional para Sacarosa).
- c) El contenido en sólidos insolubles en suspensión no será superior a 3% en peso determinados por gravimetría sobre el centrifugado, lavado y desecado a 100-105°C).
- d) La acidez no será superior a 1,20% expresada en ácido cítrico anhidro.
- e) El contenido en etanol no será superior a 0,3% en peso.
- f) Estará libre de microorganismos patógenos, toxicogénicos u otros que puedan desarrollarse durante su almacenamiento.
- g) El contenido de filamentos de mohos no será superior a 20% de campos positivos por el método de Howard.
- h) Estará libre de sustancias extrañas.
- i) Queda permitido el agregado de ácido l-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada y en función de antioxidante, el que no deberá declararse en el rótulo.
- j) Para su conservación podrá aplicarse alguno de los sistemas permitidos de acuerdo al Artículo 1044 ó 1045 del presente Código.

Este producto se rotulará: Jugo de Ananá.

Se consignará en el rótulo el sistema empleado para su conservación (por ej: Pasteurizado, con conservante permitido).

#### **Artículo 1065**

Exceptuando los jugos concentrados de uva, manzana, pera, pomelo, naranja y demás cítricos, se admite la adición de hasta 1,5 g por kg de ácido fórmico.

#### **Artículo 1065bis - (Dec 9005, 20.12.72)**

"Con la denominación de Néctar de ... (damasco, ciruela, durazno, manzana, pera), se entiende el producto no fermentado pero fermentable, constituido exclusivamente por: No menos del 50% en volumen del jugo y pulpa en las proporciones que existan normalmente en la fruta correspondiente; adición de una solución de edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, o miel, con o sin el agregado de ácidos orgánicos: cítrico, tártrico, málico o sus mezclas. Envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación.

- a) Las frutas empleadas deberán ser maduras, sanas y limpias.
- b) La pulpa de la fruta deberá ser finamente dividida, tamizada y homogeneizada.
- c) El producto terminado deberá estar libre de fragmentos de hojas, piel, semillas o huesos, pedúnculos u otras sustancias extrañas.
- d) Tendrán el color, sabor y aroma propios de la fruta madura y no presentarán alteraciones producidas por microorganismos u otros agentes físicos, químicos o biológicos.
- e) No deberá contener residuos de plaguicidas.
- f) No podrán ser adicionados de sustancias espesantes o estabilizantes.
- g) Podrán ser adicionados de ácido l-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada en función de antioxidante, pero no deberá ser mencionado en el rótulo ni como agregado, ni como antioxidante.
- h) El néctar deberá ocupar no menos del 90% en volumen, de la capacidad del envase, entendiéndose como tal el volumen de agua destilada a 20°C que puede contener el envase cerrado cuando está totalmente lleno.

Los néctares de las frutas mencionadas deberán responder a las siguientes características:

	Damasco	Ciruela	Durazno	Manzana	Pera
--	---------	---------	---------	---------	------

Sólidos solubles g/100 g, Mín	15	15	14	15	14
Sólidos insolubles g/100 g, Mín	0,4	0,3	0,3	0,4	1,0
Azúcares totales en azúcar invertido g/100 g, Mín	10	13	13	13	13
Acidez en ácido cítrico anhidro g/100 g, Máx	0,8	0,8	0,4	0,5	0,4
pH	3,8 a 4,2	3,0 a 3,5	3,5 a 4,2	3,3 a 4,2	3,8 a 4,2
Nitrógeno amínico en N. mg/100g, Mín	6,5	7,0	6,5	3,0	3,0
Etanol en volumen s/100 g, Máx	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Hidroximetilfurfural mg /100 g, Máx	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Viscosidad aparente en segundos, Mín	30	30	30	30	30
Ensayo de homogeneidad, V/V %, Mín	98	98	98	98	98
Sedimento en volumen %, Mín	30	30	20	30	50

Los sólidos solubles se determinarán por refractometría a 20°C sin corregir la acidez y se expresarán en grados Brix en las escalas internacionales para sacarosa. La viscosidad aparente según el método de Lamb y Lewis (JAOAC 1959, Vol. 42, pág. 411). Las demás determinaciones según técnicas IRAM.

Rotulaciones.

Estos productos se rotularán: Néctar de ..., indicando el nombre de la fruta correspondiente, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, siendo optativa la mención de la variedad o color.

Podrán asimismo presentarse en forma de mezcla, en cuyo caso se rotularán: Néctar de ... y de ..., indicando los nombres de los néctares constituyentes en el orden de sus proporciones.

Cuando se hubiere utilizado miel como edulcorante deberá rotularse: Néctar de ... con miel.

Si se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes totales, deberá rotularse: Néctar de ... con azúcar y miel.

Si la proporción de miel fuere inferior al 25% de los edulcorantes totales, no deberá mencionarse su presencia.

En el rótulo se consignará el volumen neto expresado en centímetros cúbicos o mililitros, así como toda otra exigencia reglamentaria.

## GASES

### Artículo 1066 - (Res 2451, 10.11.88)

"El Anhídrido carbónico o Gas carbónico o Dióxido de carbono tanto en su estado líquido como gaseoso, que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) o como propelente, o como refrigerante por inyección directa sobre alimentos, deberá satisfacer las siguientes condiciones:

- Dióxido de carbono: mínimo 99,8% en volumen, muestra extraída de la válvula de consumo de líquido de tanques de almacenamiento a granel o extraída con el cilindro en posición horizontal cuando se use este tipo de envase. En ambos casos la muestra tomada se debe encontrar al estado líquido.
- Monóxido de carbono: máx 50 cm<sup>3</sup>/m<sup>3</sup> (ppm en volumen).
- Residuos no volátiles (aceites): máx 10 mg/kg (ppm en masa)
- Dióxido de azufre: máx 5 cm<sup>3</sup>/m<sup>3</sup> (ppm en volumen)
- Hidrocarburos volátiles, expresados como metano: máx 20 cm<sup>3</sup>/m<sup>3</sup> (ppm en volumen/)
- Fosfina, sulfuro de hidrógeno y otras sustancias orgánicas reductoras capaces de reaccionar con el ión diamino argéntico en solución acuosa: deberá cumplir el ensayo (United States Pharmacopeia XVII Ed) Norma IRAM 41178".

**Artículo 1067**

El Nitrógeno que se emplea como propelente u otros usos deberá contener no menos de 99% en volumen de N<sub>2</sub>; y no más de 1% en volumen de la mezcla de bióxido de carbono y oxígeno.

**Artículo 1068**

El Oxido nitroso o Monóxido de Nitrógeno (N<sub>2</sub>O) que se emplea como propelente deberá contener no menos de 97% en volumen de N<sub>2</sub>O. No contendrá sustancias oxidantes ni reductoras; sólo podrá contener no más de 0,5 mg de bióxido de carbono por litro (0,25 por 1000 ml de CO<sub>2</sub>).

**HIELO****Artículo 1069**

Se entiende por Hielo, sin otro calificativo, el producto obtenido por congelación del agua potable al estado de reposo.

Se presentará en bloques opacos y traslúcidos en capas delgadas, con aspecto turbio y lechoso.

**Artículo 1070**

Se entiende por Hielo claro o semitransparente, el producto obtenido por congelación del agua potable agitada mecánicamente durante el proceso.

Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

**Artículo 1071**

Se entiende por Hielo cristalino o Hielo cristal, el producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire. Presentará un aspecto transparente en toda su masa y al examen químico deberá responder a la materia prima empleada y por el examen bacteriológico a las condiciones establecidas para el agua potable.

**Artículo 1072**

Se entiende por Hielo seco o Nieve carbónica, el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.

Presentará un peso específico de 1,1 a 1,5 (según el procedimiento de fabricación). Temperatura: -78,4°C. Poder total de absorción, incluso acción refrigerante del gas frío formado, 158 calorías por kilogramo.

**Artículo 1073**

Se entiende por Hielo de salmuera, las soluciones de cloruro de sodio o de cloruro de calcio congeladas en su punto eutéctico (-21°C a -26°C).

**HELADOS Y POLVOS PARA PREPARARLOS****Artículo 1074 - (Res 2141, 5.9.83)**

"Con la denominación genérica de Helados, se entienden los productos obtenidos por mezclado congelado de mezclas líquidas constituidas, fundamentalmente, por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes consignados en este artículo, con el agregado de los aditivos autorizados por el Artículo 1075.

El producto final presentará una textura y grado de plasticidad característicos que deberán mantener hasta el momento de ser consumido.

Los helados podrán presentarse con recubrimiento diversos tales como baños de repostería, coberturas u otros, previamente autorizados.

Serán considerados como ingredientes las siguientes las siguientes materias alimenticias:

- a) Agua potable.
- b) Leche fluida, evaporada, condensada, desecada (entera, parcialmente descremada o descremada).
- c) Crema de leche, manteca.
- d) Edulcorantes nutritivos con excepción de lactosa, aceptados por el presente Código, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- e) Huevos y/o yemas frescos, congelados o en polvo.

En caso de emplearse huevos congelados, la temperatura de descongelamiento no deberá ser mayor de 10°C en la masa.

No se deberá descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

f) Dulce de leche, yoghurt.

g) Frutas frescas, confitadas, secas o desecadas, en conserva, pulpas, jugos, jarabes, jugos concentrados, dulces de frutas.

h) Productos fruitivos: cacao y/o chocolate, malta, café.

i) Bebidas fermentadas y alcohólicas: vinos, licores, bebidas destiladas y otras autorizadas por el presente Código.

La adición de alcohol calculada como alcohol absoluto no debe ser mayor de 3% p/p.

j) Granos o semillas: enteros, en trozos, en pasta, tostados o no, autorizados por el presente Código.

k) Otros productos que autorice la autoridad sanitaria competente".

#### **Artículo 1075 – (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 51/2007 y N° 127/2007)**

#### **Incorporación RESOLUCIÓN GMC N° 07/06 “ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 3: HELADOS COMESTIBLES”.**

“Queda permitido agregar a los helados los aditivos consignados en la Tabla I.

TABLA I

ADITIVO		
N° INS	FUNCIÓN/Nombre	Concentración máxima g/100 g
3.1. Helados Comestibles listos para el consumo		
	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
334	Ácido Tartárico (L(+)-)	0,1
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
335i	Sodio- (mono) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)

335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio -(di) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio- (mono) Fosfato , Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio- (di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio -(tri) Fosfato, Sodio -(tri) Monofosfato, Sodio -(tri) Ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio -(mono) Ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio- (di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 ii	Calcio- (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio- (di) Ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
355	Ácido Adípico	0,2
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vi	Calcio-(di) Difosfato, Calcio (di) Pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	ANTIOXIDANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	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 hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona 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*
	* Para productos que contienen aceites o grasas vegetales, excluyendo manteca de cação.	
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
Excepto aroma de cacao o chocolate para helados comestibles que contengan cacao o chocolate, cuando en su denominación se indique "...de Chocolate".		
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma, Curcumina	0,015 (como curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	0,015
104	Amarillo de Quinoleína	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	0,015
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,01
124	Ponceau 4R, laca de Al	0,01
127	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	0,015
131	Azul Patente V, laca de Al	0,015
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	0,015
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,015
140i	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140ii	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141i	Clorofila Cúprica	<i>quantum satis</i>
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	0,01
150a	Caramelo I - Simple	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	0,015
153	Carbón Vegetal	<i>quantum satis</i>
155	Marrón HT	0,015
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	<i>quantum satis</i>
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	<i>quantum satis</i>
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum,	0,02 (como Bixina)



	rocu, sales de Na y K	
160c	Paprika, capsantina, capsorubina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	0,015
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
161b	Luteína	0,015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	<i>quantum satis</i>
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	1,0
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	0,5
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametáfosfato, sal de Graham	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio MetafosfatoPotasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

452iv	Calcio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,5
475	Ésteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ác. grasos con propilenglicol	0,3
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482 i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,05
492	Sorbitan Triestearato	0,05
493	Sorbitán Monolaurato	0,05
494	Sorbitan Monoleato	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	0,05
	ESTABILIZANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>quantum satis</i>
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	1,0
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	0,5
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio MetafosfatoPotasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,5
475	Ésteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diesteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ác. grasos con propilenglicol	0,3
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,05
492	Sorbitan Triestearato	0,05
493	Sorbitán Monolaurato	0,05
494	Sorbitan Monoleato	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	0,05
	ESPESANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	0,3
	AGENTE DE FIRMEZA	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>quantum satis</i>
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

	calcio (di) orto-fosfato	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio MetafosfatoPotasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	GELIFICANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>quantum satis</i>
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>quantum satis</i>
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio MetafosfatoPotasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	SECUESTRANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>quantum satis</i>
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

	sodio trifosfato	
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio MetafosfatoPotasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iv	Calcio Polifosfatos	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
3.2 Mezclas para preparar helados comestibles		
Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1		
3.3. Polvos para preparar helados comestibles		
Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes, en el producto listo para consumo, como se indica a continuación.		
	AGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	<i>quantum satis</i>
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.		

Se permitirá el agregado de aire y/o gas carbónico (dióxido de carbono).

El volumen de gas incorporado por cada 100 ml de mezcla fundida no podrá ser mayor de 120% calculados según la siguiente expresión:

$$\frac{\text{Vol. total del congelado} - \text{Vol. de la mezcla fundida (a 20°C)}}{\text{Volumen de la mezcla fundida (a 20°C)}} \times 100$$

**Artículo 1076 - (Res 2141, 5.9.83)**

"Las mezclas fluidas de las que por posterior congelación se obtengan los distintos tipos de helados deberán ser sometidas a un tratamiento térmico de 60-65°C durante 30 minutos como mínimo u otro equivalente aprobado por la autoridad sanitaria que garantice la destrucción de los germenos patógenos y/o las toxinas termolábiles.

A continuación, si las mezclas no son utilizadas en un plazo máximo de una hora, deberán ser enfriadas en todas sus partes y mantenidas a una temperatura no mayor de +6°C hasta la congelación, que deberá ser realizada dentro de las 24 horas.

Los ingredientes que no puedan ser sometidos al calor, tales como las frutas y/o pulpas, deberán ser sanas, maduras y en debidas condiciones de higiene.

Queda prohibido elaborar helados:

- a) Con agua no potable.
- b) Con leche cuya acidez sea mayor de 0,18% p/v expresada en ácido láctico.
- c) Con crema de leche cuya acidez sea mayor de 0,30% p/p expresada en ácido láctico.
- d) Con agregado de sustancias grasas distintas a la grasa de leche.
- e) Con materias primas y/o ingredientes que no respondan a las exigencias del presente Código y/o no sean aptas para el uso a las que se las destina.
- f) En recipientes metálicos que no cumplan con las exigencias de los Artículo 185 y 187 de presente Código".

### **Artículo 1077 - (Res 310, 22.3.88)**

"De acuerdo a sus características y/o a los ingredientes empleados en su elaboración, los helados se clasifican en:

1. Helados de agua o Sorbetes: esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua. Deberán responder a las siguientes exigencias:

Extracto seco, Mín: 20,0% p/p

Materia grasa de leche, Máx: 1,5% p/p

2. Helados o Helados de leche: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche. Deberán responder a las siguientes exigencias:

Sólidos no grasos de leche, Mín: 6,0% p/p

Materia grasa de leche, Mín: 1,5 % p/p

3. Cremas heladas o Helados de crema: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche y han sido adicionados de crema de leche y/o manteca. Deberán responder a las siguientes exigencias:

Sólidos no grasos de leche, Mín: 6,0 % p/p

Materia grasa de leche, Mín: 6,0 % p/p

Los helados definidos en los Incs precedentes que se expendan envasados, deberán rotularse:

Helados de agua o Sorbete; Helado o Helado de leche; Crema helada o Helado de crema, según corresponda y por debajo de esta denominación deberán figurar con caracteres de buen tamaño y visibilidad, la leyenda: de ..., indicando el nombre de componente o fruta que lo caracteriza o bien la expresión: Sabor a ... cuando ha sido adicionado de una esencia permitida, seguido de la indicación Aromatizado con esencia natural o artificial, según corresponda.

Para poder incluir en su denominación y/o rotulación el nombre de una fruta, los distintos tipos de helados definidos en los Incs precedentes 1, 2 y 3 deberán ser adicionados, previamente a la congelación, de no menos de 20% p/p de jugo y/o pulpa y/o trozos de la misma.

En el caso de frutas ácidas (limón, grosella, frambuesa y frutilla), de kumquat (quinoto) y de banana, el agregado no será menor del 10% p/p. En el caso de frutas secas y coco rallado, el agregado no será menor del 8% p/p.

Se permite el refuerzo del aroma con esencias autorizadas, con declaración en el rotulado.

Cuando la denominación de los distintos tipos de helados definidos precedentemente signifique o dé a entender que el producto contiene huevo, deberá presentar un contenido mínimo de yema del 3% p/p.

Los helados que se denominen de chocolate deberán ser adicionados de no menos del 3% p/p de cacao en polvo y/o chocolate.

También podrán denominarse con nombres de fantasía, o tradicionales, impuestos por el uso, tales como: Crema rusa, Crema marrón glacé, Crema americana u otras. En caso de utilizar la palabra crema en la designación los helados deberán responder a las exigencias del Inc 3 del presente artículo.

4. Torta Helada o denominaciones similares: corresponden a los productos elaborados con los distintos tipos de helados definidos precedentemente a los que se ha agregado diversos ingredientes tales como bizcochuelo, masa de tortas, sustancias alimenticias de relleno, sustancias decorativas y otros productos alimentarios aceptados por el presente Código.

La base helada, excluidas las sustancias de relleno y/o decoración, deberá cumplir los requisitos especificados precedentemente para cada tipo de helado.

Estos productos se rotularán:

Torta helada de o con un nombre de fantasía debiendo consignar a continuación la descripción y/o denominación del o de los helados que constituyan la base helada, según correspondiera, y de los demás productos alimentarios de relleno y/o decoración.

5. Helados de bajo contenido glucídico: esta denominación corresponde a helados modificados en su contenido glucídico.

Deberán responder a las exigencias generales para productos dietéticos y en particular a las correspondientes para productos de bajo contenido glucídico.

En el caso de contener edulcorantes no nutritivos, deberá declararse su presencia cualitativamente y cuantitativamente con letras de un tamaño no menor de 2,0 mm de altura y 1,0 mm de ancho.

Los helados y tortas heladas y productos similares que se expendan envasados y rotulados deberán consignar en los rótulos de cada unidad, el peso o volumen neto y las materias primas y aditivos utilizados, en orden decreciente de sus proporciones.

La fecha de elaboración (mes y año) y/o la fecha de vencimiento (mes y año), deberán consignarse en los envases de expedición y documentos que los acompañen.

Los helados definidos en el Inc 5, deberán además, consignar en el rotulado la fecha de elaboración (día, mes y año) y la fecha de vencimiento de aptitud (día, mes y año).

En los establecimientos que elaboran helados en forma artesanal y expendan en forma directa al público, se deberá anunciar en forma visible y clara el tipo de helado según la clasificación precedente y la mención del componente o fruta que lo caracteriza.

Cuando se emplean sustancias aromatizantes autorizadas deberá declararse Con sabor a ...

Asimismo deberá declararse la cantidad aproximada en peso (gramos) o volumen (cm<sup>3</sup>) de los helados que se suministren en las presentaciones cuyo peso sea superior a 250 g".

**(Res 305 del 26.03.93)** - "Los helados que respondan a las características definidas en el Inc 5, elaborados en forma artesanal (Helados Dietéticos Artesanales) podrán expendirse en los mismos locales donde se expendan los helados artesanales, pero en un área distinta, dentro del mismo local, se deberá exhibir las exigencias de rotulación del Artículo 1345, a excepción del Inc c).

El expendio debe realizarse ya sea en la planta de elaboración o en sucursales de la misma empresa".

#### Artículo 1077 bis

En los rellenos para helados listos para su uso se permite agregar los aditivos que se consignan a continuación:

Aditivo Número INS	Aditivo FUNCIÓN / Nombre	Aditivo Concentración máxima g/100g
	ACIDULANTE	

Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
334	Acido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Acido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,5
355	Acido Adípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P2O5)
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código		quantum satis
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina/Carmin de Indigo	0,030



133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cuprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rapido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón vegetal	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metilico o Etilico del Acido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
200	Acido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. Sórbico)
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,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 P205)
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acido Fosfático	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartarico	0,5
473	Esteres gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Esteres 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

En los polvos para preparar rellenos para helados, se admiten las mismas funciones que para rellenos para helados, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades

tales que, el producto listo para consumo, responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

<b>Aditivo Número INS</b>	<b>Aditivo FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo Concentración máxima g/100g</b>
	ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	1,0 (como P2O5)

### **Artículo 1078 - (Res 2141, 5.9.83)**

"Los distintos tipos de helados deberán, responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

I. Helados de elaboración industrial:

a) Ausencia de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si el producto presenta:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 horas: mayor de  $1 \times 10^5/g$ .
2. Bacterias coliformes: Más de  $1 \times 10^2/g$ .
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de  $1 \times 10^2/g$ .
5. Salmonella: Presencia en 50 g
6. **(Res 23, 30.01.95)** "Cuando el recuento de Hongos y Levaduras supere 100/g sólo podrá recomendarse verificar las prácticas de elaboración y la calidad de las materias primas utilizadas, no siendo este indicador habilitante para declarar al producto No Apto para el Consumo".

b) Ausencia de toxinas microbianas.

II. Helados de elaboración artesanal:

a) Ausencia de germen patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si el producto presenta:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 horas: mayor de  $2 \times 10^5/g$
2. Bacterias coliformes: Más de  $1,5 \times 10^2/g$
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de  $5 \times 10^2/g$
5. Salmonella: Presencia en 50 g
6. **(Res 23, 30.01.95)** "Cuando el recuento de Hongos y Levaduras supere 100/g sólo podrá recomendarse verificar las prácticas de elaboración y la calidad de las materias primas utilizadas, no siendo este indicador habilitante para declarar al producto No Apto para el Consumo".

b) Ausencia de toxinas microbianas".

### **Artículo 1079 - (Res 2141, 5.9.83)**

"Los establecimientos que elaboren helados en forma artesanal y los expendan al público al detalle y/o los envíen a otros locales para su venta directa al público, deberán cumplir las siguientes exigencias:

a) Presentar ante la autoridad sanitaria competente, la declaración de la composición de las mezclas básicas en lo que respecta a los componentes indicados en el Artículo 1074 Inc a), b), c), d) y e).

b) Mantener los vasitos, cucuruchos y otros elementos en el lugar de expendio de los helados, en adecuadas condiciones de higiene, así como las cucharitas de madera o material plástico, las que deberán ser entregadas por el expendedor, no pudiendo permanecer al alcance del público.

c) No expender helados que contengan dióxido de carbono en forma de nieve carbónica, escamas de hielo y/o restos de la mezcla congeladora".

**Artículo 1079bis - (Res 711, 25.4.85)**

"Con las denominaciones genéricas de Polvo para preparar helados, Preparado básico para helados y similares, se entienden los productos en polvo elaborados en base a ingredientes consignados en el Artículo 1074 con el agregado optativo de los aditivos autorizados por el Artículo 1075.

Estos productos reconstituídos con agua y/o leche y/o zumos de frutas en la proporción, que así como las instrucciones de preparación, deben figurar obligatoriamente en el rotulado, permitirán la obtención de un producto final que responda, de acuerdo a su denominación, a todas las exigencias del Artículo 1077 del presente.

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

a) Ausencia de germen patógeno. Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 h: mayor de  $5 \times 10^4/g$
2. Bacterias coliformes: Más de 10/g
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de 10/g
5. Salmonella: presencia en 25/g
6. Bacillus cereus: Más de 100/g

b) Hongos y/o levaduras: Máx:  $5 \times 10/g$

Deberán denominarse: ... para preparar helados de ..., indicando el tipo de helado y el nombre del componente que los caracteriza o bien ... para preparar helado de ..., indicando el tipo, con sabor a..., cuando han sido adicionados de una esencia permitida, seguida de la indicación Aromatizado con esencia natural o artificial, según corresponda.

Deberán consignar en el rótulo, la fecha de vencimiento, el peso neto y la indicación de la cantidad en peso de producto final, que se puede preparar con el contenido del envase.

# CAPÍTULO XIII

## BEBIDAS FERMENTADAS

### CERVEZAS

#### **Artículo 1080 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 63/02 y SAGPyA N° 345/02)**

##### 1. DESCRIPCIÓN

###### 1.1 DEFINICIONES

###### 1.1.1 Cerveza

Se entiende exclusivamente por cerveza la bebida resultante de fermentar, mediante levadura cervecera, al mosto de cebada malteada o de extracto de malta, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionado de lúpulo. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

La cerveza negra podrá ser azucarada.

La cerveza podrá ser adicionada de colorantes, saborizantes y aromatizantes.

###### 1.1.2 Malta Líquida

Se entiende por malta líquida la bebida no alcohólica, resultante del mosto de cebada malteada o de extracto de malta y agua potable, sometido previamente a un proceso de cocción, adicionada o no con lúpulo, coloreada o no con colorante caramelo, carbonatada o no. Una parte de la cebada malteada o de extracto de malta podrá ser reemplazada por adjuntos cerveceros.

###### 1.1.3 Cebada Malteada o Malta

Se entiende exclusivamente por cebada malteada o malta al grano de cebada cervecera sometido a germinación parcial y posterior deshidratación y/o tostado en condiciones tecnológicas adecuadas.

Cualquier otro cereal sometido a un proceso de malteo deberá denominarse "malta de..." seguido del nombre del cereal.

###### 1.1.4 Extracto de Malta

Se entiende exclusivamente por extracto de malta al producto seco o de consistencia siruposa o pastosa, obtenido exclusivamente de malta o de cebada malteada.

###### 1.1.5 Adjuntos cerveceros

Se entiende por adjuntos cerveceros a las materias primas que sustituyan parcialmente a la malta, o al extracto de malta en la elaboración de cerveza. Su empleo no podrá ser en su conjunto superior al 45% en relación al extracto primitivo.

Se consideran adjuntos cerveceros a la cebada cervecera y a los cereales, malteados o no, aptos para el consumo humano, a excepción de los productos definidos en los numerales, 1.1.3 y 1.1.4.

También se consideran adjuntos cerveceros a los almidones y azúcares de origen vegetal.

Cuando se trate de azúcares de origen vegetal distintos de los que provienen de cereales, la cantidad máxima de azúcar empleada en relación a su extracto primitivo deberá ser:

- a. cerveza clara, menor o igual al 10% en peso
- b. cerveza oscura, menor o igual al 25% en peso

#### 1.1.6 Mosto

Es la solución en agua potable de carbohidratos, proteínas, sales minerales y demás compuestos resultantes de la degradación enzimática de la malta, con o sin adjuntos cerveceros, realizada mediante procesos tecnológicos adecuados.

#### 1.1.7 Extracto primitivo u original

Es la cantidad de sustancias disueltas (extracto) del mosto que dio origen a la cerveza y se expresa en porcentaje (%) en peso.

### 1.2 Clasificación de Cervezas

#### 1.2.1 Respecto al extracto primitivo

##### 1.2.1.1 Cerveza liviana

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual al 5% en peso y menor que 10,5% en peso.

Podrá denominarse "light", a la cerveza liviana cuando también cumpla con los requisitos a) y b)

a. Reducción de 25% del contenido de nutrientes y/o del valor energético con relación a una cerveza similar del mismo fabricante (misma marca) o del valor medio del contenido de tres cervezas similares conocidas, que sean producidas en la región.

b. Valor energético de la cerveza lista para el consumo: máximo de 35Kcal/100 ml.

##### 1.2.1.2 Cerveza

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 10,5% en peso, y es menor de 12,0% en peso.

##### 1.2.1.3. Cerveza Extra

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor o igual a 12,0% en peso y menor o igual a 14,0% en peso.

##### 1.2.1.4 Cerveza Fuerte

Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14.0% en peso.

#### 1.2.2 Respecto al grado alcohólico

##### 1.2.2.1 Cerveza sin alcohol

Se entiende por cerveza sin alcohol a la cerveza cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.).

##### 1.2.2.2 Cerveza con alcohol o Cerveza

Es la cerveza cuyo contenido alcohólico es superior a 0,5% en volumen (0,5% vol.)

#### 1.2.3 Respecto al color

##### 1.2.3.1 Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza

Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

##### 1.2.3.2 Cerveza oscura o Cerveza negra

Es la cerveza cuyo color es igual o superior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

#### 1.2.4 Respecto a la proporción de materias primas.

##### 1.2.4.1 Cerveza

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo contiene un mínimo de 55% en peso de cebada malteada.

##### 1.2.4.2 Cerveza 100% malta o de pura malta

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene exclusivamente de cebada malteada.

#### 1.2.4.3 Cerveza de ... (seguida del nombre del o de los cereales mayoritarios).

Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene mayoritariamente de adjuntos cerveceros. Podrá tener hasta un 80% en peso de la totalidad de los adjuntos cerveceros referido a su extracto primitivo (no menos del 20% en peso de malta). Cuando dos o más cereales aporten igual cantidad de extracto primitivo deben citarse todos ellos.

### 1.2.5 Respecto a otros ingredientes

#### 1.2.5.1 Cerveza coloreada

Es la cerveza a la que se le ha adicionado colorante/ s aprobado/s en MERCOSUR, (exceptuando cuando se usa colorante caramelo para estandarizar la coloración, natural propia de la cerveza) para modificar las coloraciones propias naturales de la cerveza. Esta clasificación debe tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 1.2.1, 1.2.2 y 1.2.4 Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA COLOREADA.

Las siguientes clasificaciones deben tener el mismo realce que las clasificaciones definidas en los numerales 1.2.1, 1.2.2, 1.2.3, 1.2.4 y 1.2.5.1.

1.2.5.2 Cerveza con ... (seguido del nombre del vegetal) Es la cerveza a la que se le ha adicionado jugo y/o extracto de origen vegetal (referido a la concentración de jugo) hasta un máximo de 10% en volumen.

Ejemplo: cerveza de arroz LIVIANA con limón.

1.2.5.3. Cerveza sabor de ... (seguido del nombre del vegetal) o cerveza con aroma de (seguido del nombre del vegetal).

Es la cerveza a la que se le ha adicionado aroma/ s aprobado/s en MERCOSUR. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMON.

#### 1.2.5.4 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier.

Es la cerveza oscura negra a la que se le ha adicionado azúcares de origen vegetal hasta, un máximo de 50% con relación al extracto primitivo (incluyendo los azúcares de origen vegetal empleados como adjuntos cerveceros), para conferirle sabor dulce.

### 1.3 Designación (denominación de venta)

#### 1.3.1. Cerveza

Se designa con el nombre de cerveza a la bebida definida en el numeral 1.1.1. y que cumple con las características establecidas en los numerales 1.2.1.2., 1.2.2.2., 1.2.3.1 y 1.2.4.1.

#### 1.3.2. Cerveza liviana y Cerveza Light.

Se designa con el nombre de cerveza light a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.1.1.

#### 1.3.3. Cerveza extra

Para designar una cerveza como cerveza extra la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 1.2.1.3.

#### 1.3.4. Cerveza fuerte.

Para designar una cerveza como cerveza fuerte, la misma deberá cumplir con las características establecidas en el numeral 1.2.1.4.

#### 1.3.5. Cerveza sin alcohol.

Se designa con el nombre de cerveza sin alcohol, a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.2.1.

#### 1.3.6. Cerveza oscura o Cerveza negra.

Se designa con el nombre de cerveza oscura o cerveza negra a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.3.2.

#### 1.3.7. Cerveza 100% malta o de pura malta.

Se podrá designar con el nombre de cerveza 100% malta o de pura malta a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.4.2.

1.3.8. Cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto cervecero mayoritario).

Se designa con el nombre de cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto mayoritario) a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.4.3.

1.3.9. Cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1., 1.2.2. y 1.2.4.) coloreada.

Se designa con el nombre de cerveza ... coloreada a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.1. Ejemplo: Cerveza de Arroz Liviana Coloreada.

1.3.10. Cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1., 1.2.2., 1.2.4. y 1.2.5.1.) con ... "seguida del nombre del vegetal).

Se designa con el nombre de cerveza ... con ... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.2. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON LIMON COLOREADA

1.3.11 Cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.2.5.1) sabor de ... (seguida del nombre del vegetal) o cerveza (seguida de la clase definida en 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.2.5.1) con aroma de ... (seguida del nombre del vegetal).

Se designa con el nombre de cerveza ... sabor de ... o cerveza ... con aroma de... a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.3. Ejemplo: CERVEZA DE ARROZ LIVIANA CON AROMA DE LIMÓN COLOREADA.

1.3.12 Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier

Se designa con el nombre de cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier a la cerveza que cumple con las características establecidas en el numeral 1.2.5.4

1.3.13 Malta líquida o malta

Se designa con el nombre de malta líquida o malta a la bebida que cumple con las características establecidas en el numeral 1.1.2

## 2. REFERENCIAS

2.1 Para los métodos analíticos se toman como referencia las normas:

ASBC: American Society of Brewing Chemists ACBC ASBC: American Society of Brewing Chemists.

EBC: European Brewery Convention.

## 3. COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

### 3.1. Composición

#### 1.1 Ingredientes obligatorios de la cerveza

##### 3.1.1.1 Agua

El agua empleada en la elaboración de cerveza debe ser apta para el consumo humano.

##### 3.1.1.2 Cebada malteada

Según definición del numeral 2.1.3

##### 3.1.1.3 Lúpulo

Son los conos de la inflorescencia del *Humulus lupulus*, bajo su forma natural o industrializada, aptos para el consumo humano.

##### 3.1.1.4 Levadura de cerveza

Son microorganismos cuya función es fermentar el mosto.

#### 3.1.2 Ingredientes opcionales de la cerveza

##### 3.1.2.1 Extracto de malta

Según definición del numeral 1.1.4.

##### 3.1.2.2. Adjuntos cerveceros

Son los mencionados en el numeral 1.1.5.

##### 3.1.2.3 Jugo o extracto de fruta



Según lo definido en este Código.

#### 3.1.2.4 Extractos o derivados

Son los extractos o derivados provenientes de los ingredientes obligatorios de la cerveza (numeral 3.1.1) y de la propia cerveza.

### 3.2 Requisitos

#### 3.2.1 Características sensoriales

##### 3.2.1.1 Aroma y sabor

Son los característicos y propios de la cerveza y de la malta líquida sin aromas y sabores extraños de acuerdo a su denominación de venta.

##### 3.2.1.2 Aspecto

La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza.

#### 3.2.2 Características, fisico-químicas

La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color.

### 4 ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA

Se utilizarán los autorizados en este Código para la Cerveza.

### 5 CONTAMINANTES

Los contaminantes microbiológicos, los residuos de pesticidas y demás contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos en este Código.

### 6 HIGIENE

Las prácticas de higiene para la elaboración de productos de cervecería deben estar de acuerdo con lo establecido en este Código.

### 7 PESOS Y MEDIDAS

Se aplica lo establecido en este Código.

### 8 ROTULACIÓN

#### 8.1 Consideraciones generales

La rotulación debe estar de acuerdo con lo establecido en el presente Código referente a Rotulación de Alimentos Envasados.

#### 8.2 Consideraciones específicas

8.2.1 Es obligatoria la declaración del contenido alcohólico (a excepción de la cerveza sin alcohol y de la malta líquida) expresándolo en porcentaje en volumen (% vol.) con una tolerancia  $\pm 0,5$  vol. En el caso de la cerveza sin alcohol se autoriza a realzar esta característica.

En la designación de venta para la rotulación se debe seguir el siguiente orden:

a. Numeral 1.2.4 (respecto a la proporción de materia prima)

b. Numeral 1.2.1 (respecto al extracto primitivo)

c. Numeral 1.2.2 (respecto al grado alcohólico)

d. Numeral 1.2.3 (respecto al color)

c. Numeral 1.2.5. (respecto a otros ingredientes)

8.2.2 El eventual uso de colorante caramelo para la estandarización de la coloración típica de la cerveza definida en el numeral 1.2.3.1 no requerirá su declaración en el rótulo.

8.2.3 Se podrá emplear en el rotulado, denominaciones de fantasía acompañando a las denominaciones de venta descriptas en el numeral 1.3.

8.2.4 La denominación de venta correspondiente a las diferentes clasificaciones de cervezas debe tener el mismo realce y tamaño de letra

## 9 MÉTODOS DE ANÁLISIS

Los métodos de análisis de rutina para la determinación de extracto primitivo, grado alcohólico y color que se utilizan son los de las normas ASBC y para análisis de referencia se aplican los métodos analíticos EBC.

## 10 MÉTODOS DE MUESTREO

De acuerdo a lo establecido en el presente Código"

### **Artículo 1081 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-16-APN-SRYGS#MSYDS N°16/2018)**

"En la elaboración de las cervezas, se autorizan y se prohíben determinadas prácticas según se expresa a continuación:

#### 1. Prácticas permitidas:

a) El agua potable a utilizar en el braceado podrá ser modificada únicamente en su pH y dureza previamente a su utilización.

b) El tratamiento con sustancias tales como: tierra de infusorios, carbón activado, tanino albúmina, gelatina, bentonita, alginatos, gel de sílice y caseína.

Se admite el uso de poliamidas autorizadas y de polivinil polipirrolidona, siempre que los polímeros empleados respondan a las siguientes exigencias: no cederán más de 50 mg de productos solubles por kg en cada solvente cuando se mantenga en ebullición o reflujo durante tres horas en agua, ácido acético al 5% v/v y alcohol al 50% v/v.

c) La filtración con materias inocuas tales como papel, pasta de papel, celulosa, telas de algodón o fibras sintéticas, tierra de infusorios, perlita, carbón activado.

d) La adición de extracto de lúpulo a los mostos.

e) La adición de enzimas tales como amilasa, papaína, pepsina, gluconasas y amiloglucosidasas.

Las enzimas deben ser obtenidas por procesos que remuevan los organismos celulares vivos.

f) La pasteurización o esterilización por medios físicos.

g) La carbonatación con anhídrido carbónico que responda a las exigencias del Artículo 1066 del presente Código.

h) El agregado de agua potable a fin de reducir el valor del extracto en el mosto original cuando se utilicen mostos concentrados en la elaboración.

i) Uso de Aditivos permitidos

#### ADITIVOS PERMITIDOS EN LA ELABORACIÓN DE CERVEZA:

<b>INS</b>	<b>ADITIVO</b>	<b>FUNCIÓN</b>	<b>LÍMITE PROPUUESTO g/100g</b>
405	Alginato de Propilenglicol	Estabilizante	0,007
300	Ácido Ascórbico	Antioxidante/estabilizante	0,03 como ác. ascórbico
301	Ascorbato de Sodio	Antioxidante/estabilizante	0,03 como ác. ascórbico
302	Ascorbato de Calcio	Antioxidante/estabilizante	0,03 como ác. ascórbico
303	Ascorbato de Potasio	Antioxidante/estabilizante	0,03 como ác. ascórbico

315	Ácido Eritorbico	Antioxidante/estabilizante	0,01 como ác. eritórbico
316	Eritorbato de Sodio	Antioxidante/estabilizante	0,01 como ác. eritórbico
220	Dióxido de Azufre	Antioxidante	0,005 como SO <sub>2</sub> sólo o en comb.
221	Sulfito de Sodio	Antioxidante	
222	Sulfito ácido de Sodio	Antioxidante	
223	Metasulfito de Sodio	Antioxidante	
224	Metasulfito de Potasio	Antioxidante	
225	Sulfito de Potasio	Antioxidante	
227	Sulfito ácido de Calcio	Antioxidante	
228	Sulfito ácido de Potasio	Antioxidante	
539	Tiosulfato de Sodio	Antioxidante	<i>quantum satis</i>
270	Ácido Láctico (L-, D- y DL-)	Reg. de Acidez	
296	Ácido Málico (L-,D-)	Reg. de Acidez	<i>quantum satis</i>
330	Ácido Cítrico	Reg. de Acidez	<i>quantum satis</i>
338	Ácido Fosfórico, ac. Ortofosfórico	Reg. de Acidez	0,044 como P
900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetil siloxano	Antiespumante	0,001
150c	Caramelo I - Simple**	Colorante	5,0
150a	Caramelo III - Caramelo amónico**	Colorante	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV - Caramelo sulfito amónico**	Colorante	5,0
101i	Riboflavina	Colorante	0,01
120	Carmín de Cochinilla, y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Colorante	0,01 como ác. carmínico
140i	Clorofila	Colorante	<i>quantum satis</i>
162	Rojo de Remolacha, Betaina	Colorante	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: extractos Naturales	Colorante	0,06

\*\* El refuerzo de la coloración de las cervezas con colorante caramelo obtenido exclusivamente con azúcar refinado o dextrosa y con extractos de malta tostados.

## 2. Prácticas prohibidas:

- Agregar cualquier tipo de alcohol, cualquiera sea su procedencia.
- Usar saponinas u otras sustancias espumígenas no autorizadas expresamente.
- Sustituir el lúpulo o sus derivados por otros principios amargos.
- Adicionar agua fuera de las fábricas o plantas embotelladoras habilitadas.
- Utilizar edulcorantes artificiales.
- Utilizar estabilizantes químicos no autorizados expresamente.
- Efectuar la estabilización/conservación biológica por medio de procesos químicos."

### **Artículo 1082 - (Res. 2142, 5.9.83)**

"Las cervezas deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Presentar aspecto límpido o ligeramente opalino, sin sedimento apreciable.
- b) La turbidez no será mayor a 3 unidades de formazina.
- c) Acidez total expresada como ácido láctico: no deberá exceder de 3 por ciento p/p referido al extracto del mosto original.
- d) Acidez volátil expresada como ácido acético: no deberá ser superior a 0,5% p/p referido al extracto del mosto original.
- e) Glicerina: no deberá exceder de 3% p/p referido al extracto del mosto original.
- f) Anhídrido fosfórico (P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>) y nitrógeno total: mín. 0,40% p/p referido al extracto del mosto original para cada uno en el caso de las cervezas genuinas. Para el resto se admitirá un mín. de 0,35% p/p.
- g) pH: deberá estar comprendido entre 4 y 5. En el caso de las cervezas sin alcohol y de malta líquida el valor máximo podrá ser 5,5.
- h) Dióxido de carbono: deberá ser superior a 0,3% p/p.
- i) Extracto primitivo (Ep) o extracto en el mosto original (calculado): debe corresponder a los límites fijados en el Artículo 1080 para cada tipo.

Se obtendrá empleando la siguiente fórmula:

$$Ep = \frac{(2,0665 \times A + E) \times 100}{1,0665 \times A + 100}$$

donde:

A = % de alcohol p/p

E = Extracto seco por ciento p/p

- j) Grado de fermentación: no deberá ser inferior a 46%.

Esta disposición no rige para las maltas ni para las cervezas sin alcohol.

Se calculará con la siguiente expresión:

$$\frac{Ep - E}{Ep} \times 100$$

### **Artículo 1082 bis – (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 5-E/2017)**

"Podrá incluirse la leyenda 'Elaboración Artesanal' en el rótulo de aquella cerveza que cumpla con las siguientes exigencias:

- a) Que no utilice en su producción aditivos alimentarios; y
- b) Que se encuentre adicionada únicamente con ingredientes naturales; y
- c) Que la elaboración sea de manera manual o semiautomática; y
- d) Que en el caso que se le agregue jugos o extractos de frutas, éstos sean previamente pasteurizados.

A la cerveza que se comercialice con la leyenda "Elaboración Artesanal" no se le aplicará el parámetro de turbidez establecido en el artículo 1082 inciso b). Se permitirá el uso del gas autorizado en el artículo 1067."

### **Artículo 1083 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 63/02 y SAGPyA N° 345/02)**

"Las cervezas y productos de cervecería deberán ser envasados en recipientes bromatológicamente aptos de vidrio, hojalata, aluminio, acero inoxidable u otros autorizados por la autoridad sanitaria nacional.

Los productos a granel para venta al detalle en el lugar de expendio, se envasarán en barriles de madera inodora revestida de compuestos resinosos, píceos o sintéticos, libres de sustancias nocivas, que no cedan olor, sabor ni coloración al producto, o de acero inoxidable o aluminio convenientemente tratado para no alterar el contenido.

Todos los recipientes, tuberías, robinetes y cualquier otro elemento en contacto con la cerveza deberán encontrarse en perfectas condiciones de higiene."

**Artículo 1084 (Resolución Conjunta RESFC-2018-14-APN-SRYGS#MSYDS N°14/2018)**

Con la denominación de Hidromiel o Aguamiel, se entiende a la bebida procedente de la fermentación alcohólica completa o parcial de una solución de miel y agua potable producida por levaduras seleccionadas. La misma podrá ser gasificada como resultante de la incorporación de anhídrido carbónico puro con cualquier proceso aprobado en el presente Código.

1. Clasificaciones de hidromieles:

1.1. Respecto de la miel de origen:

1.1.1 MONOFLORAL DE (siguiendo lo establecido por la legislación vigente y nomas de trazabilidad).

1.1.2 MULTIFLORAL DE (denominación de lugar, pradera, isla, monte, etcétera).

1.2. Respecto al contenido de azúcar:

1.2.1. Hidromiel Seco:  $\leq 10$  g/l de azúcar.

1.2.2. Hidromiel semi-dulce:  $> 10 - 25$  g/l de azúcar.

1.2.3. Hidromiel Dulce  $> 25$  g/l de azúcar.

Se denominará HIDROMIEL SECO, SEMI-DULCE o DULCE, según corresponda.

1.3. Respecto al grado alcohólico:

1.3.1. Hidromiel analcohólica: Se entiende por hidromiel sin alcohol, a la hidromiel cuyo contenido alcohólico es inferior o igual a 0,5% en volumen (0,5% vol.) a 20°C.

Se denominará HIDROMIEL ANALCOHÓLICA

1.3.2. Hidromiel: Se entiende por Hidromiel al producto cuyo contenido alcohólico es mayor o igual a 4% vol. a 20°C. y menor o igual a 14% vol. a 20°C.

Se denominará HIDROMIEL.

1.3.3. Hidromiel Fuerte: Se entiende por Hidromiel Fuerte al producto cuyo contenido alcohólico sea mayor a 14%vol.

Se denominará HIDROMIEL FUERTE.

1.3.4. Hidromiel Espumoso o Espumante: Se entiende por Hidromiel Espumoso o Espumante al producto cuyo contenido alcohólico sea mayor o igual a 6 % vol. a 20 °C, y contenga una presión mínima de 3 atmósferas. Esta última debe obtenerse mediante un proceso biológico endógeno para la formación del dióxido de carbono.

Se denominará HIDROMIEL ESPUMOSO o ESPUMANTE.

1.4. Respecto a otros ingredientes:

1.4.1. Hidromiel con Frutas: Se entiende por Hidromiel con Frutas a la Hidromiel que se obtiene de la fermentación de una solución de miel, agua y frutas en trozos, zumos o zumos de frutas concentrados.

La adición de frutas en trozos, zumos o zumos de frutas concentrados no deberá superar un máximo del 50% con relación a la masa de miel utilizada.

Se denominará HIDROMIEL de... o MELOMIEL de... (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la/s fruta/s correspondiente/s y en forma decreciente de acuerdo con la cantidad agregada).

1.4.2. Hidromiel con Especies: Se entiende por Hidromiel con Especies a la Hidromiel que se obtiene mediante la adición de especias naturales, mezcla de especias naturales, extractos naturales o mezcla de extractos naturales autorizadas/os por el presente Código, con el fin de dar sabor y aroma al mismo.

La adición de dichos ingredientes puede hacerse antes, durante o después de la fermentación.

Se la denominará HIDROMIEL CON... (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la/las especia/s correspondiente/s y en forma decreciente de acuerdo con la cantidad agregada)

1.4.3. Hidromiel con Hierbas: Se entiende por Hidromiel con Hierbas a la Hidromiel que se obtiene mediante la adición de hierbas o de extractos de hierbas autorizadas/os por el presente Código, con el fin de dar sabor y aroma al mismo.

La adición de dichos ingredientes puede hacerse antes, durante o después de la fermentación.

Se la denominará HIDROMIEL CON... (Llenando el espacio en blanco con el nombre de la/las hierbas correspondiente/s y en forma decreciente de acuerdo con la cantidad agregada)

2. Las Hidromieles deberán responder a las siguientes exigencias:

a) Alcohol: Conforme a las definiciones de cada tipo de productos % v/v.

b) Acidez Total mínimo entre: 40,0 meq/l y 130,0 meq/l.

c) Acidez Volátil: máximo: 15,0 meq/l expresado en ácido acético.

d) Azúcares Reductores: Conforme a las definiciones de cada tipo de productos g/l.

e) Anhídrido sulfuroso total. Máximo: 150,0 mg/l (sulfatos máximos: 1,2 expresado en sulfato de potasio g/l).

f) Ácido sórbico. Máximo: 200,0 mg/l (expresado en ácido sórbico).

g) Materia colorante artificial: Negativo.

h) Ácido cítrico Máximo: 250 g/hl.

i) Ácido láctico Máximo: 250 g/hl.

j) Ácido tartárico Máximo: 250 g/hl.

k) Bitartrato de potasio Máximo: 25 g/hl.

l) Edulcorantes sintéticos: Negativo.

m) Presentar aspecto límpido o ligeramente opalino, sin sedimento apreciable.

n) No deberá acusar reacción positiva de dextrina (eritrodextrinas).

ñ) No deberá contener soluciones de sacarosa o dextrosa u otros productos azucarados autorizados..

## SIDRAS

### **Artículo 1085 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

"Sidra Base es la bebida que resulta exclusivamente de la fermentación alcohólica normal del jugo recién obtenido de manzanas sanas y limpias, de uso industrial, con o sin la adición de hasta un 10% de jugo de peras obtenido en idénticas condiciones que el jugo de manzana y fermentado en forma conjunta o separada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,5% en Vol.  $\pm 0,3$  a 20°C."

### **Artículo 1085 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

"Sidra es la sidra base, endulzada y gasificada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,0% en Vol.  $\pm 0,3$  a 20°C."

### **Artículo 1085 tris - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

"Se entiende por Sidra Analcohólica o Sidra sin Alcohol a la sidra a la cual se le ha eliminado el alcohol mediante técnicas previamente autorizadas por la autoridad competente, con un contenido máximo de alcohol de 0,5% en Vol. a 20°C."

**Artículo 1085 tetra - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

"Sidra Espumante: es la bebida obtenida a partir de sidra base, con una presión mínima de 3 atmósferas lograda por la toma de espuma mediante un proceso biológico endógeno para la formación del dióxido de carbono. La fuente hidrocarbonada para la segunda fermentación deberá provenir del azúcar residual de la sidra base y/o el agregado de jugo concentrado de manzana. Su graduación alcohólica mínima será de 6,0 % en Vol.  $\pm 0,3\%$  a 20°C".

**Artículo 1085 penta - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

"Sidra Espumante Frutada es la bebida elaborada a base de como mínimo 80% de Sidra Espumante, adicionada con jugo y/o pulpas (propias de las frutas que dan origen a la denominación) de una o más frutas, que respondan al art. 1040 del presente Código. Este producto se rotulará "Sidra Espumante Frutada". Sólo se admitirán los aditivos de transferencia. La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de sidra espumante y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación."

**Artículo 1085 hexa - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

"Sidra Frutada es la bebida gasificada elaborada a base de como mínimo 80% de Sidra, adicionada con jugo y/o pulpas (propias de las frutas que dan origen a la denominación) de una o más frutas, que respondan al art. 1040 del presente Código. Este producto se rotulará "Sidra Frutada". Sólo se admitirán los aditivos de transferencia. La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación."

**Artículo 1085 hepta - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

"Cóctel de Sidra: es la bebida elaborada a base de como mínimo un 50% de Sidra con el agregado de jugos y/o pulpas que respondan a las exigencias del presente Código. Este producto se denominará "Cóctel de Sidra".

La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación. Su graduación alcohólica será como mínimo de 2% en Vol. a 20°C."

**Artículo 1085 octa – (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

“Bebida Frutada Gasificada con... % de alcohol es la bebida gasificada, elaborada a base de un contenido de sidra inferior a 50% y superior a 10%, con el agregado de jugos y/o pulpas y/o macerados de frutas que respondan a las exigencias del presente Código. Este producto se denominará "Bebida Frutada Gasificada con... % de alcohol". La denominación de este producto deberá figurar inmediatamente debajo del nombre de fantasía con caracteres de un tamaño no inferior a la 1/4 parte del mismo, nunca menor a 2 mm y con buen realce y visibilidad. El listado de ingredientes deberá figurar en un lugar bien visible del rótulo y en el mismo constar los porcentajes de Sidra y jugos y/o pulpas correspondientes además de cumplir con todas las otras exigencias generales de rotulación.”

**Artículo 1085 nona – (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

“Las bebidas que imiten a la sidra o las mezclas de sidras con bebidas, sean o no alcohólicas en cualquier proporción, que no respondan a las denominaciones definidas precedentemente, serán clasificadas como bebida artificial y no podrán llevar denominación alguna que incluya la palabra sidra.”

**Artículo 1085 deca - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

“En los rótulos de las sidras, excepto las que tengan menos de 0.5% en Vol. a 20°C deberán consignarse las siguientes leyendas: "BEBER CON MODERACION" - "PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS”.

**Artículo 1086 – (Resolución Conjunta SPRyRS N° 124/2007 y SAGPyA N° 62/2007)**

“A los efectos establecidos en el presente, no podrán denominarse sidra: Las sidras obtenidas por utilización de residuos del prensado de frutas. Las que hayan sido adicionadas desustancias que, aún siendo naturales en las sidras modifiquen o alteren la relación entre sus componentes. Las sidras que contengan:

- a) menos de 4% de alcohol en volumen a 20°C, con una tolerancia analítica de 0,3%.
- b) menos de 16 g por litro de extracto seco reducido, entendiéndose por tal el que resulte de sustraer del extracto total a 100°C, las cantidades de azúcares que excedan de 1 g por litro.
- c) menos de 1,8 g por litro de cenizas a 500- 550°C, sin tolerancia.
- d) prolina en cantidad superior a 22 mg por litro.
- e) menos de 3 g por litro o más de 10 g por litro de sorbitol con una tolerancia analítica de  $\pm 0,5$ . Las que presenten un valor de densidad isotópica ( $\delta_{13C}$ ) sobre el destilado alcohólico, inferior a -28,5 o superior a -25,0, sin tolerancia analítica. Las que no respondan al perfil de aminoácidos libres, por cromatografía, obtenido de un patrón de sidra. Aminoácidos mayoritarios: lisina, ácido glutámico, alanina, valina e isoleucina. Aminoácidos en menor concentración: ácido aspártico; treonina, asparagina, gama aminobutírico, prolina y fenilalanina.”

**Artículo 1087 – (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**



"Son admitidas como prácticas o manipulaciones lícitas las que se indican a continuación:

1. En los Zumos para sidra: aplicación de frío y/o calor (Temperatura máxima 50°C y sin aplicación de vacío), clarificación y filtración con materias autorizadas, la adición de tanino, fosfato de amonio o fosfato de calcio, el empleo de levaduras seleccionadas; el tratamiento con enzimas pectinolíticas bajo la responsabilidad del técnico habilitado de la planta, con anhídrido sulfuroso o bisulfitos alcalinos puros, siempre que la cantidad retenida por el producto que se destine directamente al consumo no exceda de 320 mg de anhídrido sulfuroso total o de 100 mg de anhídrido sulfuroso libre, con una tolerancia de 10% para compensar errores de dosificación en escala industrial.

2. En las Sidras Base: la mezcla entre sí de sidras base aptas para el consumo; la adición de tanino, ácido tartárico, cítrico o málico puros. Prácticas tradicionales de bodega tales como trasiegos, aplicación de frío y de calor, la clarificación mediante albúmina, gelatina o ictiocola puras, bentonita y otros productos autorizados, centrifugación y filtración; el tratamiento con anhídrido sulfuroso y bisulfitos alcalinos puros dentro de las condiciones fijadas en zumos destinados al consumo.

La aplicación de técnicas apropiadas para el tratamiento de hierro, cobre, calcio, todo bajo la responsabilidad del técnico de planta habilitado, y con pedido de autorización a la Autoridad Sanitaria competente, siempre que no queden residuos en el producto final.

3. En la Sidra: la incorporación a la sidra base, como endulzante, de sacarosa y/o jarabe de maíz de alta fructosa y/o zumo concentrado de manzanas, filtración, aplicación de calor, filtración por membranas bacteriológicas, anhídrido carbónico, aplicación de frío; la adición de hasta 250 mg/ l ácido sórbico o su equivalente en sales de potasio o calcio."

#### **Artículo 1088**

Prohíbese la coloración artificial de las sidras como la adición de edulcorantes artificiales, bonificadores, antifermentativos, antisépticos o conservadores, esencias o sustancias aromáticas que contribuyan a exaltar las características organolépticas naturales de las sidras y en general la agregación de todo producto que no esté autorizado expresamente por la autoridad sanitaria nacional.

Las prohibiciones precedentes serán extensivas a las bebidas artificiales que imiten a la sidra.

#### **Artículo 1089 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

"Queda prohibida la fabricación, circulación, tenencia y expendio de productos, sustancias aromáticas y extractos destinados a la elaboración de sidras en infracción a lo reglamentado en este capítulo."

#### **Artículo 1090**

Serán consideradas como prácticas o manipulaciones fraudulentas:

1. Las tendientes a modificar la composición de productos genuinos por métodos no autorizados expresamente o a disimular su alteración.

2. La exhibición, literatura o expendio de sustancias destinadas a efectuar esas manipulaciones.

3. La venta de las sustancias a que se refiere el Inc 2 con nomenclatura o designación susceptible inducir a la creencia de que con ellos pueden ser preparadas bebidas que legalmente substituyan parcial o totalmente a los productos genuinos.

### **Artículo 1091 - (Resolución Conjunta SPRyRS N° 87/04 y SAGPyA N° 566/04)**

“Se consideran como inaptas para el consumo:

- 1- Las Sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradables o en cualquier forma alteradas.
- 2- Las que tengan una acidez volátil que exceda de 2,5 g/l expresada en ácido acético.
- 3- Las que exceden los 200 mg/l de metanol.
- 4- Aquellas a las cuales se les hubiera adicionado sustancias prohibidas por el Art. 1088 de este capítulo.”

## **VINOS Y PRODUCTOS AFINES**

### **Artículo 1092**

Se entiende por Uva para vinos, el fruto fresco, maduro, sano y limpio de la *Vitis vinifera* L en sus distintas variedades y que una vez cosechado no ha sufrido proceso de fermentación o deshidratación alguno, ni ningún otro que modifique sus propiedades y condiciones naturales.

Los productos derivados de la uva son:

- a) Mosto virgen de uva: Es el jugo obtenido por expresión o molienda de la uva fresca, sin hollejos pepitas ni escobajos, en tanto no haya comenzado a fermentar.
- b) Mosto de uva en fermentación: Es el mosto en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de 5% en volumen.
- c) Mosto estabilizado: Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasteurización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas autorizadas.
- d) Mosto concentrado: Es el producto obtenido del mosto de uva, por deshidratación parcial térmicos, al vacío o a presión normal, sin haber sufrido una caramelización sensible.
- e) Arrope de uva: Es el mosto concentrado por calentamiento a fuego directo o al vapor caramelizado y con un contenido mínimo de 500 g de azúcar reductor por litro, expresado como dextrosa.
- f) Caramelo de uva: Es el mosto concentrado por calentamiento, con un grado mayor de caramelización y un contenido no superior de 200 g de azúcar por litro.
- g) Chicha de uva: Es el producto que resulta de la fermentación parcial del mosto, detenida antes alcanzar el 5% de alcohol en volumen y con un contenido no menor de 80 g de azúcar reductor por litro.

Queda prohibida la elaboración de chicha a base de mosto concentrado.

- h) Mistela: Es el producto que se obtiene por la adición de alcohol vínico al jugo de uva hasta graduación máxima de 18% de alcohol en volumen.

El jugo de uva o mosto utilizado deberá poseer directamente o previa concentración al vacío o adición de mosto concentrado un contenido no menor de 250 g de azúcares reductores por 1.000 ml (expresado en glucosa).

### **Artículo 1093**

Vinos genuinos: Los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca y madura o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción.

### **Artículo 1094**

Vino Regional: Es el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta o los vinos de otras provincias que el Instituto Nacional de Vitivinicultura declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezclas con vinos de otra procedencia y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida dentro de la provincia y que su fraccionamiento se efectúe en origen.

#### **Artículo 1095**

Se admiten los siguientes tipos generales de vinos:

a) Comunes: Los vinos tintos, blancos, claretos o rosados que son librados al consumo año a año después de terminada su elaboración y/o que no respondan a las condiciones fijadas para los Vinos Finos o los Reserva.

b) Finos: Los que han merecido una clasificación como tal por los organismos oficiales correspondientes sobre la base de sus caracteres organolépticos y de sus antecedentes oficialmente, debiéndose obtener con uvas seleccionadas (apropiadas), elaborados con técnicas adecuadas y sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años.

En el rótulo de los envases podrá indicarse el año de elaboración.

c) Reserva: Son los vinos blancos, tintos, claretos o rosados que han sido sometidos a un añejamiento comprobado oficialmente, de por lo menos dos años.

En los rótulos de los envases podrá indicarse el año de elaboración.

#### **Artículo 1096**

Los vinos y mistelas importados, para su inscripción, deberán acompañarse del certificado expedido por laboratorios del país de producción que hayan sido especialmente autorizados y deberán estar debidamente legalizados.

#### **Artículo 1097**

No se considerarán como vinos genuinos, seguidos de la mención de la zona de producción, los obtenidos por cortes de elaboraciones de distintas zonas de producción.

Queda prohibida la mezcla de vinos importados entre sí, así como también la mezcla con vinos nacionales.

#### **Artículo 1098**

Vinos especiales (licorosos y/o generosos):

1. Categoría A: Es el vino seco o dulce que sin adiciones posee un grado alcohólico de 12,5% en volumen y/o una riqueza alcohólica adquirida y en potencia no menor de 15° en volumen.

2. Categoría B: Es el vino seco o dulce cuya graduación alcohólica no sea inferior a 15% en volumen provenga, en parte, de la adición de alcohol vínico en cualquier momento de su elaboración.

3. Categoría C: Es el vino obtenido adicionando en cualquier momento de su proceso de indistinta, conjunta o separadamente cualquiera de los siguientes productos: mosto concentrado, mistela, arrope, caramelo de uva o alcohol vínico, con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° en volumen.

#### **Artículo 1099**

Vinos espumosos o espumantes: Son los blancos, tintos, rosados, obtenidos por una segunda fermentación en envase cerrado con el agregado o no de sacarosa o mosto concentrado.

Debe expendirse con una presión no inferior a 4 atmósferas a 20°C.

#### **Artículo 1100**

Vino gasificado: El que ha sido adicionado de anhídrido carbónico puro después de su elaboración definitiva, debiendo hacerse constar dicha denominación en los rótulos adheridos a los envases.

#### **Artículo 1101**

Champaña o Champagne: Son los obtenidos con vinos blancos o rosados, que previa adición de sacarosa y levaduras seleccionadas, se los somete a una segunda fermentación alcohólica en envase cerrado.

Pueden ser adicionados del llamado Licor de expedición, constituídos por vinos licorosos y de coñac, para constituir los tipos: Secos (Sec), Semiseco (Demisec) y Dulce (Doux); reservándose las denominaciones de Bruto (Brut) y Natural (Nature) para distinguir el producto original.

Deben expendirse con una presión de gas carbónico no inferior a 4 atmósferas a 20°C.

#### **Artículo 1102**

Vinos compuestos (Vermut, Vinos Quinados): Son los elaborados con no menos de 75% en volumen de vino, adicionado o no de alcohol, con el agregado de sustancias amargas, estimulantes, aromáticas autorizadas, pudiendo añadirse azúcar, mosto concentrado o mistela.

Como colorante podrá emplearse caramelo.

Se entenderá por Vermut dulce o Tipo Torino, el que contenga no menos de 150 g de azúcar por litro y 15-17° centesimales de alcohol; Vermut seco o Tipo Francés, el que contenga menos de 80 g de azúcar por litro y 18° centesimales de alcohol.

Los vinos quinados deberán contener no menos de 0,12 g por litro de alcaloides totales de la quina, calculado como sulfato de quinina con dos moléculas de agua, provenientes de la maceración o infusión de Quina calisaya o del agregado de tintura de quina.

#### **Artículo 1103**

Se admitirán como prácticas enológicas lícitas:

1. Para los mostos: La adición de mosto concentrado, de alcohol vínico, ácido tartárico, cítrico, málico, tánico, la sulfitación, el uso del calor o del frío, levaduras seleccionadas, clarificantes autorizados, la concentración y el corte con vinos.

2. Para los vinos: La adición de ácidos tártrico, cítrico, málico, tánico, la sulfitación, carbónico tartrato neutro de potasio; el uso del calor o del frío para asegurar su conservación; el empleo levaduras seleccionadas; la mezcla de dos o más vinos provenientes de distintas elaboraciones o cosechas; la alcoholización con alcohol vínico limitada para asegurar la conservación o la preparación de vinos especiales; el empleo de clarificantes autorizados y el fitato de calcio (desferrizantes).

3. La adición de hasta 250 mg por litro de ácido sórbico o su equivalente en sorbatos, en los vinos con azúcar fermentable la que se efectuará en bodega bajo control técnico autorizado.

4. Otras prácticas enológicas admitidas por el Instituto Nacional de Vitivinicultura que cumplan debidos recaudos en materia higiénicosanitaria y hayan sido previamente aprobadas por la autoridad sanitaria nacional cuando comprendan el agregado de aditivos.

#### **Artículo 1104**

Queda prohibida la circulación de vinos:

1. Adicionados de agua en cualquier momento de su elaboración o con sustancias que aún siendo normales en los vinos, alteren su composición o desequilibren la relación de sus componentes.

2. Adicionados con sustancias tales como materias colorantes, conservadores y antifermentos autorizados, edulcorantes, ácidos minerales y, en general, sustancias extrañas que no existan normalmente en los mostos.

A estos productos se los clasificará como Vinos adulterados.

3. Obtenidos con pasas de uva, orujos y heces o borras. Estos productos serán clasificados: artificiales.

4. Averiados y alterados por enfermedades. Estos productos se declararán Ineptos para el consumo, pudiendo ser destinados a la elaboración de vinagres o a la destilación cuando sean propios para ello.

Del mismo modo serán clasificadas las mezclas de vinos sanos con vinos enfermos o corregidos (ácidos, manítics, etc.).

Cuando los vinos no estén sensiblemente enfermos pero contengan gérmenes de enfermedades que, a juicio de la autoridad competente, puedan desaparecer, serán sometidos con su intervención a un tratamiento apropiado que asegure su conservación.

5. Que contuvieran más de 2 g por litro de acidez volátil, expresada en ácido acético. Estos vinos considerarán Alterados.

6. Que contuvieran más de 1 g por litro de cloruros, expresados como cloruro de sodio o más de 1,20 g por litro de sulfatos, expresados como sulfato de potasio, estos productos se considerarán Adulterados.

7. Que contuvieran más de 20 mg por litro de anhídrido sulfuroso libre o más de 300 mg por litro anhídrido sulfuroso total, salvo los vinos Sauternes, en los que se admitirá hasta 450 mg por litro.

Estos productos se considerarán manipulados y podrán destinarse al consumo cuando, por corte aireación, se los coloque en condiciones de aptitud.

8. Que contengan más de 120 mg de sorbitol por litro en los vinos de producción nacional.

#### **Artículo 1105**

Queda prohibido fabricar, exponer, expender y anunciar productos o mezclas destinados a mejorar o dar aroma a los vinos o mostos, así como colorantes, edulcorantes o conservadores prohibidos, o cualquiera otra sustancia que tenga por objeto engañar al consumidor sobre sus cualidades esenciales, origen o clase o con el fin de falsear los resultados analíticos o disimular una alteración.

#### **Artículo 1106**

Los vinos y demás productos obtenidos a partir de la uva, no podrán salir de bodega o de aduana sin el análisis previo que establezca su carácter normal y aptitud para el consumo, debiendo, durante su circulación, tenencia y expendio, responder al análisis

originario, con las variaciones que espontáneamente pueden experimentar por su evolución natural.

**Artículo 1107**

En los rótulos de los envases deberá indicarse la zona de producción y en los vinos nacionales no podrán utilizarse expresiones que se refieran a lugares geográficos extranjeros.

Las denominaciones extranjeras que impliquen un proceso particular de elaboración y una calidad determinada, sólo podrán utilizarse para los productos que presenten características parecidas a las propias del que imiten.

# CAPÍTULO XIV

## BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES

### **Artículo 1108 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

Destilado Alcohólico Simple es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% vol. a 20° C, destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y obtenido por la destilación simple o por destilo-rectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aroma y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la destilación.

### **Artículo 1109 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

Alcohol Etilico Potable de Origen Agrícola es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% Vol. a 20° C, obtenido por la destilo-rectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

1. Características organolépticas	No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol
2. Apariencia	Límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada.
3. Grado alcohólico	Mínimo 95% vol. a 20° C
4. Acidez total expresada en ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 3,0
5. Ésteres expresados en acetato de etilo mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 10,0
6. Aldehidos expresados en acetaldehido mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 2,0
7. Alcoholes superiores expresados por la sumatoria de los mismos mg/100 ml de alcohol anhidro	Máximo 3,0

8. Furfural (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 0,01
9. Metanol (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 50,0
10. Residuo seco (mg/100 ml de alcohol anhidro)	Máximo 1,5
11. Benceno	Ausencia

**Artículo 1110 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)**

Bebida Alcohólica (con excepción de las fermentadas) es el líquido alcohólico destinado al consumo humano con características organolépticas especiales, con un grado alcohólico mínimo de 0,5% vol. y un máximo de 54% vol. a 20° C, y obtenido:

a) Directamente por destilación en presencia o no de sustancias aromáticas, de productos naturales fermentados y/o por maceración, infusión, percolación o digestión de sustancias vegetales; y/o por adición de aromas, sabores, colorantes y otros aditivos permitidos, azúcares u otros productos agrícolas al alcohol etílico potable de origen agrícola y/o a un destilado alcohólico simple, conforme a los procesos de elaboración definidos para cada bebida.

b) Por mezcla de una bebida alcohólica con:

1. Otra u otras bebidas alcohólicas;
2. Alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple;
3. Una o varias bebidas fermentadas, y
4. Una o varias bebidas.

Las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica superior a 15% vol. podrán también ser denominadas 'Bebidas Alcohólicas Espirituosas'.

La denominación 'de cereales' o de otra materia prima (ej.: 'de fruta') solamente podrá ser empleada si el alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola, utilizados en la elaboración de la bebida, fueran exclusivamente de cereales o de la materia prima indicada.

Las bebidas alcohólicas a las que se les autoriza como ingrediente sustancias vegetales y/o sus extractos deberán utilizar las especies botánicas y cumplir con las restricciones de acuerdo con lo establecido en el presente Código. Se permite el uso de hojas sanas y limpias de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:**

Considéranse aptas para el consumo humano las bebidas alcohólicas que cumplan, sin perjuicio de otras, las siguientes especificaciones de límites máximos, expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro:

- Alcohol metílico 200 mg/100 ml (1)
- Ácido cianhídrico 5 mg/100 ml
- Furfural 5 mg/100 ml
- Alcoholes superiores y aldehídos 5 g/l



NOTA: (1) El nivel de 200 mg/100 ml de alcohol anhidro comprende a todas las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), excluyendo a las bebidas provenientes de destilados de mostos fermentados de pulpa de frutas o de orujos de uva, en cuyo caso el límite máximo es de hasta 700 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Asimismo no deben contener alcohol amílico, isopropílico, benzol, hidrocarburos, piridina o cualquier otra sustancia utilizada como desnaturalizante de alcohol etílico o en la producción de alcohol anhidro.

No deben contener igualmente contaminantes prohibidos o que superen los límites máximos establecidos en el presente Código”

**Artículo 1111 - (Dec 112, 12.1.76) – derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008**

## **RESOLUCIÓN GMC N° 020/94**

**Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95**

## **DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACIÓN**

Art 1° - Aprobar las definiciones relativas a las bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), cuyo texto figura como Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Las Estados Partes pondrán en vigencia las disposiciones reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a la presente Resolución a través de los siguientes organismos.

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social

Brasil: Ministerio de Agricultura, Abastecimiento y Reforma Agraria; Ministerio de Salud; Ministerio de Justicia

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

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería; Ministerio de Salud Pública ANCAP

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor a partir del 1 de enero de 1995.

## **ANEXO**

### **I- BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS)**

Bebida alcohólica (con excepción de las fermentadas) es el líquido alcohólico destinado al consumo humano con características organolépticas especiales, con un grado alcohólico mínimo de 0,5% Vol. y un máximo de 54% Vol. a 20°C (Celsius), obtenido:

a) directamente por destilación en presencia o no de sustancias aromáticas, de productos naturales fermentados, y/o por maceración, infusión, percolación o digestión de sustancias vegetales; y/o por adición de aromas, sabores, colorantes y otros aditivos permitidos, azúcares u otros productos agrícolas al alcohol etílico potable de origen agrícola y/o a un destilado alcohólico simple, conforme a los procesos de elaboración definidos para cada bebida.

b) por mezcla de una bebida alcohólica con:

1- otra u otras bebidas alcohólicas;

- 2- alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple;
- 3- una o varias bebidas fermentadas y,
- 4- una o varias bebidas

Las bebidas alcohólicas con graduación alcohólica superior a 15% Vol. podrán también ser denominadas "bebidas alcohólicas espirituosas".

La denominación "de cereales" o de otra materia prima (ej: "de fruta") solamente podrá ser empleada si el alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola utilizados en la elaboración de la bebida, fueran exclusivamente de cereales o de la materia prima indicada.

## **II- ADICIÓN DE ALCOHOL**

Es la operación que consiste en la adición de alcohol etílico potable de origen agrícola en la elaboración de una bebida alcohólica.

## **III- CORTE O ESTANDARIZACIÓN/PADRONIZACIÓN**

Es la operación que consiste en unir dos o más bebidas alcohólicas que correspondan a la misma definición o de dos o más destilados alcohólicos obtenidos de la misma materia prima y que se diferencian entre sí por pequeñas variaciones de composición resultante de los siguientes factores:

- a) método de elaboración;
- b) aparatos de destilación;
- c) tiempo de añejamiento y
- d) zona de producción

El producto alcohólico obtenido deberá permanecer comprendido en la misma definición que las bebidas o los destilados alcohólicos iniciales antes del corte.

## **IV- EDULCORACIÓN/ENDULZAMIENTO**

Es la operación que consiste en adicionar sustancias edulcorantes de origen natural, de uso permitido en el ámbito del MERCOSUR. Los azúcares serán expresados en g/l (gramo por litro), calculados en azúcares reductores.

## **V- MEZCLA**

Es la operación que consiste en la unión de dos o más bebidas diferentes, a fin de obtener una nueva bebida.

## **VI- HIDRATACIÓN**

Es la operación que consiste en la adición de agua potable para reducir la graduación alcohólica a la bebida sin modificación de sus características propias.

## **VII- AROMATIZACIÓN/SABORIZACIÓN**

Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de las bebidas, sustancias aromatizantes/saborizantes permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

## **VIII- COLORACIÓN**

Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de bebidas alcohólicas sustancias permitidas en el ámbito del MERCOSUR.

## **IX- ACIDIFICACIÓN Y DESACIDIFICACIÓN**

Es la operación que consiste en modificar el tenor de acidez de la bebida alcohólica con la adición de sustancias permitidas en el ámbito del MERCOSUR.

## **X- GRADO ALCOHÓLICO VOLUMÉTRICO**

Es la cantidad de ml (mililitros) de alcohol etílico anhidro contenido en 100 ml. (cien mililitros) del producto considerado, siendo ambos volúmenes determinados a la

temperatura de referencia de 20°C (veinte grados CELSIUS). Será expresado en porcentaje en volumen (% Vol.).

## **XI - EXTRACTO**

Es la preparación aromática y saborizante, obtenida por maceración, infusión, percolación, digestión o destilación extractiva, procesos mediante los cuales líquidos, tales como alcohol, agua, vino, etc., extraen los principios aromáticos y saborizantes de productos de origen agrícola.

## **RESOLUCIÓN GMC N° 077/94**

**Incorporada por Res MSyAS N° 110 del 4.04.95  
(Modificada por Resolución Conjunta N°23/2019)**

## **DEFINICIONES DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (CON EXCEPCIÓN DE LAS FERMENTADAS), SUS MATERIAS PRIMAS Y PROCESOS DE ELABORACIÓN.**

Art 1° - Aprobar las definiciones relativas de bebidas alcohólicas (con excepción de las fermentadas), que consta en el Anexo de la presente Resolución.

Art 2° - Los Estados Parte colocarán en vigencia las disposiciones legislativas, reglamentarias y administrativas necesarias para el cumplimiento de la presente Resolución a través de los siguientes organismos:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social

Brasil: Ministerio de Agricultura, de Abastecimiento y de Reforma Agraria; Ministerio de Salud

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP); Ministerio de Salud Pública

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigor el día 1° de enero de 1995.

## **ANEXO**

### I. AÑEJAMIENTO/ENVEJECIMIENTO

Es el proceso en el cual se desarrollan naturalmente, en recipientes de roble u otras maderas apropiadas, de capacidad no superior a 700 litros, ciertas reacciones físico-químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas propias del proceso.

### II. COEFICIENTE DE CONGÉNERES

Se entiende por coeficiente de congéneres/congenéricos (componentes volátiles "no alcohol" o sustancias volátiles "no alcohol" o componentes secundarios "no alcohol" o impurezas volátiles "no alcohol"), a la suma de:

acidez volátil (expresada en ácido acético).

aldehidos (expresados en acetaldehido).

ésteres (expresados en acetato de etilo).

alcoholes superiores (expresados en la sumatoria de los mismos).

furfural

Todos ellos expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro.

### III. ALCOHOL ETILICO POTABLE DE ORIGEN AGRICOLA

Es el producto con una graduación alcohólica mínima de 95% vol. a 20°C(Celsius), obtenido por la destilorectificación de mostos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola, de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica, como también el producto de la rectificación de aguardientes o de destilados alcohólicos simples. En la denominación del alcohol etílico potable de origen agrícola, cuando se haga referencia a la materia prima utilizada, el alcohol deberá ser obtenido exclusivamente de esa materia prima.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. Características organolépticas:	No deben detectarse aromas ni sabores extraños a la naturaleza del alcohol
2. Apariencia:	límpido e incoloro antes y después de dilución con agua destilada
3. Grado alcohólico:	mínimo 95% vol.a 20°C (Celsius)
4. Acidez total expresada en ácido acético mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 3,0
5. Esteres expresados en acetato de etilo mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 10,0
6. Aldehidos expresados en acetaldehido mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 2,0
7. Alcoholes superiores expresados por la sumatoria de los mismos mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 3,0
8. Furfural mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 0,01
9. Metanol mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 50,0
10. Residuo seco mg/100 ml de alcohol anhidro:	máximo 1,5
11. Benceno:	No detectable

### IV. CATEGORÍA DE BEBIDAS ACOHÓLICAS (con excepción de las fermentadas)

Entiéndese por Categoría de Bebidas Alcohólicas al conjunto de las bebidas correspondientes a la misma definición.

### V. AQUAVIT

Aquavit es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C(Celsius), obtenida por la destilación y/o redestilación del alcohol etílico potable de origen agrícola en presencia de semillas de alcaravea (*Carum carvi*) o por la aromatización del alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de Alcaravea (*Carum carvi*), pudiendo en ambos casos ser adicionada de otras sustancias vegetales aromáticas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción de hasta 30 g (treinta gramos) por litro del producto.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

### VI. GINEBRA

Ginebra es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. a 20°C(Celsius), obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente,

en presencia de bayas de Enebro (*Juniperus communis*) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales.

Las características organolépticas del Enebro deberán ser perceptibles, aún cuando pudieran estar atenuadas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción máxima de 15g (quince gramos) por litro del producto y caramelo para corrección del color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

#### VII. GIN

Gin es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de Enebro (*Juniperus communis*) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas de Enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola.

En ambos casos el sabor del Enebro deberá ser preponderante.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15g (quince gramos) por litro del producto.

GIN DESTILADO - Es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.

GIN DULCE (Old Tom Gin o Gin Cordial) - Es la bebida que contiene más de 6 g (seis gramos) y hasta 15g (quince gramos) de azúcar por litro del producto.

GIN SECO (Dry Gin) - Es la bebida que contiene hasta 6 g (seis gramos) de azúcar por litro de producto.

LONDON DRY GIN - Es el Gin destilado seco.

Será optativo el uso de las denominaciones "Gin Destilado" o "London Dry Gin".

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100 ml de alcohol anhidro.

#### VIII. CORN (KORN)

Corn es la bebida con graduación alcohólica de s: 35% Vol a 54% Vol, a 20°C (Celsius), obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales o por la rectificación de una mezcla de un mínimo de 30 % (treinta por ciento) de destilados alcohólicos simples de cereales con alcohol etílico potable de origen agrícola. pudiendo ser aromatizado con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

#### IX. STEINHAEGER

Steinhaeger es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales y/o por la rectificación de alcohol etílico potable, adicionado de sustancias aromáticas naturales, en ambos casos provenientes de un mosto fermentado conteniendo bayas de Enebro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

#### X. VODKA

Vodka es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificadas, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar los caracteres organolépticos de las materias primas originales. La bebida podrá ser aromatizada con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.

#### XI. ARRAK

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la adición a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable de origen

agrícola, de extractos de sustancias vegetales aromatizantes tales como piña, catecú, anís, cortezas aromáticas, etc.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 650 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro. su denominación será seguida del termino abocada.

## XII. TIQUIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilado alcohólico simple de mandioca o por la destilación de mostos fermentados de mandioca.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada" .

## XIII. TEQUILA

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilado alcohólico simple de Agave o por destilación de mosto fermentado de Agave (Amarilidacea).

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

La bebida podrá ser adicionada de alcohol etílico potable de origen agrícola, siempre que el contenido de destilado alcohólico simple de Agave no sea inferior al 51%, expresado en alcohol anhidro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/ 100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, La denominación deberá ser seguida del término "abocada."

La bebida podrá ser añejada, permitiéndose el uso de caramelo para la corrección de color.

## XIV. LICOR

Es la bebida con graduación alcohólica de 15 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius) y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias saborizantes/aromatizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del Mercosur.

Se denominará:

LICOR SECO: al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100 g/l de azúcares.

LICOR FINO: al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.

LICOR CREMA: al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.

LICOR ESCARCHADO o LICOR CRISTALIZADO: al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse Licor de: Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc. a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.

Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curacao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís, y denominaciones de uso contiene a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o parte de ellas que justifiquen esas expresiones.

Se denominará Anisette al licor de Anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.

El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominado genéricamente LICOR DE HIERBAS, LICOR DE FRUTAS, etc.

Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al Licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14 % vol. a 20°C(Celsius).

El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.

Los Licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el ámbito del MERCOSUR, podrán denominarse TRIPLE SEC o EXTRA SECO, independientemente de su contenido de azúcares.

Los licores que contengan en su composición no menos de 50 % en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse LICOR DE..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada.

Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "LICOR DE... AL/ CON..." llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

Podrá denominarse CAÑA QUEMADA - LICOR al licor, elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizados.

Podrá denominarse CAÑA CON MIEL - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10 % (peso/volumen) de miel.

Podrá denominarse CAÑA DE... - LICOR (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente) al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de macerado de frutas o sus partes, en alcohol del mismo origen.

#### XV. AGUARDIENTE o BRANDY DE FRUTAS

Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilados alcohólicos simples de frutas o por destilación de mostos fermentados de frutas.

La destilación deberá ser efectuada en forma que el destilado tenga el aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados de los procesos fermentativos o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 m/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida deberá ser elaborada con la materia prima que corresponde al nombre del producto.

Los aguardientes podrán tener las siguientes denominaciones:

KIRSCH o KIRSCHWASSER o Aguardiente de guindas y/o cerezas.

CHERRY BRANDY o Aguardiente de cerezas.

QUETSCH BRANDY, KATZCH BRANDY, SLIBOWITZ, SLIBOWIKA, MIRABELLE o Aguardiente de ciruelas.

PEACH BRANDY o Aguardiente de durazno.

CALVADOS, APPLE BRANDY o Aguardiente de manzana.

PEAR BRANDY o Aguardiente de pera.

#### XVI. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA

Es la bebida con graduación alcohólica de 13 % a 18 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jurubeba (SOLANUM PANICULATUM LINNE, SOLANACEAS) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

#### XVII. BEBIDA ALCOHÓLICA DE GENGIBRE

Es la bebida con graduación alcohólica de 13 % a 18 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida con la mezcla de un macerado alcohólico de Gengibre (Zingiber officinale Rosc) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada suave o dulce cuando contenga más de 6 g/l.

La bebida alcohólica de gengibre deberá presentar el sabor y el aroma de las sustancias naturales del rizoma.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales y demás aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR

#### XVIII. BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE CAÑA DE AZUCAR

Son bebidas alcohólicas obtenidas a partir de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña (guarapo) o de melazas o mieles de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas:

1) AGUARDIENTE DE MELAZA o CACHAZA - **derogado por Resolución Conjunta N° 23/2019**

2) AGUARDIENTE DE CANA o CANINHA - **derogado por Resolución Conjunta N° 23/2019**

3) CAÑA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol, a 20°C (Celsius), obtenida de la fermentación alcohólica y destilación de jugos, melados, melazas (con o sin el agregado de azúcar crudo). Podrá añejarse y ser adicionada o no de caramelo.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 100 mg/100 ml de alcohol anhidro.

4) CAÑA ARGENTINA

Es la bebida con graduación alcohólica de 34 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius)), obtenida a partir de alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, adicionada de sustancias aromatizantes/saborizantes y caramelo.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g por litro. Podrá denominarse CANA DOBLE ARGENTINA cuando la graduación alcohólica sea superior a 45 % Vol. a 20°C (Celsius).

5) CAÑA PARAGUAYA (**Modificada por Resolución Conjunta RESFC-2019-18-APN-SRYGS#MSYDS N°18/2019**)

Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 45 % en volumen a 20° C, obtenida por hidratación del destilado alcohólico simple, preparado exclusivamente de la miel de caña de azúcar concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos, cuya graduación alcohólica del destilado esté comprendida entre 68 % y 72 % en volumen a 20° C. Se podrá utilizar colorante caramelo permitido para corrección de color y se admite el uso de



azúcar hasta 2 g/l. El coeficiente de congéneres no será inferior a 130 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 370 mg/100 ml de alcohol anhidro.

CAÑA PARAGUAYA AÑEJA: es la Caña Paraguaya añejada durante un tiempo no menor de 1 año en envases de roble o de madera apropiada, 2 chamuscados o no por dentro con llama incolora, de capacidad no superior a 700 litros, pudiendo ser adicionada de colorante caramelo para la corrección del color. El coeficiente de congéneres no será superior a 540 mg/100 ml de alcohol anhidro.

CAÑA PARAGUAYA SABORIZADA: es la Caña Paraguaya adicionada de aromatizantes/saborizantes de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Aditivos Aromatizantes/Saborizantes. Este producto se denominará Caña Paraguaya sabor..... (llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor utilizado).

La concentración de furfural no deberá ser superior a 5 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La concentración de metanol no deberá ser superior a 20 mg/100 ml de alcohol anhidro."

#### XIX. RON - RHUM - RUM

Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

Se permite el uso de caramelo para la corrección de color y de carbón activado para decoloración. El producto podrá ser adicionado de azúcares hasta 6 g por litro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 40 mg/ 100 ml de alcohol anhidro ni superior a 500 mg 100/ ml de alcohol anhidro.

Podrá denominarse:

RON liviano (Light Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres no supere los 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro,

RON PESADO (Heavy Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres sea superior a 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro e inferior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

RON AÑEJO o RON VIEJO al RON que haya sido anejado en su totalidad por un periodo mínimo de 2 (dos) años.

#### XX. BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA O COCTEL

Es la bebida con graduación alcohólica de 0,5 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples con otras bebidas y/o jugos de frutas y/o frutas maceradas y/o jarabes de frutas y/o leche y/o huevo y/u otras sustancias de origen vegetal o animal permitidas en el ámbito del Mercosur.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares y también de aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

La Bebida Alcohólica Mixta o Cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% vol. a 20°C (Celsius).

Podrá ser denominada "BATIDA" la bebida alcohólica mixta con graduación alcohólica de 15% a 36% vol. a 20°C (Celsius), obtenida por la mezcla de aguardiente de caña o destilado alcohólico simple de caña o alcohol etílico potable de origen agrícola con jugos o pulpas de frutas u otras sustancias de origen vegetal y/o animal permitidos en el ámbito del MERCOSUR con un mínimo de 50 g por litro de azúcares.

#### XXI. APERITIVOS

Son las bebidas con una graduación alcohólica de 0,5% a 54% Vol. a 20°C (Celsius) que contienen ciertos principios amargos y/o aromáticos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito, obtenidas a partir de extractos de uno o más vegetales o partes de ellos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

El producto final debe cumplir con la limitación establecida para los principios activos en el ámbito del MERCOSUR, provenientes de las sustancias vegetales utilizadas en su elaboración.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares, como así también de sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el ámbito del MERCOSUR.

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán FERNET, BITTER, AMARGO, AMARO.

Las bebidas en cuya composición predomine un principio, una sustancia aromática o una materia prima determinada, podrán emplear en su denominación el nombre del componente principal, por ejemplo: APERITIVO... BITTER..., ....BITTER, llenando el espacio en blanco con la materia prima principal. Cuando no exista una predominancia de una materia prima, podrán denominarse los vegetales en forma genérica, por ejemplo: APERITIVO DE HIERBAS AROMATICAS.

Se denominará FERROQUINA, FERRO QUINA, HIERRO QUINA, a la bebida que posea tenores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de hierro amoniacal y 5 mg/100 ml de quinina, expresado como sulfato de quinina.

A los Aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO<sub>2</sub>) manteniendo su denominación seguida de la palabra SODA, por ejemplo: BITTER SODA, APERITIVO SODA, etc, y tendrán una graduación alcohólica máxima de 15% vol a 20°C (Celsius).

Cuando la graduación alcohólica de los Aperitivos fuera inferior a 0,5% vol a 20°C (Celsius), se denominará: "APERITIVO SIN ALCOHOL" o "AMARGO SIN ALCOHOL" o "APERITIVO ANALCOHOLICO" o "AMARGO ANALCOHOLICO".

Con excepción de la graduación alcohólica serán admitidas para los Aperitivos Analcohólicos todas las especificaciones atribuidas a los Aperitivos en general.

## XXII. PISCO

Es la bebida con una graduación de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras.

Esta bebida podrá ser adicionada con azúcares hasta 30 g/l. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 m/100 ml de alcohol anhidro.

## XXIII GRAPA - GRAPPA, o BAGACEIRA

Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius), obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/ 100 ml de alcohol anhidro.

Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen. para regular el contenido de congéneres.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/l.

## XXIV. BEBIDA ALCOHOLICA ANISADA. BEBIDA ESPIRITUOSA ANISADA

Es la bebida con graduación alcohólica de 24 % a 54 % Vol. a 20°C (Celsius). obtenida por aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola con extractos de anís verde o común (Pimpinela anisum) y/o anís estrellado (Illicum verum) y/o hinojo (Foeniculum vulgare) y/u otros vegetales o partes de ellos que contengan el mismo constituyente aromático principal, adicionado o no de otros extractos vegetales y/o sustancias saborizantes/aromatizantes permitidas en el ámbito del Mercosur, debiendo predominar el sabor del anís.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares hasta un máximo de 30 g/l. como así también de otros aditivos permitidos en el ámbito del Mercosur.

Se denominará:

ANIS TURCO O ANIS ARABE a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea 40 % Vol. a 20°C (Celsius).

AGUARDIENTE ANISADO a la bebida alcohólica anisada obtenida por redestilación de un destilado alcohólico simple de vino en presencia de anís verde y/o estrellado.

ANIS DESTILADO cuando como mínimo el 20 % del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada es un alcohol que ha sido redestilado en presencia de anís verde y/o estrellado.

PASTIS a la bebida alcohólica anisada con una graduación alcohólica mínima de 40 % Vol. a 20°C (Celsius) que contengan extractos provenientes de madera de regaliz (Glycyrrhiza glabra) y un contenido de anetol entre 1,5 y 2 g/l, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g/l.

## **RESOLUCIÓN GMC N° 143/96**

**Incorporada por Res MSyAS N° 433 del 26.06.97**

### **DESTILADO ALCOHÓLICO SIMPLE**

Art 1° - Apruébase la siguiente definición relativa a Destilado Alcohólico Simple:

"Es el producto con una graduación alcohólica superior a 54% vol. e inferior a 95% de vol. a 20°C (Celsius), destinado a la elaboración de bebidas alcohólicas y resultante de la destilación simple o por destilado-rectificación parcial selectiva de mostos y/o subproductos provenientes únicamente de materias primas de origen agrícola de naturaleza azucarada o amilácea, resultante de la fermentación alcohólica.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado presente aromas y sabores provenientes de las materias primas utilizadas, de los derivados del proceso fermentativo y de los formados durante la fermentación".

Art 2° - Las autoridades competentes responsables para la implementación de la presente Resolución, serán:

Argentina: Ministerio de Salud y Acción Social; Ministerio de Economía y Obras y Servicios Públicos; Instituto Nacional de Vitivinicultura

Brasil: Ministerio da Agricultura e Abastecimento; Ministerio da Saúde

Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social; Ministerio de Industria y Comercio

Uruguay: Ministerio de Industria, Energía y Minería (ANCAP); Ministerio de Salud Pública

Art 3° - La presente Resolución entrará en vigencia a partir del 1.01.97.

#### **Artículo 1112 - (Res 1389, 14.12.81)**

"Con la denominación de Aguardiente o Brandy, sin otra palabra o frase que la califique, se entiende la bebida alcohólica obtenida exclusivamente de la destilación del vino sano o de un mosto fermentado de uvas frescas maduras, sanas y limpias.

Por lo tanto, no podrá denominarse Brandy a las bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de un mosto fermentado de, o con cereales, melazas, sustancias hidrocarbonadas o sus mezclas.

Este productos se rotulará: Aguardiente de uva, Aguardiente de vino o Brandy, Brandy de vino o Brandy de uva".

#### **Artículo 1113 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)**

Aguardiente o Brandy de Frutas es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % vol. a 20°C, obtenida de destilados alcohólicos simples de frutas o por destilación de mostos fermentados de frutas.

La destilación deberá ser efectuada en forma que el destilado tenga el aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados de los procesos fermentativos o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida deberá ser elaborada con la materia prima que corresponde al nombre del producto.

Los aguardientes podrán tener las siguientes denominaciones:

- KIRSCH O KIRSCHWASSER o Aguardiente de guindas y/o cerezas.
- CHERRY BRANDY o Aguardiente de cerezas.
- QUETSCH BRANDY, KATZCH BRANDY, SLIBOWITZ, SLIBOWIKA, MIRABELLE o Aguardiente de Ciruelas.
- PEACH BRANDY o Aguardiente de durazno.
- CALVADOS, APPLE BRANDY o Aguardiente de manzana.
- PEAR BRANDY o Aguardiente de pera.

El término "*Williams*" se reserva para el aguardiente de pera producido únicamente a partir de peras de la variedad *Williams (Pyrus communis Williams)*, sin el agregado de otras frutas o mostos. Se deberán usar peras *Williams* frescas, sanas, maduras, limpias, sus jugos y/o pulpas, con o sin semillas en sus proporciones naturales.

Para esta bebida se admite un contenido de alcohol metílico máximo de 1350 mg por cada 100 ml de alcohol anhidro".

#### **Artículo 1114 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

Pisco es la bebida con una graduación de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de vinos elaborados con uvas debidamente reconocidas y aceptadas por sus aromas y sabores, pudiendo ser destilados en presencia de sus borras. Esta bebida podrá ser adicionada con azúcares hasta 30 g/l. El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 250 mg/100 ml de alcohol anhidro.

**Se les otorga a las empresas un plazo de de 24 meses, a partir del 28 de abril de 2009, para la readequación de los productos denominados Caña, preparados con alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, hidratado, coloreado o no con sustancias de uso permitido, adicionado o no de especias naturales y con una graduación no menor de 24% vol. a 20°C.**

#### **Artículo 1115 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-8-APN-SRYGS#MSYDS N°8/2019)**

Bebidas Alcohólicas de Caña de Azúcar son las bebidas alcohólicas obtenidas a partir de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña (guarapo) o de melazas o de mieles de caña de azúcar. Están comprendidas dentro de la presente definición genérica, las siguientes bebidas:

1. Aguardiente de Melaza: Es la bebida con una graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilados alcohólicos simples de melaza, o por la destilación de mosto fermentado de melaza, pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro. El aguardiente de melaza que contenga azúcares en cantidades superiores a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro, será denominado aguardiente de melaza "abocada".

Será denominado aguardiente de melaza "añejada" al que tenga un mínimo de un (1) año de añejamiento, pudiendo ser adicionado de caramelo para corrección de color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

2. Aguardiente de Caña o Cachaza: Es la bebida con graduación alcohólica de 38% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de caña de azúcar o por la destilación del mosto fermentado de caldos de caña de azúcar (jugos), pudiendo ser adicionada de azúcares hasta 6 g por litro.

El aguardiente de Caña o Cachaza que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior a 30 g por litro será denominado aguardiente de caña o Cachaza "abocada".

Será denominado aguardiente de caña o Cachaza "añejada" o "envejecida", la que contenga un mínimo de 50% de Aguardiente de Caña envejecida por un período no inferior a un (1) año, pudiendo ser adicionado de caramelo para la corrección de color.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

3. Caña: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida de la fermentación alcohólica y destilación de jugos, melados, melazas (con o sin el agregado de azúcar crudo). Podrá añejarse y ser adicionada o no de caramelo.

El coeficiente de congéneres no deberá ser inferior a 100 mg/100 ml de alcohol anhidro.

4. Caña Argentina: Es la bebida con graduación alcohólica de 34% a 54% vol. a 20° C, obtenida a partir de alcohol etílico potable de melaza de caña de azúcar, adicionada de sustancias aromatizantes/ saborizantes y caramelo.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g por litro. Podrá denominarse caña doble argentina cuando la graduación alcohólica sea superior a 45% vol. a 20° C.

5. Caña Paraguaya: Es la bebida con graduación alcohólica de 42% a 45% vol. a 20° C, obtenida de la destilación del líquido fermentado preparado exclusivamente de miel de caña (Sirope), concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos.

La graduación del destilado no deberá ser superior a 70% vol. a 20 °C.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 140 mg/100 ml de alcohol anhidro, ni superior a 524 mg/100 ml de alcohol anhidro. Se podrá denominar "caña paraguaya añejada" a la bebida obtenida a partir de un destilado añejado durante 2 años en recipientes de roble, madera paraguaya o similar apropiada, de capacidad no superior a 600 litros, admitiéndose, en este caso, el uso de caramelo para la corrección de color."

#### **Artículo 1116 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)**

Con los nombres siguientes se denominan y entienden las bebidas que a continuación se definen:

1. ARRAK: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la adición a destilados alcohólicos simples o al alcohol etílico potable de origen

agrícola, de extractos de sustancias vegetales aromatizantes tales como piña, catecú, anís, cortezas aromáticas.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, su denominación será seguida del término: "abocada".

2. CORN (KORN): Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20 ° C, obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales o por la rectificación de una mezcla de un mínimo de 30% de destilados alcohólicos simples de cereales con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser aromatizado con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

3. COÑAC o COGNAC: Se entiende la bebida alcohólica obtenida de un aguardiente de vino estacionado en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

El extracto seco del producto terminado no será superior al 2%; el tenor en no alcohol no será inferior a 280 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años, en cuyo caso podrá ostentar los calificativos Añejo, Reserva y otros similares.

4. GINEBRA: Es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20 ° C, obtenida de destilados alcohólicos simples de cereales redestilados, total o parcialmente, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis*) mezclado o no con alcohol etílico potable de origen agrícola, pudiendo ser adicionada de otras sustancias aromatizantes naturales.

Las características organolépticas del enebro deberán ser perceptibles, aun cuando pudieran estar atenuadas.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción máxima de 15 g por litro del producto y caramelo para corrección de color.

El coeficiente de congéneres, no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

5. GRAPA – GRAPPA o BAGACEIRA: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Se admite el corte con alcohol etílico potable del mismo origen, para regular el contenido de congéneres.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/l.

6. RON – RHUM - RUM: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilados alcohólicos simples o de la destilación de mostos fermentados de jugos de caña de azúcar, mieles, melaza o sus mezclas, de forma tal que se mantengan aquellos principios aromáticos a los que el producto debe sus caracteres organolépticos específicos, añejados total o parcialmente.

Se permite el uso de caramelo para la corrección de color y de carbón activado para decoloración. El producto podrá ser adicionado de azúcares hasta 6 g por litro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 40 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

Podrá denominarse:

- Ron Liviano (Ligth Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres no supere los 200 mg/100 ml de alcohol anhidro.
- Ron Pesado (Heavy Ron) al Ron cuyo coeficiente de congéneres sea superior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro e inferior a 500 mg/100 ml de alcohol anhidro.

- Ron añejo o Ron Viejo al Ron que haya sido añejado en su totalidad por un período mínimo de dos (2) años.

7. WHISKY O WHISKEY: es el aguardiente obtenido de la destilación especial de mostos fermentados de cereales, añejado (madurado) en recipientes de roble o de otra madera adecuada.

Su grado alcohólico no será inferior a 40% vol. a 20°C; su residuo seco no será mayor de 0,25 g por 100 ml; su acidez máxima será equivalente a 1,0 ml de álcali normal por 100 ml y acusará un mínimo de congéneres de 0,6 g por litro.

Para librarse al consumo deberá añejarse como mínimo durante 2 años. Podrá ostentar los calificativos Añejo, Reserva y otros similares.

Se considera Corte de Whiskies (Blend of Whisky) la mezcla de whiskies entre sí, Whisky escocés (Scotch whisky), Whisky irlandés (Irish whisky), Whisky canadiense (Canadian Whisky), Whisky japonés (Japanese whisky), designará en forma exclusiva a los whiskies preparados en Escocia, Irlanda, Canadá y Japón, respectivamente.

La designación Bourbon se reservará para designar el whisky de este tipo de procedencia estadounidense.

8. TEQUILA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de Agave o por destilación de mostos fermentados de Agave.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y el sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

La bebida podrá ser adicionada de alcohol etílico potable de origen agrícola, siempre que el contenido de destilado alcohólico simple de Agave no sea inferior al 51%, expresado en alcohol anhidro.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro. Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro, la denominación deberá ser seguida del término: "abocada".

La bebida podrá ser añejada, permitiéndose el uso de caramelo para la corrección de color.

9. VODKA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificadas, seguidos o no de filtración a través de carbón activado como forma de atenuar los caracteres organolépticos de las materias primas originales. La bebida podrá ser aromatizada con sustancias naturales de origen vegetal.

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser edulcorada hasta un máximo de 2 g por litro del producto.

10. TIQUIRA: Es la bebida con graduación alcohólica de 36% a 54% vol. a 20° C, obtenida de destilado alcohólico simple de mandioca o por la destilación de mostos fermentados de mandioca.

La destilación deberá ser efectuada de forma que el destilado tenga el aroma y sabor de los elementos naturales volátiles contenidos en el mosto fermentado, derivados del proceso fermentativo o formados durante la destilación.

El coeficiente de congéneres no podrá ser inferior a 200 mg/100 ml de alcohol anhidro ni superior a 650 mg/100 ml de alcohol anhidro.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta 30 g/litro.

Cuando la cantidad de azúcar adicionada sea superior a 6 g/litro del producto, la denominación deberá ser seguida del término "abocada".

11. STEINHAEGER: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la rectificación de destilados alcohólicos simples de cereales y/o por la rectificación de alcohol etílico potable, adicionado de sustancias aromáticas naturales, en ambos casos provenientes de un mosto fermentado conteniendo bayas de enebro. El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

12. AQUAVIT: Es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la destilación y/o redestilación del alcohol etílico potable de origen agrícola en presencia de semillas de alcaravea (Carvi) o por la aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola rectificado con extractos de semillas de alcaravea (Carvi), pudiendo en ambos casos ser adicionada de otras sustancias vegetales aromáticas. La bebida podrá ser adicionada de azúcares en la proporción de hasta 30 g/litro del producto. El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 150 mg/100 ml de alcohol anhidro.

13. GIN: Es la bebida con graduación alcohólica de 35% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la redestilación de alcohol etílico potable de origen agrícola, en presencia de bayas de enebro (*Juniperus communis*) con adición o no de otras sustancias vegetales aromáticas, o por la adición de extracto de bayas de enebro, con o sin otras sustancias vegetales aromáticas, al alcohol etílico potable de origen agrícola.

En ambos casos el sabor del enebro deberá ser preponderante.

La bebida podrá ser adicionada de azúcares hasta un máximo de 15 g/litro del producto.

- Gin destilado es la bebida obtenida exclusivamente por redestilación.
- Gin dulce (Old Tom Gin o Gin Cordial) es la bebida que contiene más de 6 gramos y hasta 15 gramos de azúcar por litro del producto.
- Gin Seco (Dry Gin) es la bebida que contiene hasta 6 gramos de azúcar por litro del producto.
- London Dry Gin es el gin destilado seco.

Será optativo el uso de las denominaciones "Gin Destilado" o "London Dry Gin".

El coeficiente de congéneres no podrá ser superior a 50 mg/100ml de alcohol anhidro.

14. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA: Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jurubeba (*Solanum paniculatum* Linne, Solanaceae) con alcohol etílico potable de origen agrícola. Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el presente Código.

15. BEBIDA ALCOHÓLICA DE JENGIBRE: Es la bebida con graduación alcohólica de 13% a 18% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de un macerado alcohólico de Jengibre (*Zingiber officinale* Roscoe) con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Podrá ser adicionada de azúcares, siendo denominada Suave o Dulce cuando contenga más de 6 g/l.

La bebida alcohólica de Jengibre deberá presentar el sabor y el aroma de las sustancias naturales del rizoma.

Podrá ser adicionada de aromatizantes/saborizantes naturales, y demás aditivos permitidos en el presente Código.

16. BEBIDA ESPIRITUOSA SECA: Es la bebida con una graduación alcohólica de 24 % a 54 % vol. a 20°C, obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas, o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples, con otras bebidas. Esta



bebida podrá ser adicionada de azúcar hasta 30 g/l, coloreada o no con sustancias de uso permitido.”

**Artículo 1117 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

En las bebidas alcohólicas constituidas por un sólo tipo de Destilado Alcohólico Simple, se permitirá el corte con otros de igual origen.

1. En los casos de Destilados Alcohólicos Simples obtenidos en alambiques de caldera, se admite sin declaración el agregado de alcohol etílico potable del mismo origen para cumplimentar las exigencias de coeficientes de congéneres (aldehídos, ésteres, ácidos, furfural, alcoholes superiores), debiendo entenderse que para los Destilados Alcohólicos Simples de frutas, sus jugos y/o pulpas, el alcohol etílico potable será de origen vínico o frutal.

2. Queda permitida la mezcla de estas bebidas alcohólicas con alcohol etílico potable de origen agrícola.

Cuando la bebida base se encuentre en el producto en una proporción no menor del 50%, calculado en alcohol de la misma graduación, estas bebidas se rotularán:

Bebida alcohólica a base de ... o Bebida espirituosa a base de ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base.

Podrán asimismo rotularse con nombre de fantasía (amparado por una autorización de marca), siempre que inmediatamente por debajo se consigne la leyenda:

Bebida alcohólica a base de... o Bebida espirituosa a base de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base.

Cuando la bebida base se encuentre en el producto en una proporción menor del 50% calculado en alcohol de la misma graduación, estas bebidas se rotularán:

Bebida alcohólica al... o con... o Bebida espirituosa al... o con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida base. En este último caso queda prohibido el uso de atributos o signos tales como representaciones gráficas de frutas, viñas, racimos, etc. en el rotulado del producto y en ambos casos, deberá consignarse en el rótulo con caracteres de buen tamaño y en lugar bien visible la proporción de los componentes.

**Artículo 1118 -(Res 1389, 14.12.81) – derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008**

## LICORES

**Artículo 1119 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 52/2009 y N° 261/2009)**

Licor es la bebida con graduación alcohólica de 15% a 54% vol. a 20° C y un contenido de azúcares superior a 30 g/litro, elaborada con alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple de origen agrícola y/o bebidas alcohólicas, adicionadas de extractos y/o sustancias de origen vegetal o animal y/o sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- LICOR SECO: Al licor que contiene más de 30 g/l y hasta 100g/l de azúcares.
- LICOR FINO: Al licor que contiene más de 100 g/l y hasta 350 g/l de azúcares.
- LICOR CREMA: Al licor que contiene más de 350 g/l de azúcares.

- LICOR ESCARCHADO O LICOR CRISTALIZADO: Al licor saturado de azúcares parcialmente cristalizados.

Solamente podrá denominarse licor de:

- Café, cacao, chocolate, naranja, huevo, dulce de leche, etc., a aquellos licores que en su preparación predomine la materia prima que justifique esa denominación.

- Serán permitidas las denominaciones: Cherry, Apricot, Peach, Curaçao, Prunelle, Maraschino, Peppermint, Kummel, Noix, Cassis, Ratafia, Anís y denominaciones de uso corriente a los licores elaborados principalmente con las frutas, plantas o partes de ellas que justifiquen esas expresiones.

- Se denominará Anisette al licor de anís que contenga como mínimo 350 g/l de azúcares.
- El licor que contenga por base más de una sustancia vegetal, y no habiendo predominancia de alguna de ellas, podrá ser denominada genéricamente Licor de Hierbas, Licor de Frutas, etc.
- Podrá denominarse: Advocat, Avocat, Advokat, Advokaat, al licor a base de huevo, admitiéndose para esta bebida una graduación alcohólica mínima de 14% vol. a 20° C.
- El licor que contenga laminillas de oro puro será denominado Licor de Oro.
- Los licores preparados por destilación de cáscaras de frutas cítricas, adicionados o no de sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente Código, podrán denominarse Triple Sec o Extra Seco, independientemente de su contenido de azúcares.
- Los licores que contengan en su composición no menos de 50% en volumen de cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas destiladas, podrán denominarse "Licor de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la bebida utilizada.
- Los licores con denominación específica (café, chocolate, etc.) que contengan en su composición cognac, whisky, ron u otras bebidas alcohólicas, podrán denominarse "Licor de... al/con..." llenando el primer espacio en blanco con la denominación específica del licor, y el segundo espacio en blanco, con la bebida alcohólica utilizada. Ej. Licor de Café al Cognac. En este caso deberá declararse junto a la categoría de bebida el porcentaje de bebida utilizada.

Podrá denominarse CAÑA QUEMADA - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza adicionado de sustancias edulcorantes ligeramente caramelizadas.

Podrá denominarse CAÑA CON MIEL - LICOR, al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de no menos de 10% (peso/volumen) de miel.

Podrá denominarse CAÑA DE... - LICOR (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta correspondiente) al licor elaborado a base de alcohol etílico potable de melaza y/o destilado alcohólico simple de melaza, adicionado de macerado de frutas o sus partes en alcohol del mismo origen."

#### **Artículo 1120 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

Bebida Alcohólica Anisada o Bebida Espirituosa Anisada es la bebida con graduación alcohólica de 24% a 54% vol. a 20° C, obtenida por aromatización de alcohol etílico potable de origen agrícola con extractos de anís verde o común (PIMPINELLA ANISUM) y/o anís estrellado (ILLICUM VERUM) y/o hinojo (FOENICULUM VULGARE) y/u otros vegetales o partes de ellos que contengan el mismo constituyente aromático principal, adicionado o no de otros extractos vegetales y/o sustancias saborizantes/aromatizantes permitidas en el presente Código, debiendo predominar el sabor del anís.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares hasta un máximo de 30 g/l, como así también de otros aditivos permitidos en el presente Código.

Se denominará:

- ANÍS TURCO o ANÍS ÁRABE a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea 40% vol. a 20° C.
- AGUARDIENTE ANISADO a la bebida alcohólica anisada obtenida por redestilación de un destilado alcohólico simple de vino en presencia de anís verde y/o estrellado.
- ANÍS DESTILADO cuando como mínimo el 20% del alcohol absoluto que contiene la bebida terminada es un alcohol que ha sido redestilado en presencia de anís verde y/o estrellado.
- PASTÍS a la bebida alcohólica anisada con una graduación alcohólica mínima de 40% Vol. a 20° C que contenga extractos provenientes de madera de regaliz (GLICYRRHIZA GLABRA) y un contenido de anetol entre 1.5 y 2 g/l, admitiéndose para esta bebida un contenido máximo de azúcares de 100 g/l.

**Artículo 1121 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

El añejamiento no podrá mencionarse en la rotulación, sino se ha realizado con la intervención fiscal; entendiéndose por tiempo de maduración al lapso que media entre las dos intervenciones de la autoridad fiscal competente.

Los organismos sanitarios de la aprobación de bebidas alcohólicas añejadas, exigirán, a este fin, la presentación de los certificados extendidos por la autoridad fiscal interviniente.

Respecto de las bebidas de importación, la certificación del tiempo de añejamiento lo será a través de los certificados debidamente legalizados, expedidos por los países de origen.

Salvo las excepciones previstas en cada definición de las bebidas, las mismas para ser denominadas Añeja, Vieja, Rancia o similares, requieren como mínimo dos años de añejamiento y para ser denominadas Extra Añeja, Extra Vieja, Extra Rancia o similares, requieren como mínimo cuatro años de añejamiento.

Las denominaciones precedentes podrán mantenerse cuando en su definición se permita el corte del destilado alcohólico simple añejado o extra añejado, según corresponda, con otro destilado alcohólico simple y/o alcohol etílico potable de origen agrícola siempre que estos últimos hayan sido añejados el tiempo correspondiente a su clasificación.

En los rótulos podrá hacerse mención del tiempo de añejamiento o de maduración.

En los casos de cortes de bebidas de distintos grados de añejamiento, sólo podrá mencionarse el tiempo de añejamiento del componente de menor grado de añejamiento

**Artículo 1122 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

En la elaboración de bebidas definidas en el presente capítulo, se permitirá el uso de clarificadores inocuos, los trasiegos, la filtración, así como el empleo del frío o del calor en determinadas condiciones.

**Artículo 1123 - (Res 1389, 14.12.81) derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1124 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1125 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1125 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

La rotulación de los productos definidos en este capítulo deberá cumplir con las exigencias establecidas en el capítulo de Rotulación del presente Código.

“Los rótulos de las bebidas alcohólicas deberán llevar, con caracteres destacables y en un lugar bien visible, la graduación alcohólica correspondiente expresada como porcentaje en volumen (% vol.). Asimismo deberán consignarse las leyendas “BEBER CON MODERACIÓN”. “PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS”. Los productos importados considerados bebidas alcohólicas deberán indicar su tenor alcohólico en volumen o en grados GL, además de las leyendas obligadas por Ley N° 24.788, en idioma español”.

“En las bebidas alcohólicas destiladas que se comercialicen en el ámbito del territorio nacional y que se elaboren a partir de un sólo ingrediente no será obligatoria la declaración de los ingredientes”.

**Artículo 1126 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1127 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1127 bis - (Res 686, 27.08.98) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1128 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

Definiciones de Procesos de Elaboración Permitidos:

a) Adición de Alcohol: Es la operación que consiste en la adición de alcohol etílico potable de origen agrícola en la elaboración de una bebida alcohólica.

b) Corte o Estandarización: Es la operación que consiste en unir dos o más bebidas alcohólicas que correspondan a la misma definición o de dos o más destilados alcohólicos obtenidos de la misma materia prima y que se diferencian entre sí por pequeñas variaciones de composición resultante de los siguientes factores:

1. método de elaboración;
2. aparatos de destilación;
3. tiempo de añejamiento y
4. zona geográfica de producción.

El producto alcohólico obtenido deberá permanecer comprendido en la misma definición que las bebidas o los destilados alcohólicos iniciales antes del corte.

c) Edulcoración: Es la operación que consiste en adicionar sustancias edulcorantes de origen natural, de uso permitido en el presente Código. Los azúcares serán expresados en g/l (gramos por litro), calculados en azúcares reductores.

d) Mezcla: Es la operación que consiste en la unión de dos o más bebidas diferentes a fin de obtener una nueva bebida.

e) Hidratación: Es la operación que consiste en la adición de agua potable para reducir la graduación alcohólica de la bebida sin modificación de sus características propias.

f) Aromatización/Saborización: Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de las bebidas, sustancias aromatizantes/saborizantes permitidas en el presente Código.

g) Coloración: Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de bebidas alcohólicas sustancias permitidas en el presente Código.

h) Acidificación y Desacidificación: Es la operación que consiste en modificar el tenor de acidez de la bebida alcohólica con la adición de sustancias permitidas en el presente Código.

i) Grado Alcohólico Volumétrico: Es la cantidad de mililitros (ml) de alcohol etílico anhidro contenido en 100 mililitros del producto considerado, siendo ambos volúmenes determinados a la temperatura de referencia de 20° C. Será expresado en porcentaje en volumen (% vol.).

j) Extracto: Es la preparación aromática y saborizante, obtenida por maceración, infusión, percolación, digestión o destilación extractiva, procesos mediante los cuales líquidos, tales como el alcohol, agua, vino, etc., extraen los principios aromáticos y saborizantes de productos de origen agrícola.

k) Añejamiento/Envejecimiento: Es el proceso en el cual se desarrollan naturalmente, en recipientes de roble u otras maderas apropiadas, de capacidad no superior a 700 litros, ciertas reacciones fisico-químicas que confieren a la bebida alcohólica cualidades organolépticas propias del proceso.

l) Coeficiente de Congéneres: Se entiende por coeficientes de congéneres/ congenéricos (componentes volátiles "no alcohol" o sustancias volátiles "no alcohol" o componentes secundarios "no alcohol" o impurezas volátiles "no alcohol"), a la suma de:

- acidez volátil (expresada en ácido acético).
- aldehidos (expresados en acetaldehido).
- ésteres (expresados en acetato de etilo).
- alcoholes superiores (expresados en la sumatoria de los mismos).
- furfural.

Todos ellos expresados en mg/100 ml de alcohol anhidro.

#### **Artículo 1129 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

Aperitivos son las bebidas con una graduación alcohólica de 0.5% a 54% vol. a 20° C, que contienen ciertos principios amargos y/o aromáticos a los cuales se les puede atribuir la propiedad de ser estimulantes del apetito, obtenidas a partir de extractos de uno o más vegetales o partes de ellos permitidos en el presente Código.

El producto final debe cumplir con la limitación establecida en el presente Código, para los principios activos provenientes de las sustancias vegetales autorizadas para ser utilizadas en su elaboración.

Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares, como así también de sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos y con las restricciones para este tipo de productos establecidas en el presente Código.

Los productos cuyo sabor sea predominantemente amargo, se denominarán FERNET, BITTER, AMARGO, AMARO.

Las bebidas en cuya composición predomine un principio, una sustancia aromática, o una materia prima determinada, podrán emplear en su denominación el nombre del componente principal, por ejemplo: APERITIVO..., BITTER..., ... BITTER, llenando el espacio en blanco con la materia prima principal. Cuando no exista una predominancia de una materia prima, podrán denominarse los vegetales en forma genérica, por ejemplo: Aperitivo de Hierbas Aromáticas.

Se denominará FERROQUINA, FERRO QUINA, HIERRO QUINA, a la bebida que posea tenores mínimos de 120 mg/100 ml de citrato de hierro amoniacal y 5 mg/100 ml de quinina, expresado como sulfato de quinina.

A los aperitivos se les podrá adicionar agua y gas carbónico (CO<sub>2</sub>) manteniendo su denominación seguida de la palabra SODA, por ejemplo: BITTER SODA, APERITIVO SODA, etc., y tendrán una graduación alcohólica máxima de 15% vol. a 20° C.

Cuando la graduación alcohólica de los aperitivos fuera inferior a 0.5% vol. a 20° C, se denominará: "Aperitivo sin Alcohol" o "Amargo sin Alcohol" o "Aperitivo Analcohólico" o "Amargo Analcohólico".

Con excepción de la graduación alcohólica, serán admitidas para los Aperitivos Analcohólicos todas las especificaciones atribuidas a los Aperitivos en general.

**Artículo 1129bis - (Res 2071, 11.10.88) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1129 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

Bebida Alcohólica Mixta o Cóctel es la bebida con graduación alcohólica de 0.5% a 54% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de una o más bebidas alcohólicas o alcohol etílico potable de origen agrícola o destilados alcohólicos simples con otras bebidas y/o jugos de frutas y/o frutas maceradas y/o jarabes de frutas y/o leche y/o huevo y/u otras sustancias de origen vegetal o animal permitidas en el presente Código.

Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares y también de aditivos permitidos en el presente Código.

La bebida alcohólica mixta o cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% vol. a 20° C.

Podrá ser denominada "BATIDA" la bebida alcohólica mixta con graduación alcohólica de 15% a 36% vol. a 20° C, obtenida por la mezcla de aguardiente de caña o destilado alcohólico simple de caña, o alcohol etílico potable de origen agrícola con jugos o pulpas de frutas u otras sustancias de origen vegetal y/o animal permitidos en el presente Código con un mínimo de 50 g por litro de azúcares.

**Artículo 1130 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1131 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1132 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1133 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

Queda prohibida la elaboración, tenencia, circulación y venta de las bebidas espirituosas enumeradas precedentemente, artificiales o de fantasía o hechas de otra manera que la indicada en el presente Código, así como también fabricar, exponer, expender y/o utilizar productos destinados a mejorar, conservar, añejar artificialmente o imitar bebidas alcohólicas destiladas o Licores.

**Artículo 1134 - (Res 1389, 14.12.81) derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1135 - (Res 1389, 14.12.81) - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1136 - derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008.**

**Artículo 1136 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

En el contralor bromatológico de los alcoholes y de las bebidas alcohólicas en general, se aceptará una tolerancia analítica de hasta 1% vol. a 20° C de graduación alcohólica declarada y hasta 2% en las restantes cifras, con excepción de los extractos secos, en los que la tolerancia será acordada de acuerdo a la Tabla proporcional siguiente:

<b>Extracto seco a 100-105° g/l</b>	<b>Tolerancia por ciento</b>
0 a 3	100
3 a 5	70
6 a 10	40
10 a 15	30
15 a 30	25
30 a 50	22
50 a 75	18
75 a 100	17
100 a 200	15
Más de 200	12

**Artículo 1136 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 86/2008 y N° 339/2008)**

En la elaboración de bebidas alcohólicas, con excepción de las fermentadas, se permite el empleo de los siguientes aditivos:

<b>N° INS</b>	<b>FUNCIÓN / ADITIVOS</b>	<b>LÍMITE MÁXIMO (g/100 ml)</b>
	Licores - Aperitivos con grado alcohólico mayor que 15% vol. - Cóctel con grado alcohólico mayor que 15% vol.	
	ACIDULANTE	

	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> ) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
221	Sodio Sulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> ) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> ) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> ) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
		La suma de todos los sulfitos expresados como SO <sub>2</sub> no podrá exceder los 0,004g/100ml de producto.
307	Tocoferol - Alfa Tocoferol	0,004
	<b>AROMATIZANTE / SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	
100 (i)	Curcuma/Curcumina	0,01 (como Curcumina)
101 (i)	Riboflavina	quantum Satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,02
120	Carmín/ Ácido Carmínico/Cochinilla	0,02
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,02
129	Rojo 40 / Rojo Allura AC	0,02
131	Azul Patente V	0,02
132	Indigotina/Carmín de Índigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
140 (i)	Clorofila	quantum satis
140 (ii)	Clorofilina	quantum satis



141 (i)	Clorofila Cúprica	quantum satis
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Verde Rápido/Fast Green	0,01
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
160 a (i)	Beta Caroteno (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160 a (ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160 b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu, Rocú	0,001 (como Bixina)
160 c	Paprika/ Capsorubina/Capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	0,02
160 e	Beta-Apo- 8' - Carotenal	0,02
160 f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta - Apo - 8' - Carotenoico	0,02
161 b	Luteina	0,02
162	Rojo de Remolacha/Betanina	quantum satis
163 (i)	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	quantum satis
174	Plata	quantum satis ( Sólo para licores )
175	Oro	quantum satis ( Sólo para licores )
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	1,0 ( Sólo para licores emulsionados)
452 (i)	Sodio polifosfato, Na metafosfato, Na hexametfosfato	0,1
481 (i)	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8 (Sólo para licores emulsionados)
	<b>ESPESANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	1,0 ( Sólo para licores emulsionados)
481 (i)	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8 (Sólo para licores emulsionados)
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato,	0,5

	Potasio (di) tartrato	
339 (i)	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
		La suma de todos los fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.
	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	0,001
	<b>SECUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5
385	Sodio - (di) EDTA Cálcico, Calcio di Sodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio - (di) EDTA, Sodio - (di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
<b>Aperitivos con grado alcohólico menor que 15% vol. Cóctel con grado alcohólico menor que 15% vol.</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Ortofosfórico	0,07 (Sólo para tenor alcohólico menor que 0,5% vol.)
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
220	Azufre dióxido, anhídrido sulfuroso	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> ) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
221	Sodio Sulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> )

		0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> ) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
223	Sodio Metabisulfito	0,004 (solo o en combinación con otros sulfitos, expresados como SO <sub>2</sub> ) 0,01 para las bebidas que contengan frutas o sus derivados
		La suma de todos los sulfitos expresados como SO <sub>2</sub> no podrá exceder los 0,004g/100ml de producto.
307	Tocoferol - Alfa Tocoferol	0,004
	<b>AROMATIZANTE / SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	
100 (i)	Cúrcuma/Curcumina	0,01 (como Curcumina)
101 (i)	Riboflavina	quantum satis
102	Tartrazina	0,02
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,02
120	Carmín/ Ácido Carmínico/Cochinilla	0,02
122	Azorrubina	0,02
123	Amaranto, Bordeaux S	0,01
124	Ponceau 4R, Rojo Cochinilla A	0,02
129	Rojo 40 / Rojo Allura AC	0,02
131	Azul Patente V	0,02
132	Indigotina/Carmín de Índigo	0,02
133	Azul Brillante FCF	0,02
140 (i)	Clorofila	quantum satis
140 (ii)	Clorofilina	quantum satis
141 (i)	Clorofila Cúprica	quantum satis
141 (ii)	Clorofilina Cúprica, sales de sodio y potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble/Verde Rápido/Fast Green	0,01
150 a	Caramelo I – Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
160 a (i)	Beta Caroteno (sintético idéntico al natural)	quantum satis
160 a (ii)	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160 b	Annatto, Bixina, Norbixina, Urucu, Rocú	0,001 (como Bixina)

160 c	Paprika/ Capsorubina/Capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	0,02
160 e	Beta-Apo- 8' - Carotenal	0,02
160 f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta - Apo - 8' - Carotenoico	0,02
161 b	Luteina	0,02
162	Rojo de Remolacha/Betanina	quantum satis
163 (i)	Antocianinas (de frutas u hortalizas)	quantum satis
	<b>CONSERVANTE</b>	
200	Ácido Sórbico	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
202	Potasio Sorbato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
210	Ácido Benzoico	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
211	Sodio Benzoato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
212	Potasio Benzoato	0,04 (para grado alcohólico mayor que 0,5% vol.) 0,08 para grado alcohólico menor que 0,5% vol.)
	<b>EMULSIONANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
452 (i)	Sodio polifosfato, Na metafosfato, Na hexametáfosfato	0,1
481 (i)	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	0,8
	<b>ESPELANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,03
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato,	0,5

	Potasio (di) tartrato	
339 (i)	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
		La suma de todos los fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.
	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
900	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	0,001 Sólo para grado alcohólico menor que 0,5% Vol.
	<b>SECUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5
385	Sodio - (di) EDTA Cálcico, Calcio di Sodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio - (di) EDTA , Sodio - (di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
<b>Bebida Alcohólica Anisada</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	
	Todos los autorizados como BPF	quantum satis

	en el presente Código	
336 (i)	Potasio tartrato ácido, Potasio bi tartrato, Potasio (mono) tartrato	0,5
336 (ii)	Potasio tartrato neutro, Potasio d-tartrato, Potasio (di) tartrato	0,5
339 (i)	Sodio (mono) fosfato, Sodio monofosfato, Sodio (mono) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 (ii)	Sodio (di) fosfato, Sodio (di) monofosfato, Sodio (di) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 (iii)	Sodio (tri) fosfato, Sodio (tri) monofosfato, Sodio (tri) ortofosfato	0,015 (solo o en combinación con otros fosfatos, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
		La suma de todos los fosfatos expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> no podrá exceder los 0,015g/100ml de producto.
	<b>SECUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
335 (i)	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 (ii)	Sodio (di) tartrato	0,5
<b>Whisky - Tequila - Brandy Coñac - Grapa - Ron - Cachaza - Caninha - Caña - Caña Paraguaya – Calvados</b>		
	<b>COLORANTE</b>	
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
<b>Ginebra - Bebida Espirituosa Seca - Caña Argentina</b>		
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	quantum satis
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
<b>Aquavit - Gin – Korn - Steinhaeger – Vodka – Arrak</b>		
	<b>AROMATIZANTE - SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis

<b>Bebida Alcohólica de Jurubeba y de Jengibre</b>		
	<b>ACIDULANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
334	Ácido tartárico	0,3
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en el presente Código	quantum satis
	<b>COLORANTE</b>	
150 a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	quantum satis
150 d	Caramelo IV - Proceso Sulfito - amonio	quantum satis
<b>Tiquira - Pisco – Aguardiente o Brandy de Frutas</b>		
	Sin Aditivos	

Cuando para una función determinada se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual.

Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

# CAPÍTULO XV

## PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

### CACAO Y CHOCOLATE

**Artículo 1137 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Cacao en grano o Granos de cacao a la semilla del Cacaotero (*Theobroma cacao* L) fermentada y desecada; libre de insectos y de materia extraña; con una humedad Máx: de 8,0%.

Los granos de cacao que se destinen a la elaboración de productos para consumo humano, deberán estar exentos de: granos con olor a humo u otros olores anormales, granos partidos, fragmentos de granos, trozos de cáscara, admitiéndose la siguiente tolerancia para:

- a) Granos mohosos, Máx: 4,0 unidades/100g
- b) Granos pizarrosos, Máx: 8,0 unidades/100g
- c) Granos dañados por insectos, germinados o aplastados, Total Máx: 6,0 unidades/100 g.

Se entenderá por:

Grano partido: al que le falte un fragmento, siendo la parte que falta equivalente a menos de la mitad.

Fragmento de grano: al trozo de grano igual o menor que la mitad del original.

Grano dañado por insectos: el que en su parte interna contenga insectos en cualquier estado de desarrollo o que presente señales de daño causado por los mismos y que sea visible a simple vista.

Grano mohoso: el que a simple vista presente mohos en su parte interna o externa.

Grano aplastado: el que presente cotiledones delgados próximos a aplastarse.

Grano germinado: el que presente su cáscara perforada, rajada o rota por el crecimiento del germen.

Grano pizarroso: el que presente un color pizarra en la mitad o más de la superficie que queda al descubierto por un corte longitudinal a través del centro.

La denominación de venta de este producto será: Cacao en grano o Granos de Cacao”.

**Artículo 1138 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Cacao tostado y descascarillado, a los granos de cacao tostados y quebrados que contengan como máximo 1,75% p/p de cáscara y que se les ha eliminado el germen, tegumentos y demás impurezas.

La denominación de venta de este producto será: Cacao Tostado Descascarillado o Cacao Tostado sin Cáscara”.

**Artículo 1139 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Pasta de cacao, Masa de cacao o Licor de cacao, al producto obtenido por desintegración mecánica de granos de cacao tostados o no, descascarillados (como está definido en el artículo 1138), sin quitar ni añadir ninguno de sus componentes.



Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 8,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 4,0%
- c) Cenizas insolubles en HCl, Máx: 0,3%
- d) Cenizas insolubles en agua, Máx: 3,0%
- e) Almidón de cacao, Máx: 8,5%
- f) Fibra bruta, Máx: 3,0%
- g) Cáscara de cacao, sobre producto seco y desgrasado, Máx: 4,0%
- h) Grasas de cacao: 45,0 a 58,0%
- i) Alcaloides (Teobromina y Cafeína): 1,0 a 4,0%
- j) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será: Pasta de Cacao, Masa de Cacao o Licor de Cacao."

**Artículo 1139 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Pasta de Cacao Alcalinizada/Alcalina, Masa de Cacao Alcalinizada/ Alcalina o Licor de cacao Alcalinizado/Alcalino a la Pasta, Masa o Licor de Cacao tratado con cantidad suficiente de álcalis para neutralizar la acidez natural del cacao.

Deberá cumplir con las condiciones indicadas en el Artículo 1139 con excepción del punto b) que serán:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será: Pasta de Cacao Alcalinizada/Alcalina, Masa de Cacao Alcalinizada/Alcalina o Licor de Cacao Alcalinizado/Alcalino.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>

442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
-----	--	-----

**Artículo 1140 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Torta de Cacao el producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao, con extracción parcial de la materia grasa.

Su contenido en grasa de cacao debe ser superior al 8% y podrá contener hasta un 6% de cascarilla y germen sobre producto seco y desgrasado.

No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao”.

**Artículo 1140 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina al producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao alcalinizado, con extracción parcial de la materia grasa.

Su contenido en grasa de cacao debe ser superior al 8% y podrá contener hasta un 6% de cascarilla y germen sobre producto seco y desgrasado.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será: Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1141 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)**  
**[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Torta de Cacao Desgrasada o Desmantecada a la torta de cacao a la que se le ha extraído la casi totalidad de su materia grasa por medio de solventes de uso permitido. No deberá contener residuos valorables del solvente utilizado y previa desodorización podrá utilizarse con fines alimenticios.

No se autoriza el uso de aditivos.

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao Desgrasada o Torta de Cacao Desmantecada”.

**Artículo 1141 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)**  
**[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Torta de Cacao Alcalinizada Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada Desmantecada a la torta de cacao alcalina a la que se le ha extraído la casi totalidad de su materia grasa por medio de solventes de uso permitido.

No deberá contener residuos valorables del solvente utilizado y previa desodorización podrá utilizarse con fines alimenticios.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%

Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina Desmantecada.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1142 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Cacao en Polvo al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Humedad: Máx. 9%
- b) Grasa de cacao: Mín. 8%
- c) Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 3,75% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo.  
Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1142 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao alcalina (Artículo 1140 bis).

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Humedad: Máx. 9%
- b) Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%
- c) Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).
- d)

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
REGULADOR DE ACIDEZ		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

Para el caso de Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino se admiten además los aditivos que se detallan a continuación:

ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en el presente Código	
AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)	

**Artículo 1143 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)**  
**[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Cacao en Polvo Desgrasado o Desmantecado al producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao desgrasada.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- a) Humedad: Máx. 9%
- b) Grasa de cacao: Máx. 8%
- c) Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 3,75% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Desgrasado o Cacao en Polvo Desmantecado.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
------------------------------------	--------------------------------------	---

	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1143 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desgrasado o Desmantecado al producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao alcalina desgrasada que responda a lo establecido en el Artículo 1141 bis.

Deberá cumplir con las siguientes condiciones:

- Humedad: Máx. 9%
- Grasa de cacao: Máx. 8%
- Cenizas totales (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14%
- Alcalinidad de las cenizas (sobre sustancia seca y desgrasada): Máx. 14% (calculada como carbonato de potasio).

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desgrasado o Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desmantecado.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1144 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Cacao en Polvo Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo que responda a lo establecido en el Artículo 1142 con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas.

La denominación de venta de este producto será “Cacao en Polvo Dulce”.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

**Artículo 1144 bis – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Cacao en Polvo Solubilizado Dulce, o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo solubilizado alcalinizado/alcalino que responda a lo establecido en el Artículo 1142 bis con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas.

La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Solubilizado Dulce o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Dulce.

Se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio (mono) tartrato	0,5
335 ii	Sodio (di) tartrato	0,5

336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	0,5
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	0,5
337	Potasio y sodio tartrato, potasio y sodio tartrato doble	0,5
338	Ácido Fosfórico	0,25
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>

**Artículo 1145 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Alimentos con cacao para preparar bebidas.

Para los alimentos con cacao en polvo para la preparación de bebidas se admiten los aditivos que se detallan a continuación:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN/ Nombre</b>	<b>Aditivo Concentración máxima g/100g</b>
ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio hidrógeno orto-fosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
ANTIOXIDANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia



		grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
472e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Ácido diacetil-tartárico	0,5
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Ésteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, potasio pirofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato insoluble, sodio hexametafosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
472e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con Ácido diacetil-tartárico	0,5

473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Esteres de ácidos grasos con poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
480	Sodio dioctil sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10

**Artículo 1146 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Grasa de cacao o Manteca de cacao, a la materia grasa extraída por prensado del cacao tostado y descascarillado, o de la pasta/masa/licor de cacao.

Si la grasa se hubiera desodorizado al vapor y/o al vacío, podrá incluirse en la denominación la palabra “desodorizada”.

Deberá presentar un color blanco o blanco amarillento; olor y sabor característicos y responder a los siguientes valores:

Punto de fusión: 30 a 35°C

Índice de refracción a 40°C: 1,453 a 1,459

Peso específico relativo, 40°C/20°C: 0,898 a 0,904

Número de ácido, mg KOH/g, Máx: 4,0

Índice de yodo (Wijs): 33 a 43

Materia volátil a 105°C, Máx: 0,2%

Substancias insolubles en hexano, Máx: 0,05%

Hierro, como Fe, Máx: 0,5 mg/kg

Contaminantes (arsénico y plomo), según las exigencias de grasas vegetales del presente Código.

Índice de saponificación: 192 a 197

Insaponificable (éter de petróleo) Máx: 0,35%

No se autoriza el uso de aditivos.”

**Artículo 1146 bis - (Resolución Conjunta N° 31/03 y N° 286/03)**

Para los alimentos con cacao para preparar bebidas se admiten los aditivos que se consignan a continuación:

<b>Aditivo Número INS</b>	<b>Aditivo FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo Concentración máxima g/100g</b>
	ANTIHUMECTANTE/ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
341i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	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
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
Excepto los que imitan aroma/sabor a cacao, chocolate		
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-taárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5

477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	ESPESANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con Acidos Fosfatidicos	1,0
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio Polifosfato, Na Metafosf, Na Hexametafosf	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	0,2 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
472e	Est.de Mono- y Diglic.de Ac.Gr.con Ac.Diacetil-tartarico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Esteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol Polirricinoleato, Est.de poliglic.de Ac.ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		quantum satis
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,025
1520	Propilenglicol	0,10

**Artículo 1147 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Equivalente de Manteca de Cacao (EMC) a una grasa distinta a la de cacao, que se obtiene a partir de grasas vegetales, no hidrogenadas.

Su composición en triglicéridos debe ser similar a la de la manteca de cacao.

Deberá ser una grasa vegetal no láurica, constituida principalmente por triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POST, y StOST (en donde P, O, St representan ácido palmítico, ácido oleico, ácido esteárico respectivamente), miscible en cualquier proporción con manteca de cacao, compatible con sus propiedades físicas (punto de fusión, necesidad de una etapa de temperado), presentar color blanco o blanco amarillento, olor y sabor, neutros y, responder a los parámetros establecidos en el artículo 1146.

Para su elaboración podrá ser adicionado de los aditivos contemplados en los artículos 523 bis y 550.

El Equivalente de Manteca de Cacao (EMC), se utilizará en forma opcional permitiéndose su empleo únicamente en los productos de chocolate y en una proporción máxima de 5% sobre producto terminado (deducido el peso total de cualquier otro ingrediente permitido según artículo 1156 (chocolate mezclado con otros ingredientes) y 1158 (chocolate relleno)”, sin que se reduzca el contenido mínimo en manteca de cacao o en materia seca total de cacao”.

**Artículo 1148 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Chocolate o Chocolate Dulce al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que		<i>quantum satis</i>

imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 16,0%
- Azúcares: Máx: 68,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate o Chocolate dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

Cuando el chocolate contenga entre 46,0% y 55,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo o Chocolate semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 46,0 %, la denominación de venta podrá ser: Chocolate amargo.

Cuando el chocolate contenga como mínimo un 30% de grasa de cacao, blando y de fácil fusión, la denominación de venta podrá ser Chocolate Fundente o Chocolate Fondant."

**Artículo 1148 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Chocolate para taza al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC) y con harina o almidón de trigo, de arroz o de maíz, en una proporción máxima de 8,0%.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ACIDULANTE	

330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 14,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate para taza.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

**Artículo 1149 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)**  
**[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Chocolate con leche o Chocolate dulce con leche al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilen (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- Sólidos no grasos de leche, Mín: 12,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- Grasas de leche, Mín: 3,5%
- Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- Contaminantes (arsénico, plomo, cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche o Chocolate dulce con leche.

Cuando el chocolate contenga entre 40% y 50% de azúcares (excluida la lactosa), la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo con leche o Chocolate semidulce con leche.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 40% (excluida la lactosa) la denominación podrá ser: Chocolate amargo con leche.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.



Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

**Artículo 1150 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Chocolate con leche descremada al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche descremada o leche evaporada descremada o en polvo descremada y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
	Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)	<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- Grasas de cacao, Mín: 16,0%
- Sólidos no grasos de leche, Mín: 14,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.

- f) Grasas de leche: Máx: 0,5%
- g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche descremada.

Cuando el chocolate contenga entre 40% y 50% de azúcares (excluida la lactosa), la denominación de venta podrá ser Chocolate semiamargo con leche descremada o Chocolate semidulce con leche descremada.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 40% (excluida la lactosa) la denominación podrá ser: Chocolate amargo con leche descremada.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

**Artículo 1151 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Chocolate con crema al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con crema y/o extracto seco de crema y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que		<i>quantum satis</i>

imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- c) Grasas de cacao, Mín: 18,0%
- d) Sólidos no grasos de cacao, sobre extracto seco Mín: 4,0%
- e) Sólidos no grasos de leche, Máx: 12,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- f) Grasas de leche, sobre extracto seco Mín: 7,0%
- g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio) de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con crema.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

**Artículo 1152 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Chocolate blanco al producto homogéneo obtenido a partir de manteca de cacao, sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea, con o sin el agregado de Equivalente de Manteca de Cacao (EMC).

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		

Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Manteca de cacao, Mín: 25,0%
- d) Sólidos no grasos de leche, Mín: 20,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- e) Grasas de leche, Mín: 3,5%
- f) Azúcares: deducida la lactosa, Máx: 55,0%
- g) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.
- h) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate blanco.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

**Artículo 1153 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)**  
**[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Chocolate de cobertura o Chocolate de cobertura dulce al producto homogéneo obtenido a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

Aditivo: Número INS	Aditivo: FUNCIÓN / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
---------------------------	------------------------------	--

ACIDULANTE		
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
ESTABILIZANTE		
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
EMULSIONANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- Grasas de cacao, Mín: 22,5%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- Azúcares: Máx: 50,0%
- EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% en relación con el producto terminado.
- Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate de cobertura o Chocolate de cobertura dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda "PARA..." completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA).

Cuando el chocolate de cobertura contenga entre 35,0% y 45,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate de cobertura semiamargo o Chocolate de cobertura semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 35,0 %, la denominación de venta podrá ser: Chocolate de cobertura amargo”.

**Artículo 1154 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

“Se entiende por Chocolate con leche de cobertura o Chocolate con leche de cobertura dulce al producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de productos de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0
476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
	GLASEANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
	HUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- Cenizas a 500-550°C, Máx: 3,5%
- Sólidos no grasos de cacao, Mín: 4,0%
- Grasas de cacao, Mín: 22,5%
- Sólidos no grasos de leche, Mín: 10,5%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- Grasas de leche, Mín: 3,5%

- g) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 50,0%  
 h) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado.  
 i) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate con leche de cobertura o Chocolate con leche de cobertura dulce.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda "PARA..." completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA).

Cuando el chocolate con leche de cobertura contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares, la denominación de venta podrá ser Chocolate con leche de cobertura semiamargo o Chocolate con leche de cobertura semidulce.

Cuando el contenido de azúcares sea inferior a 35,0 %, la denominación de venta podrá ser: Chocolate con leche de cobertura amargo."

**Artículo 1155 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
 [Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Chocolate blanco de cobertura al producto homogéneo obtenido a partir de manteca de cacao y sacarosa o algunos de los siguientes edulcorantes: dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o fructosa o sus mezclas y, con leche, leche condensada, evaporada o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, manteca, crema y/o grasa láctea y, con o sin el agregado de Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), destinado a ser consumido como tal o a recubrir bombones u otros productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería.

Para su elaboración podrá ser adicionado de:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	ACIDULANTE	
330	Ácido Cítrico	<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico	0,5
	ESTABILIZANTE	
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K ), Musgo Irlandés	<i>quantum satis</i>
	EMULSIONANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
435	Polioxietilén (20) Sorbitán Monoestearato	1,0
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	1,0

476	Poliglicerol Polirricinoleato	0,5
491	Sorbitán Monoestearato	1,0
492	Sorbitán Triestearato	1,0
AROMATIZANTE/SABORIZANTE		
Todos los autorizados por el presente Código (excepto los que imitan aroma/sabor a cacao o chocolate)		<i>quantum satis</i>
GLASEANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
903	Cera Carnauba	0,5
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad a 100-105°C, Máx: 3,0%
- b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 2,5%
- c) Manteca de cacao, Mín: 22,5%
- d) Sólidos no grasos de leche, Mín: 15,0%, provenientes exclusivamente de las materias primas detalladas en el presente artículo.
- e) Azúcares deducida la lactosa, Máx: 50,0%
- f) EMC (Equivalente de Manteca de Cacao) Máx: 5,0% con relación al producto terminado
- g) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate blanco de cobertura.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

También se podrá utilizar en el rótulo la leyenda "PARA ..." completando el espacio en blanco con el uso previsto (CONFITERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, HELADERÍA )."

**Artículo 1156 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)  
[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Los productos obtenidos por la mezcla de chocolate con productos tales como semillas enteras o fraccionadas de: almendras, avellanas, nueces, maní tostado y descascarillado, cereales, frutas confitadas, miel u otros productos debidamente autorizados, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El chocolate deberá responder a las características correspondientes a su denominación.
- b) La cantidad de chocolate de cada unidad debe ser mayor al 60,0% del peso total del producto.
- c) Los productos mezclados con el chocolate deberán responder a las características que les son propias y a las especificaciones establecidas en el presente Código.
- d) Los productos mezclados con el chocolate, deberán encontrarse en una proporción mayor al 8,0% en peso del total del producto, a excepción de los ingredientes tales como cereales inflados, que podrán estar en una proporción no menor al 5,0% en peso del total del producto.



e) Además de los aditivos admitidos para cada tipo de chocolate podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

La denominación de venta de estos productos será: "Chocolate.....con.....", según corresponda, llenando el primer espacio en blanco con la denominación de venta del chocolate y el segundo espacio en blanco con el nombre del o de los productos agregados en caso de mezcla y en orden decreciente de sus proporciones.

Cuando contenga sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante/saborizante llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: "CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

**Artículo 1157 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)**  
**[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"En los productos obtenidos a partir de coberturas de chocolate con ingredientes además de los aditivos admitidos para estos productos podrán encontrarse los aditivos que provienen de los ingredientes utilizados.

Queda prohibido denominar cobertura a toda otra composición destinada a recubrir bombones y productos de confitería que no responda a las establecidas en los artículo 1153, 1154, 1155, descriptos precedentemente."

**Artículo 1157 bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012. [Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

**Artículo 1158 - (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)**  
**[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Chocolate relleno, el producto elaborado en la misma forma y con los mismos ingredientes que el chocolate al que responde su denominación y que presentándose en forma de bloques, barras, tabletas, etc., contengan en su interior sustancias alimenticias permitidas. Esta designación no se aplica a los productos cuyo interior este constituido por productos de panadería, pastelería o por helado.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) El componente chocolate deberá responder a la composición correspondiente a su denominación.
- b) El contenido en chocolate de cada unidad será superior a 40,0% en peso del total del producto.
- c) En los chocolates rellenos además de los aditivos permitidos para cada uno de los tipos de chocolates podrán encontrarse:

1) los aditivos que provienen del relleno cuando el relleno es un alimento definido; y

2) los aditivos indicados a continuación para otros rellenos:

<b>Aditivo: Número INS</b>	<b>Aditivo: FUNCIÓN/ Nombre</b>	<b>Aditivo Concentración máxima g/100g</b>
	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
334	Ácido Tartárico (relenos no efervescentes)	0,5
334	Ácido Tartárico (relenos efervescentes)	2,0
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5
355	Ácido Atípico	0,2
	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) tartrato	0,5
335ii	Sodio-(di) tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio-(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio-(di) Tartrato	0,5
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa
319	Ter-Butil Hidroxiquinona, TBHQ, BHQ Terciaria	0,02 sobre materia grasa
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa
	AROMATIZANTE/SABORIZANTE	
Todos los autorizados por el presente Código		<i>quantum satis</i>
	COLORANTE	
100i	Cúrcuma/Curcumina	0,015 (como Curcumina)
101i	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101ii	Riboflavina 5'-Fosfato de Sodio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005

123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4R, Rojo 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	<i>quantum satis</i>
140(ii)	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141(i)	Clorofila Cúprica	<i>quantum satis</i>
141(ii)	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble/ Fast Green /Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I- Simple	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	<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	<i>quantum satis</i>
160a(i)	Beta-Caroteno (Sintetico Identico al natural)	<i>quantum satis</i>
160a(ii)	Carotenos: Extractos Naturales	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika/Capsantina/Capsorubina	<i>quantum satis</i>
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	<i>quantum satis</i>
163(i)	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	<i>quantum satis</i>
	CONSERVADOR (para rellenos grasos)	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
200	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1 (como ác. sórbico)
	EMULSIONANTE	
	Todos los autorizados como BPF por el presente Código	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	0,5
472e	Ésteres de Mono- y Digliceridos de Ac.Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est.gr.de la Sacarosa,Sacaroesteres,Est.de Ac.Gr.c/sac.	0,5
475	Ésteres de Ac.grasos con Poliglicerol	0,2

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
482i	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monooleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
ESPESANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	0,5
ESTABILIZANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) Sorbitan Monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) Sorbitan Monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) Sorbitan Triestearato	0,1
442	Sales de Amonio de Ácidos Fosfatídicos	0,5
472e	Ésteres de Mono- y Digliceridos de Ac. Grasos con Ac. Diacetil-tartárico	0,5
473	Est. gr. de la Sacarosa, Sacaroesteres, Est. de Ac. Gr. c/sac.	0,5
475	Ésteres de Ac. grasos con Poliglicerol	0,2
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
482i	Calcio Estearoil-2-Lactilato, Ca 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 por el presente Código		<i>quantum satis</i>
HUMECTANTE		
Todos los autorizados como BPF por el presente Código		<i>quantum satis</i>
1520	Propilenglicol	0,10

d) Contaminantes (arsénico, plomo y cadmio), de acuerdo a las exigencias del presente Código.

La denominación de venta de este producto será: Chocolate .... relleno, completando el espacio en blanco con la denominación de venta del chocolate según corresponda.

Cuando el relleno sea una sustancia única o una mezcla de sustancias identificables, la denominación de venta será: Chocolate ... relleno con ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias que lo componen.

Cuando el chocolate y/o el relleno contengan sustancias aromatizantes se deberá incorporar en la denominación de venta: Con aromatizante / saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.

Cuando el chocolate contenga EMC, además de constar en la lista de ingredientes, deberá indicar debajo de la denominación de venta, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la misma, su presencia mediante la leyenda: CONTIENE GRASA VEGETAL ADEMÁS DE MANTECA DE CACAO".

**Artículo 1159 – (Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012)**  
**[Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

"Se entiende por Cascarilla o Cascarilla de cacao a las cáscaras del grano de cacao limpias y en perfecto estado de conservación. Queda expresamente prohibido su agregado a cacaos o chocolates.

La denominación de venta de este producto será: Cascarilla o Cascarilla de cacao."

**Artículo 1160 – Derogado por Resolución Conjunta SPReI N° 186/2012 y SAGyP N° 938/2012. [Esta Resolución entró en vigencia el día 7 de noviembre de 2012 otorgándose a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

#### **Artículo 1161**

Queda expresamente prohibido agregar a los cacaos o chocolates: cascarilla de cacao, sustancias inertes, sustancias conservadoras, antioxidantes, así como cualquier otra sustancia no contemplada para estos productos alimenticios.

#### **Artículo 1162**

Los antioxidantes de uso permitido en los llamados chocolates de fantasía y chocolates rellenos, provendrán exclusivamente de los alimentos distintos al chocolate empleados en cada caso, siempre y cuando para ellos exista una permisión al respecto.

## **CAFE Y SUCEDÁNEOS**

#### **Artículo 1163**

Con la denominación de Café, Café verde, Café crudo se entiende las semillas sanas y limpias del Coffea arabica L y de otras especies del mismo género, despojadas de tegumentos exteriores (espermoderma) por desecación, al sol, y no privadas de su cafeína. El café verde o crudo que circule, se tenga en depósitos o se venda en el comercio, no debe presentar más de: 10% de impurezas propias del café (granos deformados, abortados, negros, restos de semillas, envolturas, tallos y pedúnculos), 1% de piedras y polvo, 13% de agua determinada a 100-105°C, 5% de cenizas totales determinadas a 500-550°C, 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y 0,6% de cloro total en cenizas.

Deberá contener no menos de 0,9% de cafeína.

Será considerado inepto para el consumo el café crudo o verde alterado, adulterado o que no se encuentre comprendido dentro de los tipos 1 a 8 inclusive de la Tabla Oficial Brasileña para la Clasificación de Café, oficializada por el Ministerio de Hacienda de los Estados Unidos del Brasil.

**Artículo 1164 - (Dec 112, 12.1.76)**

Los cafés que se expendan con la indicación de su procedencia deberán responder a las características respectivas. Si se expenden en grano, éstos deberán ser de color, forma y tamaño razonablemente uniformes y del tipo que se declare: redondos (Borbón-Moka), ovales cortos (Brasil, Colombia, América Central), alargados (Antillas), puntudos (Borbón puntudo), etcétera.

Queda permitido:

a) La mezcla de café en granos de distintas procedencias, siempre que en el rótulo se consigne cuantitativamente los componentes y en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

b) La mezcla de café en grano tostado con café en grano tostado o torrado con azúcares, siempre que en el rótulo se consigne cuantitativamente los componentes en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Queda prohibido el expendio de mezclas de café de distinto origen geográfico con la indicación de una sola procedencia".

**Artículo 1165 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 76/2007 y N° 224/2007)**

"Con la denominación de Café tostado, se entiende el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos.

El café tostado en grano o molido que se tenga en depósito, circule, se exponga o se expendan, deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Aspecto homogéneo y buenas características organolépticas.

b) Humedad, a 100-105°C, Máx: 5,0 %

c) Cenizas, a 500-550°C, sobre prod. seco, Máx: 5,0 %

d) Cenizas insolubles en HCl al 10%, Máx: 1,0 %

e) Extracto metílico, Máx: 12 %

f) Extracto acuoso: 21 a 33 %

g) Cafeína, Mín: 0,9 %

h) Cloruros, en Cl, en 100g cenizas, Máx: 0,7%

i) Sulfato, en SO<sub>3</sub>, en 100g cenizas, Máx: 4,0 %

El extracto metílico será determinado según técnica descrita en Anales de la Asociación Química 29-153-(1941).

La cafeína determinada según técnica de F.F.Cortés, (Rev. Soc. Bras. Química 4 - 105, 1933).

Este producto se rotulará: Café tostado en grano o molido, según corresponda. Con caracteres y en lugar bien visible, deberá figurar: mes y año de elaboración".

**Artículo 1166 - (Res MSyAS 24, 14.08.95)**

"Con la denominación de Café tostado o torrado con ..., se entiende el producto resultante de la tostación del café en presencia de azúcares caramelizables incluidos en el presente Código".

**(Dec 112, 12.1.76)** "El café tostado o torrado con azúcares deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 8,0 %

b) Cenizas a 500-550°C, Máx: 5,0 %

- c) Cloruros, en Cl, sobre substancia seca, Máx: 0,06%
- d) Sulfatos, en SO<sub>3</sub>, sobre substancia seca, Máx: 0,25%
- e) Azúcares caramelizados, Máx: 10,0 %
- f) Extracto acuoso seco, Máx: 38,0 %
- g) Cafeína, sobre producto libre de azúcares caramelizados, Mín: 0,90%

Este producto se rotulará Café tostado o torrado con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar empleado.

Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible la forma de presentación (en grano o molido) y de igual modo deberá figurar en el rótulo: peso neto, mes y año de elaboración y envasado.

Los cloruros y sulfatos serán determinados según técnica descrita en An. Direc. Nac. Química, 10-36-1957.

Los azúcares caramelizados serán determinados según técnica descrita en An. Asoc. Química Argentina, 29-169-1941.

La cafeína será determinada según la técnica de F.D.Cortez, descrita en Rev. Soc. Bras. Química, 4-105-1933".

#### **Artículo 1167 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Los cafés tostados y los torrados con azúcares (en grano o molido) serán considerados ineptos para el consumo cuando tengan más de 180 días de envasados. Quedan excluidos los que se encuentren envasados al vacío, con gases inertes o en envase cuya hermeticidad asegure la conservación del producto.

Queda prohibida la tenencia, depósito y expendio de mezclas de café tostado con café torrado con azúcares, molidos, envasados con anterioridad al acto de su molienda en presencia del adquirente".

#### **Artículo 1168**

Queda prohibida a los detallistas o revendedores la tenencia y venta de café molido suelto. Estos sólo podrán tener y vender cafés molidos (tostados o torrados) de venta autorizada, que estén en envases cerrados por los elaboradores y cuyo rotulado responda a las exigencias oficiales.

#### **Artículo 1169**

Con el nombre de Café en copos, Café en virutas (Coffee Flakes), se entiende el producto obtenido haciendo pasar café tostado molido y humedecido ligeramente, por entre cilindros de superficie lisa y pulida, a presión elevada.

Debe envasarse al vacío o substituirse el aire del interior del envase por gases inertes.

#### **Artículo 1170**

Con la denominación de Café descafeinado, se entiende únicamente el café normal que por un tratamiento especial ha sido privado de una parte de cafeína.

No debe contener más de 0,20% de cafeína.

#### **Artículo 1171**

Con la designación de Café sin cafeína, se entiende el café que ha sido descafeinado hasta quedar con no más de 0,10% de cafeína.

#### **Artículo 1172**

Los cafés descafeinados o sin cafeína no contendrán más de 25 mg/kg de tricloroetileno residual.

### **Artículo 1173**

Queda prohibido vender bajo la denominación de Café descafeinado o sin cafeína u otro equivalente, cafés pobres, agotados, restos de café y sucedáneos.

### **Artículo 1174 - (Res 1701, 21.9.84)**

"Con las denominaciones de Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir de café tostado.

No contendrán más de 4,0% de humedad a  $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , 2 horas, ni menos de 2,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

Su contenido en hidratos de carbono totales luego de hidrólisis total no excederá de 45,0%, expresado en glucosa.

El pH de una solución al 2% en agua destilada y a  $20^{\circ}\text{C}$  estará comprendido entre 4,0 y 6,0.

Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación.

Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.

Este producto se rotulará Café soluble o Café instantáneo o Extracto en polvo de café o Café concentrado en polvo.

En el rótulo principal deberá figurar peso neto y en aquél o en la tapa, con caracteres bien visibles el año de elaboración.

En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

En el café instantáneo queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración, disueltos en aceite del mismo origen.

El Aceite de café deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Líquido oleoso de color marrón oscuro con suave aroma a café.

Índice de acidez, Máx: 15"

Índice de iodo (Wijs): 80 - 110

Índice de refracción a  $25^{\circ}\text{C}$ : 1,465 - 1,480

Índice de saponificación: 165 a 199

Insaponificable, Máx: 10,0 %

Peso específico: 0,915 a 0,952

### **Artículo 1174bis - (Dec 51, 10.7.74)**

"Con la denominación de Café descafeinado soluble, Café descafeinado instantáneo, Café descafeinado en polvo o granulado, Extracto de café descafeinado, se entiende el producto resultante de la deshidratación del extracto de café tostado descafeinado.

Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:

a) Se presentará en forma de polvo liviano de grano uniforme o en gránulos de tamaño razonablemente uniformes.

b) **(Res 153, 15.2.78)** "No deberá contener más de 3,50% de humedad, a  $100-105^{\circ}\text{C}$ ".

c) El contenido de cafeína (método de Bailey-Andrew) no será superior a 0,30%.

d) Los glúcidos totales previa hidrólisis, no serán superiores a 45,0% (expresados en dextrosa anhidra).

e) La solución al 2,0% en agua destilada, presentará un pH (a  $20^{\circ}\text{C}$ ) comprendido entre 4,0 y 6,0.

f) Los residuos de solventes autorizados no serán superiores a 10 mg/kg (10 ppm).

g) Deberá envasarse en recipientes cuya tapa garantice una hermeticidad suficiente que asegure una preservación e impida la rehidratación.

h) Queda prohibida la adición de glúcidos o de los productos de su caramelización, así como la de sustancias aromatizantes.



Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Café descafeinado soluble o Café descafeinado instantáneo o Extracto de café descafeinado o Café descafeinado en polvo o granulado, si correspondiere"

**(Dec 748, 18.3.77)** "En el rótulo principal o en la tapa se podrá consignar el contenido porcentual de cafeína.

En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará el año de elaboración.

El el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación".

#### **Artículo 1175 - (Res 1701, 21.9.84)**

"Con las designaciones de Café torrado soluble, Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo, se entienden los productos en polvo resultantes de la deshidratación de los extractos acuosos de café torrado o las mezclas equivalentes y uniformes de café soluble, definido en el artículo anterior, con los productos hidrosolubles de la caramelización de azúcar blanco y/o dextrosa.

No contendrá más de 4,0% de humedad a  $103^{\circ} \pm 2^{\circ}\text{C}$ , 2 horas, ni menos de 1,50% de cafeína natural del café (Método de Bailey-Andrew).

Se presentarán como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación.

Se prohíbe el agregado de aromatizantes artificiales.

Este producto se rotulará: Café torrado soluble o Café torrado concentrado en polvo o Extracto de café torrado y en todos los casos: Con ..., llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizado.

En el rótulo principal deberá figurar: peso neto y en éste o en la tapa se consignará con caracteres bien visibles el año de elaboración.

En el rótulo principal o en uno secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

En el café instantáneo torrado queda permitida la reposición de los aromas recuperados provenientes del café tostado utilizado en su elaboración disueltos en aceite del mismo origen que deberá cumplir las exigencias consignadas en el Artículo 1174".

#### **Artículo 1175bis - (Res 1687, 24.08.88)**

Suprimido.

#### **Artículo 1176 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Con la denominación genérica de Sucedáneos o Substitutos del café, se entienden una serie de productos de origen vegetal: porotos, soja, cebada u otros granos, achicoria, que desecados y tostados o tostados con azúcar aisladamente o en mezclas permiten la preparación de infusiones desprovistas de cafeína y que presentan una coloración negruzca más o menos intensa semejante a la del café tostado o torrado con azúcares.

Queda prohibida la mezcla de sucedáneos del café con:

- a) Café normal tostado o torrado con azúcar.
- b) Deshechos de café: restos de granos crudos, tostados o torrados con azúcar.
- c) Residuos de café, entendiéndose por tales a los provenientes de la preparación de la bebida o infusión.
- d) Café agotado: residuo de la obtención de café soluble.
- e) Deshechos de cervecerías y/o destilerías.
- f) Sustancias inertes.
- g) Sustancias aromáticas recuperadas del café o aromas sintéticos que las imitan disueltos o no en aceites.

Los sucedáneos del café tostado son los productos resultantes de la tostación adecuada a las características deseadas.

Estos productos se rotularán: ... tostado o tostada, llenando el espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, de la o las especies vegetales utilizadas.

Los sucedáneos del café torrado con azúcares, son los productos resultantes de la tostación en presencia de hasta 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco, dextrosa.

Estos productos se rotularán: ... torrado o torrada con..., llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones de la o las especies vegetales utilizadas y el segundo espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizable.

En todos los casos deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: mes y año de elaboración".

#### **Artículo 1177 - (Dec 112, 12.1.76)**

"Queda prohibida la tenencia, circulación, molienda, elaboración y expendio de cualquiera de los tipos de café mencionados en los Artículos anteriores que se encuentren:

- a) Averiados por humedad y/o agua.
- b) Fermentados, alterados.
- c) Coloreados artificialmente, barnizados (resinas, sangre de drago, etc).
- d) Mojados con glicerina u otras sustancias.
- e) Agotados o privados parcial o totalmente de su cafeína, excepto los cafés descafeinados o sin cafeína.
- f) Mezclados en cualquier proporción con sucedáneos del café: achicoria, malta u otros, aún con su declaración en el rótulo.
- g) Modificados en su coloración, aspecto, brillo o composición intrínseca del producto genuino y normal".

#### **Artículo 1178**

Queda terminantemente prohibida la venta de los deshechos de café; entendiéndose por tales los restos de granos crudos o tostados que resulten de la selección y limpieza del café, los residuos (posos) de la infusión o preparación de la bebida y los cafés agotados provenientes de la fabricación de café concentrado y extracto de café (café soluble) definidos en este Código.

Estos residuos o deshechos podrán venderse previo tratamiento con sustancias tales que aseguren una desnaturalización uniforme y efectiva, haciéndolos impropios para fines alimentarios.

En su defecto deberán indefectiblemente ser destruidos en fábrica, sea por incineración o utilizándoles como combustible.

Asimismo, los residuos de la infusión o preparación de la bebida que se expenden en las cafeterías, bares, restaurantes, confiterías, hoteles, etc, deberán desnaturalizarse uniformemente en forma efectiva en esos establecimientos, adicionándoles sustancias que los inutilicen para fines alimentarios.

#### **Artículo 1179 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Con la denominación de Achicoria, como sucedáneo del café, se entiende la raíz de la planta *Chicorium intybus* L, sana, limpia, desecada, tostada y molida.

Podrá presentarse en forma de granos finos, polvo o trozos friables y deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- a) Humedad, a 100-105°C, Máx: 15,0%
- b) Cenizas a 500-550°C:

Achicoria en polvo, Máx: 12,0%

Achicoria en grano, Máx: 10 %

- c) Extracto acuoso, Mín: 60,0%

Este producto se rotulará: Achicoria en..., llenando el espacio en blanco con el tipo que corresponda.

Queda permitido el torrado de la achicoria con hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco o dextrosa o sus mezclas.

Este producto se rotulará: Achicoria torrada con..., llenando el espacio en blanco con el nombre del edulcorante que corresponda.

En todos los casos se deberán cumplimentar las prohibiciones establecidas en el Artículo 1176 y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visibles: mes y año de elaboración".

#### **Artículo 1180 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Con la denominación de Malta tostada, se entiende únicamente la cebada germinada, desecada y tostada.

Con la denominación de Malta torrada con azúcar, se entiende únicamente la cebada germinada, desecada y tostada en presencia de hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco y/o dextrosa.

Este producto se rotulará: Malta torrada con..., llenando el espacio en blanco con el nombre del edulcorante.

Los granos germinados, desecados y tostados de otras gramíneas se rotularán: Malta de... tostada, llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.

Los granos germinados, desecados y tostados en presencia de hasta el 10,0% de azúcares caramelizables: azúcar blanco y/o dextrosa, de otras gramíneas se rotularán: Malta de... torrada con... llenando el primer espacio en blanco con el nombre correspondiente y el segundo con el edulcorante.

En todos los casos serán aplicables las prohibiciones establecidas en el Artículo 1176 y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: mes y año de elaboración".

## **TE**

#### **Artículo 1181 – (Resolución Conjunta SPReI N° 51/2011 y SAGyP N° 107/2011)**

"Con la denominación genérica de Té, se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos de la especie *Camellia sinensis* L.

El té destinado a la preparación de infusiones podrá ser:

1. Té o Té negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
2. Té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enulado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación.
3. Té tipo Oolong, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra, oxidación enzimática incompleta, tratamiento técnico, enulado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.
4. Té rojo, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enulado, secado y estacionamiento en condiciones controladas por un período de tiempo suficiente para completar la oxidación de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos".

#### **Artículo 1182 - (Res 1542, 17.9.85)**

"La denominación de Té sin otro calificativo sólo podrá usarse con referencia al Té negro y a sus infusiones".

#### **Artículo 1183 - (Res 1542, 17.9.83)**

"El Té Negro que se expende bajo algunas de las denominaciones reconocidas internacionalmente que se mencionan a continuación deberá responder a las siguientes especificaciones:

### I. Té de hojas enteras.

FOP, Flowery Orange Pekoe: Hojas largas, finas bien enrolladas, que poseen puntas o tips que se destacan por su color más claro.

OP, Orange Pekoe: Hojas largas, delgadas y flexibles, con partes doradas.

P, Pekoe: Muy similar al anterior pero de hojas más cortas, más gruesas y que no poseen tips o puntas.

PS, Pekoe Souchong: Té de hojas más cortas que el anterior.

S, Souchong: Té con apariencia de bolillas. Parejo y sin hojas abiertas.

Los tipos PS y S corresponden en general a las hojas más adultas del brote

### II. Té de hojas quebradas.

BOP, Broken Orange Pekoe: Se compone de trozos de hojas jóvenes quebradas durante el enrollado o zarandeado. No debe contener hojas lisas o chatas, pero sí puede contener tips o puntas como el O.P.

BOPF, Broken Orange Pekoe Fannings: Similar al B.O.P. pero que pasa a través de una zaranda de mayor número de mallas.

BP, Broken Pekoe: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, son chatas y lisas. Proviene de hojas sueltas.

BT, Broken Tea: Este tipo se compone de hojas no enrolladas, es decir, chatas y lisas. Proviene de hojas adultas

### III. Té de hojas quebradas en trozos pequeños.

F, Fannings: Similar al B.T. pero de trozos aun más pequeños. Carece de tips o puntas.

PF, Pekoe Fannings: Similar al anterior pero con tips o puntas.

D, Dust: Se presenta como polvo fino separado por zarandeo durante el proceso de elaboración del té.

Esta clasificación se basa en el tipo, tamaño y forma de la hoja de té seco, pero no tiene relación directa con su calidad.

El Té Verde que se vende bajo alguna de las siguientes denominaciones deberá responder a las especificaciones siguientes:

1. Té Hyson: Constituido por las yemas foliares y las primeras hojas cosechadas de tamaño uniforme que se retuercen y arrollan longitudinalmente en espiral.
2. Té Skin Hyson: Formado por las hojas inferiores y descartes del Hyson, arrolladas transversal y longitudinalmente.
3. Té Pólvara, Gunpowder: Las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolitas de 1 a 3 mm de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (*Olea fragans*).
4. Té Perla o Imperial: Las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior bajo la forma de bolitas de 3 a 5 mm de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre".

### **Artículo 1184 - (Res 1542, 17.9.85)**

"Queda permitida con o sin declaración en el rotulado, la mezcla de tés según las denominaciones consignadas en el Artículo 1183.

En las mezclas de té importado con té nacional deberá declararse obligatoriamente el país de origen y las respectivas denominaciones (Artículo 1183) y proporciones".

### **Artículo 1185 - (Res 1542, 17.9.85)**

"El Té Verde o Negro que se expende envasado para el consumo deberá responder a las siguientes características:

- a) Tallos y pecíolos, Máx: 5,0%
- b) Humedad, a 100-105°C, Máx: 7,0%
- c) Cenizas totales a 500-550°C Método AOAC, s/producto seco, Máx: 8,0%

- d) Cenizas insolubles en HCl. Método AOAC s/producto seco, Máx: 1,0%
- e) Cenizas solubles en agua de las cenizas totales. Método AOAC, Mín: 45%
- f) Extracto acuoso. Método AOAC s/producto seco, Mín: 28%
- g) Cafeína. Método de Cortés s/producto seco, Mín: 1,6%
- h) Tanino. Método AOAC s/producto seco, Mín: 7,5%
- i) Fibra cruda. Método DNQ s/producto seco, Máx: 20%"

**Artículo 1186 - (Res 1542, 17.9.85)**

"El Té deberá envasarse en envases bromatológicamente aptos.

En el rótulo deberá constar además de la denominación Té o Té Negro o Té Verde, según corresponda, y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, peso neto y año de elaboración".

**Artículo 1187 - (Res 1542, 17.9.85)**

"Queda prohibida la venta de té suelto para consumo familiar.

Se prohíbe la venta de té agotado, averiado, alterado, adicionado de hojas de vegetales extraños y de cualquier otra sustancia. Hacen excepción a este párrafo los té aromáticos con pétalos de rosa, jazmín y otras plantas aromáticas, en los cuales la cantidad presente de estos productos será la suficiente para obtener el efecto de aromatización deseado, sin alterar las características señaladas en el Artículo 1185".

**Artículo 1188 - (Res 1542, 17.9.85)**

"Con la denominación de Té descafeinado o sin cafeína, se entiende el té que por un tratamiento especial ha sido privado de la casi totalidad de su cafeína.

Este producto debe responder a las mismas exigencias establecidas para el Té Negro o Verde, excepto en lo que se refiera a su contenido en cafeína, el que no será mayor de 0,10%".

**Artículo 1189 - (Res 1542, 17.9.85)**

"Se entiende por Té en bolsitas (Té en saquitos o Té en saquitones), el té contenido en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos:

a) El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor.

Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición.

Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té.

Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir mal olor o sabor a la infusión del té.

b) Las bolsitas de papel, en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 ó 2 cámaras, saquitos y saquitones), cargadas con el té y mojadas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas.

Para obtener esta resistencia se autoriza el agregado de fibras artificiales y/o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias el Artículo 207 del presente Código.

En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser oficialmente autorizado para su uso.

c) Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios.

Su largo será adecuado para los fines a que se destine.

d) El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente así como también su empaquetado, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto.

En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda: En bolsitas, En saquitos o En saquitones, además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración.

**Artículo 1190 - (Res 1542, 17.9.85)**

"Con la denominación de Té soluble, Té instantáneo, Extracto de Té en polvo o Té concentrado en polvo, se entiende el producto resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té.

Estos productos deberán contener:

Humedad, a 100-105°C	Máx: 4,0%
Cafeína,	Mín: 3,0%"

**Artículo 1191 - (Res 1542, 17.9.85)**

"Con la denominación de Té soluble descafeinado, Extracto de té descafeinado en polvo o Té concentrado descafeinado en polvo, se entiende el producto resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente a partir del té descafeinado.

Estos productos deberán contener:

Humedad, a 100-105°C	Máx: 4,0%
Cafeína	Máx: 0,40%

**Artículo 1192 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2018)**

"Con la denominación de Hierbas para Infusiones se entienden los siguientes vegetales: Anís, Boldo, Carqueja, Cedrón, Dumosa (*Ilex dumosa* R.), Incayuyo, Lusera, Manzanilla, Marcela, Melisa, Menta, Peperina, Poleo, Rosa Mosqueta, Romero, Salvia, Tilo, Tomillo, Zarparrilla, Moringa (*Moringa oleifera* Lam.) y otros que en el futuro se incorporen, solos o mezclados. Las hierbas para preparar infusiones se deberán expender en envases bromatológicamente aptos, pudiendo usarse bolsitas o saquitos con las mismas especificaciones establecidas en el Artículo 1189 para el té. Estos productos se rotularán con el nombre del vegetal correspondiente y si fueran una mezcla de hierbas, se deberán declarar los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones. En el caso que la infusión contenga moringa, en el rótulo deberá indicarse el consumo máximo recomendado que represente el equivalente a 5 g diarios."

**Artículo 1192 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 25/2011 y N° 64/2011)**

"Con la denominación genérica de Manzanilla o Manzanilla alemana se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las inflorescencias y otras partes aéreas de la especie *Matricaria chamomilla* (syn *Matricaria recutita*).

La manzanilla destinada a la preparación de infusiones y extracción será aquella obtenida mediante la cosecha, secado, limpieza y clasificado.

La manzanilla deberá responder a las siguientes características:

- a) Pérdida por desecación (a 100 °C-105 °C): Máximo 12%.
- b) Materias vegetales extrañas: Máximo 2%. Ausencia de especies tóxicas.
- c) Cenizas totales (a 500 °C-550 °C): Máximo 12%.
- d) Cenizas insolubles en HCl al 10%: Máximo 1,5%.
- e) Libre de microorganismos patógenos, toxinas microbianas y enmohecimiento visible.

Se deberá declarar en la cara principal del envase primario y secundario, el porcentaje de inflorescencia, con letra no menor a 1/3 del tamaño de la letra de la marca y en contraste con el fondo".

**Artículo 1192 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)**

Podrán adicionarse al té y a las hierbas para infusiones definidas en el artículo 1192, hojas sanas, limpias y secas de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. En estos casos deberá agregarse a la denominación correspondiente "edulcorada con hojas de estevia" o "edulcorada con hojas de stevia".

## YERBA MATE

**Artículo 1193 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGyPA N° 41/2006 y N° 641/2006)**

"Con la denominación de Yerba Mate o Yerba se entiende el producto formado por las hojas desecadas, ligeramente tostadas y desmenuzadas, de *Ilex paraguariensis* Saint Hilaire (Aquifoliácea) exclusivamente, mezcladas o no con fragmentos de ramas secas jóvenes, pecíolos y pedúnculos florales."

**Artículo 1194 - (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 1-E/2018)**

Con las denominaciones que siguen se entienden los productos que a continuación se definen:

1. Yerba Mate Canchada: es la yerba zapecada, secada y groseramente triturada.

2. Yerba Mate Elaborada: es la yerba canchada que ha sido sometida a procesos de zarandeo, trituración y molienda, tal que se ajuste a las siguientes clasificaciones:

2.1 Yerba Mate Elaborada o Yerba Mate Elaborada con Palo: es la yerba que contiene no menos del 65% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 35% de palo grosera y finamente triturado, astillas y fibras del mismo.

Con el fin de determinar la cantidad total de palo, se utilizarán los tamices de abertura de 1 x 20 mm y N° 40 (0,420 mm de abertura de malla), de acuerdo a la Norma IRAM 20154 y el método de 'Yerba Mate - Determinación del contenido de fibra cruda' (Norma IRAM 20511).

La fracción retenida sobre el tamiz de 1 x 20 mm será considerada palo y no deberá ser inferior al 12,5% en peso de la muestra analizada.

Con una alícuota de la fracción retenida en el tamiz N° 40 proveniente de sucesivos cuarteos, se procederá a extraer con pinza las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo en dicha fracción.

A la fracción que atraviesa la malla N° 40 se procederá a determinar fibra cruda, de acuerdo a la Norma IRAM 20511, con lo que se cuantificará la cantidad de palo presente en dicha fracción, según el método 'Yerba Mate - Determinación del contenido de palo' (Norma IRAM 20514).

La sumatoria ponderada de los tres porcentajes conformará el porcentaje total de palo de la muestra analizada como gramo por 100 gramos de muestra en base húmeda.

El cien por ciento de la muestra analizada deberá pasar por un tamiz cuya abertura sea de 5 x 70 mm."

2.1.1 Yerba Mate Elaborada con Palo con Bajo Contenido de Polvo: es la yerba en la que la fracción que pasa por el tamiz N° 40 (0,420 mm de abertura de malla) no supera el 10%.

2.1.2 Yerba Mate Elaborada con Palo para Tereré: es la yerba en la que la fracción que pasa por el tamiz N° 40 (0,420 mm de abertura de malla) no supera el 10%; y que en la fracción de hoja se encuentra un porcentaje mayor al 20% retenido en un tamiz N° 10 (2,00 mm de abertura de malla).

2.2 Yerba Mate Elaborada Despalada o Despalillada: es la yerba que contiene no menos del 90% de hojas desecadas, rotas o pulverizadas y no más del 10% de palo grosera o finamente triturado, astillas y fibras del mismo.

Con el fin de determinar la cantidad total de palo, se utilizarán los tamices de abertura 1 x 20 mm y N° 40 (0,420 mm de abertura de malla) de acuerdo a la Norma IRAM 20154 y el método 'Yerba Mate - Determinación del contenido de fibra cruda' (Norma IRAM 20511).

La fracción retenida sobre el tamiz de 1 x 20 mm será considerada palo y no deberá ser superior al 5%.

Con una alícuota de la fracción retenida en el tamiz N° 40 proveniente de sucesivos cuarteos, se procederá a extraer con pinzas las astillas y cáscaras de palo presentes con lo que se cuantificará la cantidad de palo de dicha fracción.

A la fracción que atraviesa la malla N°40 se procederá a determinar fibra cruda, de acuerdo a la Norma IRAM 20511, con lo que se cuantificará la cantidad de palo presente en dicha fracción, según el método: 'Yerba mate - Determinación del contenido de palo' (Norma IRAM 20514).

La sumatoria ponderada de los tres porcentajes conformará el porcentaje total de palo de la muestra analizada como gramo por 100 gramos de muestra en base húmeda.

El 100% de la muestra analizada deberá pasar por un tamiz cuyas aberturas son de 5 x 70 mm.

3. Yerba mate tostada: Es la yerba mate elaborada sometida posteriormente a un proceso de tostación.

4. Yerba Soluble, Mate Instantáneo, Extracto de Mate en Polvo, Concentrado de Mate: Es el producto en polvo resultante de la deshidratación de los extractos acuosos obtenidos exclusivamente de la yerba mate."

#### **Artículo 1195 - (Res 307, 29.11.90)**

"La yerba mate elaborada que se tenga en depósito, exhiba o expendá deberá responder a las siguientes características:

- a) Humedad (100-105°C): máx 9,5%
- b) Cenizas totales (500-550°C): máx 9,0%, Método AOAC (sobre producto seco).
- c) Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% p/v máx 1,5%
- d) Cafeína: mín 0,6%, Método de Cortes (sobre producto seco).
- e) **(Res MSyAS N° 990, 22.12.97)** "Extracto acuoso mínimo 25%, método AOAC (sobre producto seco)".
- f) Sustancias vegetales extrañas: máx 1,0%
- g) Semillas de yerba mate: máx 1,0%
- h) No deberá estar ardida, alterada o agotada".

#### **Artículo 1195bis - (Res 307, 29.11.90)**

"La Yerba Mate Soluble deberá responder a las siguientes características:

- a) Humedad (100-105°C), máx 7,5%
- b) Cenizas totales (500-550°C), máx 9,0%
- c) Nitrógeno total, máx 3,0%
- d) Hidratos de carbono totales (como glucosa), 18-24%
- e) Bases purínicas totales, Método de Bailey-Andrew, mín 2,5%
- f) Alcalinidad de las cenizas (en ml de ácido N): 25-30%
- g) pH de una solución al 2% p/v en agua destilada 5,0-6,0.

Se presentará como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir su hidratación.

Se prohíbe el agregado de hidratos de carbono y aromatizantes artificiales.



**Artículo 1195 tris (Resolución Conjunta RESFC-2018-8-APN-SRYGS#MSYDS N°8/2018)**

La Yerba mate debe cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología
Enumeración de <i>E. coli</i> NMP/g	n=5 c=0 m≤0,3	ISO 16649-3:2015
Recuento de esporas de <i>Bacillus cereus</i> UFC/g	n=5 c=1 m=10 <sup>2</sup> M= 10 <sup>3</sup>	ISO 7932:2004
<i>Salmonella ssp</i> /25g	n=5 C=0 m=0	ISO 6579-1:2017 BAM-FDA:2016

**Artículo 1196 - (Res 307, 29.11.90)**

"La Yerba Mate Elaborada debe expendirse al público en envases de primer uso, los que deberán tener cierre de garantía (sello, precinto, faja, rulo encolado, solapa encolada, etc) que imposibilite su abertura sin romper el envase, quedando prohibido fraccionar su contenido para la venta al detalle.

En la rotulación se consignará el tipo de yerba mate que corresponda de acuerdo con la clasificación del Artículo 1194.2.1 y 1194.2.2 con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

La mezcla de yerba mate de distintos orígenes geográficos, no podrá expendirse con la indicación parcial de una sola procedencia.

**Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90)**

"Se entiende por Yerba Mate en Bolsita (Yerba Mate en saquitos o Yerba Mate en saquitones) a la yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que debe reunir los siguientes requisitos:

a) El material de la bolsita deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición, tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas de yerba mate.

Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir olor o sabor extraño a la infusión de yerba mate.

b) Las bolsitas de papel en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 o 2 cámaras, saquitos y saquitones) cargadas con la yerba mate mojada, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia, se autoriza el agregado de fibras artificiales o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del Artículo 207 del presente Código.

En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser especialmente autorizado para su uso.

c) Cuando las bolsitas tengan hilo, este deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destinan.

d) El envasado de cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto.

La yerba Mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas en el Artículo 1195.

En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda "En Bolsitas", "En Saquitos" o "En Saquitones", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración".

**Artículo 1198 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-15-APN-SRYGS#MSYDS N°15/2018)**

"Con las denominaciones de Yerba Mate Compuesta o Yerba Mate Aromatizada según corresponda de acuerdo con su composición, se entenderá el producto constituido por "Yerba Mate Elaborada Despalillada" o "... con Palo", adicionada de una o varias hierbas sápido-aromática de reconocida inocuidad fisiológica en la forma habitual de su uso (infusión o mate): cedrón, menta, tomillo, salvia, poleo, romero, peperina, moringa (*Moringa oleifera* Lam.) u otras que apruebe la autoridad sanitaria nacional. Estos vegetales podrán adicionarse hasta un 40% en total, excepto para moringa que no podrá superar el 5 % del total. En este último caso deberá indicarse en el rótulo el consumo máximo recomendado que represente el equivalente a 5 g diarios.

Estas hierbas deberán satisfacer las exigencias establecidas en este código y/o en la Farmacopea Nacional Argentina. El porcentaje restante deberá estar compuesto por yerba mate. El producto final no contendrá más de 9,5% de agua ni más del 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% p/v, calculados ambos sobre producto seco. Este producto se expendirá en envases bromatológicamente aptos, con rótulo reglamentario en el que deberá figurar en forma bien visible el nombre, proporción de los componentes y la fecha de vencimiento. La denominación del producto será Yerba Mate Despalillada (o Con Palo) Compuesta" o "... Aromatizada" o "... Aromatizada con..." (llenando el espacio en blanco con el o los nombres que correspondan). En esta denominación podrán utilizarse los nombres genéricos o regionales de las hierbas que entran en su elaboración tales como: Hierbas Cordilleranas, Serranas u otros similares. No podrán figurar la designación de las hierbas sápido-aromáticas utilizadas cuando entren en la mezcla en una proporción menor al 0,5%".

**Artículo 1198 bis - (Res 307, 29.11.90)**

"En todo establecimiento en que se procese, envase o manipule yerba mate, queda prohibida la tenencia de sustancias vegetales adulterantes del producto mencionado, los que serán decomisados donde se los hallare. Lo mismo se hará con la yerba mate que se encuentre adulterada o depositada en condiciones antihigiénicas o que afecten su genuinidad".

**Artículo 1198 tris - (Resolución Conjunta SPReI y SAGyP N° 86/2012 y N° 273/2012)**

Podrán adicionarse a la "Yerba Mate Elaborada Despalillada" o "...con Palo", y a la "Yerba Mate Compuesta" o "Yerba Mate Aromatizada", hojas sanas, limpias y secas de *Stevia Rebaudiana* (Bertoni) Bertoni. En estos casos deberá agregarse a la denominación correspondiente "edulcorada con hojas de estevia" o "edulcorada con hojas de stevia".

**Artículo 1198 quater - (Resolución Conjunta RESFC-2018-3-APN-SRYGS#MSYDS N°3/2018)**

Se entiende por Hojas de Stevia desecadas o deshidratadas, las hojas de la planta *Stevia Rebaudiana* Bertoni, que han sufrido un proceso de secado natural o artificial.

Humedad: (100—105 °C): 7.5%.

## CAPÍTULO XVI

### CORRECTIVOS Y COADYUVANTES

#### **RESOLUCIÓN GMC N° 084/93**

#### **Incorporada por Resolución MSyAS N° 003 del 11.01.95**

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

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

#### **DEFINICIONES DE FUNCIONES DE COADYUVANTES DE TECNOLOGÍA**

Art 1° - Aprobar las definiciones de funciones y Coadyuvantes de Tecnología que figuran como Anexo a la presente Resolución.

Art 2° - Los Organismos competentes de los Estados Partes adoptarán las medidas pertinentes a efectos de dar cumplimiento a lo dispuesto precedentemente e informarán al Grupo Mercado Común los textos correspondientes a través de la Secretaría Administrativa.

#### **CATALIZADORES**

Sustancias que inician y/o aceleran la velocidad de las reacciones químicas y enzimáticas.

#### **FERMENTOS BIOLÓGICOS**

Levaduras y otros microorganismos utilizados en procesos de tecnología alimentaria que involucran fermentaciones.

#### **AGENTES DE CLARIFICACIÓN/FILTRACIÓN**

Sustancias que tienen la propiedad de clarificar y auxiliar la filtración de alimentos, facilitando la absorción de las impurezas y su remoción en el momento de la filtración.

#### **AGENTES DE COAGULACIÓN**

Sustancias que promueven la coagulación, facilitando la separación de las sustancias durante el proceso, o la modificación de la textura del alimento, con excepción de los cuajos.

#### **AGENTES DE CONTROL DE MICROORGANISMOS**

Sustancias que tienen la propiedad de controlar y/o inhibir el desarrollo de los microorganismos en determinada fase del proceso de fabricación del alimento.

#### **AGENTES DE FLOCULACIÓN**

Sustancias que promueven la floculación con el objeto de facilitar la separación de algunas sustancias del medio.

#### **AGENTES Y SOPORTES DE INMOVILIZACIÓN DE ENZIMAS**

Sustancias que actúan como agentes o soportes para la inmovilización de enzimas.

#### **AGENTES DE LAVADO Y/O PELADO**

Sustancias que tienen la propiedad de actuar sobre la superficie de productos de origen vegetal o animal, facilitando la limpieza y/o pelado.

#### **AGENTES DE ENFRIAMIENTO/CONGELAMIENTO POR CONTACTO**

Sustancias que promueven el enfriamiento/congelamiento por contacto.

**AGENTES DESGOMANTES**

Sustancias que favorecen la remoción o separación de gomas y/o mucílagos.

**ENZIMAS O PREPARACIONES ENZIMÁTICAS**

Sustancias de origen animal, vegetal o microbiano que actúan favoreciendo las reacciones químicas deseables.

**GASES PROPELENTES, GASES PARA EMBALAJES**

Gases inertes que sirven de vehículo para propeler alimentos o desplazar el aire en los embalajes o envases.

**LUBRICANTES, AGENTES DESMOLDANTES, ANTIADHERENTES, AUXILIARES DE MOLDEO**

Sustancias que lubrican evitando la adherencia y auxiliando en el moldeo y desmoldeo.

**NUTRIENTES PARA FERMENTOS BIOLÓGICOS**

Sustancias que nutren a los fermentos biológicos de modo que mantengan su desempeño durante el proceso de fermentación.

**RESINAS DE INTERCAMBIO IÓNICO, MEMBRANAS Y TAMICES MOLECULARES**

Sustancias que posibilitan la separación, fraccionamiento o intercambio de componentes de alimentos.

**SOLVENTES DE EXTRACCIÓN Y PROCESAMIENTO**

Sustancias que tienen la capacidad de disolver parte de los componentes de un alimento, facilitando su extracción y separación.

**AGENTES DE INHIBICIÓN ENZIMÁTICA ANTES DE LA ETAPA DE BLANQUEO**

Sustancias que inhiben reacciones enzimáticas de oxidación.

**DETERGENTES**

Sustancias que modifican la tensión superficial en alimentos.

**CONDIMENTOS VEGETALES****Artículo 1199**

Con la denominación genérica de Especies o Condimentos vegetales, se comprenden ciertas plantas o partes de ellas que por contener sustancias aromáticas, sápidas o excitantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y el sabor de los alimentos y bebidas.

**Artículo 1200**

Deben ser genuinas, sanas y responder a sus características normales, y estar exentas de sustancias extrañas y de partes de la planta de origen que no posean cualidades de condimentos (tallos, pecíolos, etc).

Las especias pueden expendirse enteras o molidas.

Las especias que se tengan en depósito, exhiban, circulen o expendan en mal estado de conservación o atacadas por insectos o con olor a moho serán decomisadas en el acto, como asimismo las que han sido elaboradas en malas o deficientes condiciones de higiene.

**Artículo 1201**

Las mezclas de especias deben estar compuestas de especias simples, sanas, limpias y genuinas, libres de productos extraños y deberán expendirse indicando en el rótulo los componentes de la mezcla, y cada una debe responder a las especificaciones y características analíticas propias.

#### **Artículo 1201bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 13-E/2017**

#### **Artículo 1202**

Con el nombre de Ajedrea o Tomillo real, se entienden las hojas y sumidades florecidas de la *Satureia hortensis* L. No deben contener mas de 10% de cenizas totales ni mas de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

#### **Artículo 1203**

Con el nombre de Ají molido, pisado, triturado o picado, se entiende el polvo grosero formado por la trituración de los frutos sanos y limpios de pimientos de diferentes clases y procedencias, desmenuzados sin separación de partes internas ni semillas.

El ají molido se puede distinguir por su sabor en: dulce y picante.

No tendrá mas de 14% de agua a 100-105 °C y de 5% de cloruros expresados en cloruro de sodio.

Con el nombre de Ají Cumbari, se distingue a una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, procedente del norte argentino.

#### **Artículo 1204. (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 88 Y N° 567/04)**

“Se entiende por albahaca desecada, las hojas sanas y limpias, desecadas, del *Ocymium basilicum* L., variedad grande, y del *Ocymium minimum* L., variedad pequeña. La composición centesimal media de la albahaca deshidratada será: agua (máx.) 12 %, cenizas totales a 500-550°C (máx.) 16 %, cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10 % (máx.) 3.5 % fibra bruta (máx.) 17 % y aceites volátiles (mín.) 0.3%”.

#### **Artículo 1205**

Con el nombre de Alcaparras, se entienden los botones florales cerrados (capullos) secos del *Capparis spinosa* L, conservados en vinagre y sal o en sal solamente. Deben tener no más de 30% de materias nitrogenadas y de 5% de materias grasas (todo calculado sobre producto seco).

#### **Artículo 1206**

Con el nombre de Anís, Anís común o Anís verde, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L. El anís debe contener no menos de 1,5% de esencia y no más del 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

No acusará tinte negruzco ni olor a moho.

#### **Artículo 1207**

Con el nombre de Anís estrellado o Badiana, se entienden los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* Hooker.

No deben contener menos de 3,5% de esencia ni mas de 5% de cenizas totales.

500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%. El anís estrellado que contenga shikimi o falsa Badiana (*Illicium religiosum* Siebold) será decomisado en el acto.

**Artículo 1208 - (Res 1575, 11.8.78.)**

"El producto que se denomine Azafrán o Azafrán en rama, debe estar constituido por los filamentos de color rojo-anaranjado procedentes de los estigmas desecados de la flor del *Crocus sativus* L, acompañados o no de las extremidades amarillas del estilo.

El azafrán en rama que se expendan con las calificaciones que siguen deberá tener como máximo de largo del estilo que se indica en cada caso.

Coupé: estigma sin estilo

Mancha: con estilo de 1,5 a 1,9 cm de largo

Río: con estilo de 2 a 2,6 cm de largo

Sierra: con estilo de mas de 2,6 cm de largo

Los azafranes de acuerdo con sus características fisicoquímicas se clasifican en dos categorías que deben responder a las siguientes exigencias:

	CALIDAD	
	Superior	Común
1. Cantidad de estilos sueltos y otros filamentos	Máx 5%	10%
2. Agua y materia volátiles a 100-105°C	Máx 12%	14%
3. Cenizas totales a 500- 550°C	Máx 6%	7%
4. Cenizas insolubles en HCl 10%	Máx 1%	1%
5. Extracto acuoso sobre sustancia seca, determinado s/ Metodol.Anal. Oficial del CAA.	Mín 65%	56%
6. Índice Hilger-Kuntze: Crocetina s/sustancia seca determinado s/ Met. Anal. Oficial, CAA.	Mín 8,0%	5,5%

7. Ambas categorías deben satisfacer ensayo p/Poder Colorante, Metod. Anal. Oficial, CAA.

8. Para ambas categorías: no deberá estar agotado ni mezclado c/sustancias o productos extraños de cualquier naturaleza.

9. Rotulación. Según características fisicoquímicas: Azafrán común o Azafrán superior".

**Artículo 1209 - (Res 1575, 11.8.78)**

"Con la designación de Azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando azafrán conforme a la definición y demás exigencias del Artículo 1208.

Queda prohibida la elaboración, circulación, tenencia y expendio de mezclas de azafrán con cualquier otra sustancia o producto extraño, aunque se declare en el rotulado la composición de la mezcla".

**Artículo 1210 - (Res 716, 25.4.85)**

Suprimido.

**Artículo 1211**

Con el nombre de Canela o Canela de Ceylan, se entiende la corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, procedente del *Cinnamomum zeilanicum* Breyne. Toda canela que no corresponda a los caracteres macro y microscópico de la de Ceylán deberá denominarse Canela común (Canela de China, India, Malabar, etc).

Tanto la Canela de Ceylán como las demás (China, India, Malabar, Java, etc) deben responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de 14% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más de 22% de almidón y un mínimo de 0,8% de extracto etéreo volátil y 4,5% de extracto alcohólico, excepto la Canela de Ceylán que debe dar un mínimo de 8,5% para este último.

b) No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

**Artículo 1212**

Con el nombre de Cardamomo, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Elettaria cardamomum*, White y Matón y especias afines.

Las semillas de cardamomo deben dar un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 12% de agua a 100-105°C y un mínimo de 2% de esencia.

**Artículo 1213**

Con el nombre de Carry, Karry, Curry de la India o Currypowder, se entiende una mezcla de varias especias, de gusto picante, constituida por diversas pimientos, jengibre y cúrcuma, adicionada o no de otros condimentos.

No es obligatorio declarar en los rótulos de esta mezcla la proporción de sus diversos componentes, pero sí el nombre de ellos.

Queda prohibida la adición de sustancias inertes, amiláceas y de cualquiera otra materia extraña a los componentes que se declaran en los envases de Curry.

**Artículo 1214**

Con los nombres de Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del *Carum Carvi* L. No deben contener más de 14% de agua a 100-105°C; 3% de cenizas totales a 500-550°C, y de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencias.

**Artículo 1215**

Con los nombres de Cedrón y Yerba Luisa, se entienden las hojas sanas, limpias y frescas o secas del *Lippia citriodora* Kunth.

Las hojas secas de Cedrón no deben tener más de 7% de humedad a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

**Artículo 1216**

Con el nombre de Clavo de especia o Clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

El clavo de olor debe satisfacer las siguientes exigencias:

1. No contener más de 5% de tallitos, pedúnculos florales y frutos de clavo.
2. No tendrá más de 15% de agua a 100-105°C; 7% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni más del 10% de fibra bruta.
3. No tendrá menos del 15% de extracto etéreo volátil, ni 12% de ácido quercitánico, calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso.

**Artículo 1217**

Con los nombres de Comino, Comino común o de España, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cuminum cyminum* L.

El comino deberá responder a las siguientes condiciones: no tener más de 12% de cenizas totales a 500-550°C; 4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 1,5% de esencia.

**Artículo 1218**

Con el nombre de Coriandro, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Coriandrum sativum* L.

El coriandro no debe contener más del 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 0,6% de esencia.

#### **Artículo 1219**

Con el nombre de Enebro, se entienden los conos carnosos, sanos, limpios y secos del *Juniperus communis* L.

Los frutos de enebro no deben contener más de 3% de cenizas totales a 500-550°C y de 30% de agua a 100-105°C, ni menos de 0,4% de esencia.

#### **Artículo 1220**

Con los nombres de Eneldo, Anega o Hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Anethum graveolens* L.

El eneldo no debe contener más del 10% de cenizas totales a 500-550°C; de 3% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no menos de 2,5% de esencia.

#### **Artículo 1221**

Con los nombres de Estragón, Estragonio, Tarragón o Dragoncillo, se entiende las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas de la *Artemisa dracunculus* L.

Con el nombre de Extracto de Estragón, se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión del estragonio en vinagre.

#### **Artículo 1222**

Con el nombre de Hinojo, se entienden los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum* L.

No debe contener más de 12% de agua a 100-105°C; 9% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 3% de esencia.

#### **Artículo 1223**

Con el nombre de Jengibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del *Zingiber officinale* Roscoe, decorticado (Jengibre blanco o pelado) o no (Jengibre gris).

No debe contener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 8% de fibra bruta; de 1% de calcio calculado como óxido de calcio, ni menos de 1% de esencia; de 42% de almidón, ni de 12% de extracto en agua fría.

Con el nombre de Jengibre blanqueado o encalado, se entiende el jengibre entero recubierto con compuestos de calcio para su mejor conservación (cal apagada, carbonato y sulfato de calcio). En este jengibre se tolera un máximo de 10% de cenizas totales a 500-550°C, y de 4% de calcio calculado como carbonato de calcio.

#### **Artículo 1224**

Con el nombre de Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del *Laurus nobilis* L.

No debe contener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 2% de esencia.

#### **Artículo 1225**

Con el nombre de Macis, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la Nuez moscada (*Myristica fragrans* Houttuyng).

Debe satisfacer las siguientes exigencias: no deberá contener más de 17% de agua a 100-105°C; de 3% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 10% de fibra bruta; y no menos de 4% de esencia.

El extracto etéreo debe oscilar entre 20 y 30% y el extracto alcohólico entre 19 y 25%.



**Artículo 1226 - (Resolución Conjunta SPyRS y SAGPyA N° 48/2008 y N° 147/2008)**

Con el nombre de orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de *Origanum vulgare* L. y sus diversas variedades e híbridos.

El orégano debe responder a las siguientes exigencias:

Agua (a 100-105 °C), Máximo 12%.

Cenizas Totales a 500-550 °C: Máximo 10%.

Cenizas Insolubles en ácido clorhídrico al 10%: Máximo 2%.

Esencia por destilación: Mínimo 1%.

Materias extrañas, a) Máximo 3% del tallo de la misma planta, b) Máximo 2% de materias extrañas (material vegetal proveniente de otras plantas), c) Libre de contaminantes .

Con el nombre de Mejorana, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del *Origanum majorana* L.

**Artículo 1227**

Con los nombres de Melisa, Toronjil o Cidronela, se entienden las hojas frescas o secas de la *Melisa officinalis* L.

**Artículo 1228**

Con el nombre genérico de Menta, se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas.

No deben contener más de 12% de agua a 100-105°C.

Con la designación de Menta, Menta común, Menta de jardín, Menta verde, Yerba Buena o Hierba buena, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y desecadas de la *Mentha viridis* L y *Mentha rotundifolia* L.

Con el nombre de Menta peperina o peperita, se entienden las hojas y sumidades florecidas de *Bystropogon nollis* Koth.

Con el nombre de Menta peperita o Menta inglesa, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la *Mentha piperita* L.

**Artículo 1229**

Se entiende por Mostaza, el producto resultante de la pulverización de los granos de mostaza negra (*Brassica nigra* L Voch), parda (*Brassica juncea* Hoocker), blanca (*Sinapis alba* L) o de mezclas de éstas.

Las Harinas de Mostaza o Mostaza en polvo (preparadas con semillas parcialmente desengrasadas y molidas) deben responder a las condiciones siguientes: no contener más de 10% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C; 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y no más de 1,5% de almidón.

Se reservará la denominación de Mostaza inglesa, al polvo de mostaza que responda a los caracteres indicados en el párrafo anterior y la de Mostaza sarepta o rusa al polvo procedente del *Brassica juncea* que responda a los mismos caracteres.

**Artículo 1230**

Con el nombre de Cúrcuma, se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la *Curcuma longa* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

1. Estará exenta de gérmenes patógenos según comprobación de la autoridad sanitaria.

2. No contendrá más del 10% de agua a 100-105°C; 8% de cenizas totales a 500-550°C; 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%, ni menos de 10% de extracto etéreo total y 7% de materias grasas.

Las materias nitrogenadas oscilarán entre 5 y 13%.

3. Acusará reacción positiva con difenilamina sulfúrica.

**Artículo 1231**

Con el nombre de Nuez moscada, se entiende la almendra desecada del grano de *Myristica fragans* Houttyng, desprovista completamente de sus envolturas.

Se permite el empleo de cal para recubrir la nuez moscada con el objeto de preservarla de los insectos, siempre que el peso de la capa de dicha sustancia no exceda de 1%.

El peso de una nuez moscada oscilará alrededor de 5 g y colocada en una vaso de agua no debe irse al fondo.

La nuez moscada debe satisfacer además las siguientes exigencias: no debe contener más de 5% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,5% cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; 10% de fibra bruta, ni menos de 25% de extracto etéreo fijo y de 2% de extracto etéreo volátil.

**Artículo 1232**

Con el nombre de Perejil, se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o secas del *Petroselinum sativus* Hoffm.

**Artículo 1232bis - (Res 10, 22.02.93)**

"Con el nombre de Hierba Maggi se entienden las hojas y los tallos, sanos y limpios, frescos o secos del *Levisticum officinal*".

**Artículo 1233 - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N°92/2008 y N° 355/2008)**

Con la denominación genérica de Pimentón o Páprika, se entiende el producto obtenido de la molienda de los frutos de Pimiento para pimentón.

El pimentón deberá expendirse en sus envases originales, con la indicación del origen (Argentino, Español, Húngaro, etc), quedando prohibido fraccionar los envases para su venta al detalle.

Los pimentones, de acuerdo a su composición, se clasifican en:

	Extra	Seleccionado	Común
Porcentajes máximos			
Agua a 50 °C y al vacío	12,0	12,0	12,0
Cenizas a 500-550°C, s/ Sustancia seca	8,0	8,5	9,0
Cenizas insolubles en HCl 10%	1,0	1,0	1,0
Extracto etéreo, s/Sustancia seca	15	18	20
Fibra bruta, s/ Sustancia seca	23	26	31
Color ASTA	Mínimo 120	Mínimo 90	Mínimo 70

Debe encontrarse libre de agregados de aditivos o sustancias extrañas.

El agregado de aceites vegetales en una proporción máxima de hasta 2%, deberá estar indicado en el envase.

Queda expresamente prohibido el agregado, en cualquier proporción, de productos o subproductos provenientes de procesos de extracción del *Capsicum annum* L.

**Artículo 1234**

Con el nombre de Pimienta blanca, se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas del *Piper nigrum* L, enteras o pulverizadas.

La pimienta blanca, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes condiciones: no tener más de 3,5% de cenizas totales a 500-550°C, de 0,3% de cenizas insolubles en ácido

clorhídrico al 3%; no menos de 52% de almidón, ni menos de 8% de extracto alcohólico y de 7% de extracto etéreo fijo.

#### **Artículo 1235**

Con el nombre de Pimienta inglesa o Pimienta de Jamaica, se entiende el fruto de *Pimenta officinalis* Berg, entero o molido.

Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo.

La pimienta inglesa en grano o molida debe satisfacer las siguientes condiciones: no tener más de 6% de cenizas totales a 500-550°C; de 0,4% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta ni menos de 23% de extracto alcohólico; de 8% de ácido quercitánico (calculado por el oxígeno absorbido por el extracto acuoso) y 3% de esencia.

#### **Artículo 1236**

Con los nombres de Pimienta Malagueta o Melegueta, Granos de Guinea, Semillas de Paraíso, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Amomum melegueta* Roscoe.

#### **Artículo 1237**

La Pimienta negra es el fruto incompletamente maduro y seco procedente del *Piper nigrum* L.

La pimienta negra en grano no debe contener más del 5% de pedúnculos y frutos abortados y debe pesar por lo menos 400 g por litro.

La pimienta negra, en grano o en polvo, debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 7% de cenizas totales a 500-550°C; de 1,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 14% de fibra bruta y no menos de 6,75% de extracto etéreo fijo; de 8% de extracto alcohólico, ni menos de 30% de almidón.

#### **Artículo 1238**

Con el nombre de Poleo se entienden las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia turbinata* Griseb.

Con el mismo nombre y el de Té del Inca, se conocen también las hojas y ramitas frescas o secas del *Lippia integrifolia* Griseb.

#### **Artículo 1239**

Con los nombres de Rábano silvestre, Rábano picante, Rábano rústico, Cochlearia de Bretaña, se entiende la raíz sana y limpia de la *Cochlearia armoracia* L, entera, raspada o triturada, con o sin adición de vinagre.

#### **Artículo 1240**

Con el nombre de Romero, se entienden las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinalis* L.

#### **Artículo 1241**

Con el nombre de Salvia, se entienden las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L.

Debe responder a las siguientes exigencias: no tener más de 10% de cenizas totales a 500-550°C y de 1% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%; de 25% de fibra bruta y no menos de 1% de extracto etéreo.

#### **Artículo 1242**

Con el nombre de Tomillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.

Deberá responder a las siguientes exigencias: no contener más de 8% de cenizas totales a 500-550°C; 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico a 10% y no menos de 0,5% de esencia.

#### **Artículo 1243**

Se entiende por Vainilla, el fruto inmaduro de la Vainilla planifolia Andrews y especies afines. Deberá expendirse con la indicación de su procedencia (México, Brasil, Borbón, Tahití, Java, etc).

La vainilla debe responder a las siguientes exigencias:

a) No contener más de 30% de agua a 100-105°C; 6% de cenizas totales a 500-550°C, y 46% de extracto alcohólico; ni menos de 1,5% de vainillina natural, debiendo oscilar el contenido en materias grasas entre 6 y 10%.

b) No estar alterada, mal conservada, agotada, ni contener bálsamos de Tolú o del Perú, ácido benzoico, vainillina artificial, azúcar ni sustancias extrañas.

Se entiende por Vainillón, el fruto de la Vainilla pompona.

#### **Artículo 1244**

La sustitución parcial o total de la vainilla en cualquier producto alimenticio por vainillina o etilvainillina, se deberá indicar en los rótulos en forma bien visible, así como en los prospectos, anuncios o cualquier otro medio de información:

Aromatizado con vainillina o etil vainillina, según corresponda.

#### **Artículo 1245**

Se entiende por Vainilla azucarada en polvo o Polvo de vainilla azucarada, la mezcla de 75% de azúcar blanco y 25% de vainilla.

Cada uno de los componentes debe responder a las exigencias individuales.

#### **Artículo 1246**

Se entiende por Azúcar vainillada, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 10% de vainilla.

Debe contener no menos de 0,15% de vainillina natural, estar exenta de vainillina artificial, etilvainillina y cumarina.

#### **Artículo 1247**

Se entiende por Vainillina azucarada o Azúcar con vainillina, la mezcla de azúcar blanco en polvo con 0,2 a 1,0% de vainillina.

No deberá contener cumarina.

#### **Artículo 1248**

Queda prohibido el empleo de Haba tonca, Haba de Sarrapia (semillas del *Dipteryx odorata* Willd y especies afines), en cualquier producto alimenticio.

### **HONGOS COMESTIBLES**

#### **Artículo 1249 – (Resolución Conjunta SPReI N° 92/2012 y SAGyP N° 287/2012)**

Con la denominación de hongos comestibles, se entiende el cuerpo fructífero de hongos superiores pertenecientes al Reino Fungi (Ascomycetes y Basidiomycetes) silvestres o de cultivo y que frescos, secos o en conserva, se emplean en alimentación humana.

A los efectos de este Código para hongos comestibles se entiende por:

Rotos o aplastados: las partes de hongos que pasen por un tamiz de malla 15 x 15 mm en el caso de hongos frescos y de 5 x 5 mm en el caso de hongos secos.

Carbonizados: los hongos enteros o trozados con vestigios de daño por temperatura elevada en la superficie o quemado.

Con pie desprendido: los pies separados del sombrero.

Dañados por larvas: los que presentan hasta cuatro agujeros producidos por larvas.

Gravemente dañados por larvas: los que tengan más de cuatro agujeros producidos por larvas.

Impurezas minerales: las cenizas insolubles en HCl al 10 %.

Impurezas orgánicas: se entiende por impurezas orgánicas las de origen vegetal, como la presencia de partes de plantas, hojas y agujas de pino.

1- De acuerdo con el origen los hongos comestibles se clasificarán en:

A) HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES: son aquellos colectados en la naturaleza y que crecen espontáneamente.

Se autorizan los siguientes:

- Géneros *Boletus*, *Suillus*, *Xerocomus* y *Phlebopus*: Hongos con sombrero carnoso de color marrón pardo, amarillo rojizo o castaño oscuro; himenio poroide, con pie más o menos cilíndrico, sólido. La cara inferior del sombrero tiene un gran número de poros amarillentos a castaños correspondientes cada uno a un tubo. Especies: *Boletus aereus*, *B. edulis*, *B. loyo*, *B. pinicola*, *B. reticularius*, *Suillus granulatus*, *S. luteus*, *Xerocomus badius*, *X. crysenteron*, *Phlebopus bruchii*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cantharellus*: Hongos con sombreros con forma plano convexa o bien, con forma de embudo; la superficie es lisa, naranja brillante a amarillo brillante, gris, marrón a pardo; margen ondulado.

Himenio formado por venas semejantes a láminas, decurrentes, gruesas, subdistantes, de color variable claro. El pie es cilíndrico, sólido y aparece en posición central o excéntrica. Especies: *Cantharellus cibarius*, *C. lutescens*, *C. tubaeformis*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Agaricus*: Hongos con sombrero carnoso, blanco, himenio lamelar, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color rosado al principio y pardo después. Especies: *Agaricus bisporus*, *A. campestris*, *A. blazei*, *A. pseudoargentinus*, *A. nivescens*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lactarius*: Hongos con sombrero deprimido en el centro y de pie hueco, quebradizo, de color amarillento anaranjado; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color anaranjado. Especies: *Lactarius deliciosus*, *L. vinosus*, y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lepista*. Hongos con sombrero deprimido en el centro, color lavanda, pie cilíndrico no quebradizo; con himenio lamelar. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color violáceo, lavanda o cremeo. Especies: *Lepista nuda*, *L. sordida* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Gymnopilus*: Hongos con sombrero carnoso, castaño ferrugineo a amarillento; himenio lamelar, pie robusto, castaño amarillento. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color amarillentas a ferrugineas. Especie: *Gymnopilus pampeanus* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional. La especie *Gymnopilus pampeanus* solamente se debe consumir en vinagre o escabechada.

- Género *Tricholoma*. Hongos con sombrero carnoso, la cara inferior del sombrero tiene laminillas adnatas y sinuosas. Pie carnoso y robusto. Especies: *Tricholoma portentosum*, *T. fusipes*, *T. terreum* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Russula*: Hongos con sombrero carnoso, plano o deprimido en el centro de colores muy variables, la cara inferior del sombrero tiene laminillas, frágiles y quebradizas. Pie corto y robusto.

Carecen de latex. Especies: *Russula auranta*, *R. cyanoxantha*, *R. vesca*, *R. virescens* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Morchella*: Hongos estipitados, cónicos, con crestas longitudinales que convergen hacia el ápice y trabéculas transversales, pie cilíndrico, blanquecino a leonado. Especies: *Morchella conica*, *M. elata*, *M. esculenta*, *M. intermedia*, *M. hortensis* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tuber*: Hongos hipogeos con ascocarpo más o menos redondeado de color típicamente oscuro o más claro, recubierto de pequeñas verrugas. Especies: *Tuber aestivum*, *T. albidum*, *T. brumale*, *T. magnatum*, *T. melanosporum*, *T. mesentericum* *T. uncinatum* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Cytaria*: hongos ascomicetes con fructificaciones del tipo estroma, globosas blancas o amarillentas de carne gelatinosa y firme. Especies: *Cytaria darwinii*, *C. hariatii*, *C. hookeri*, *C. johowii* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Auricularia*: hongos basidiomicetes auriformes a orbiculados de textura gomosa-gelatinosa.

Especies: *Auricularia auricula*, *A. fuscusucinea*, *A. polytricha* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

B) HONGOS COMESTIBLES DE CULTIVO: son aquellos que se obtienen mediante prácticas de producción sembrando el micelio en sustratos específicos, debidamente pasteurizados o esterilizados. Se autorizan los siguientes:

- Género *Agaricus*. Especies: *Agaricus bisporus*, *A. bitorquis* y *A. blazei*, comercialmente conocidas como "champiñones", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Lentinula* o *Lentinus*. Especie: *Lentinula edodes*, comercialmente conocida como "shiitake", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Pleurotus*. Especies: *Pleurotus ostreatus*, *P. pulmonarius*, *P. citrinopileatus*, *P. djamor*, *P. eryngii*, *P. albidus* y *P. sajor caju*, comercialmente conocidas como "hongos ostras", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Agrocybe*. Especie: *Agrocybe aegerita*, comercialmente conocida como "seta del chopo" o "pioppino", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Grifola*. Especie: *Grifola frondosa*, comercialmente conocida como "maitake", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Polyporus*. Especie: *Polyporus umbellatus*, comercialmente conocida como "chorei maitake", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Flammulina*. Especie: *Flammulina velutipes*, comercialmente conocida como "enokitake", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Volvariella*. Especie: *Volvariella volvacea*, comercialmente conocida como "paddy straw mushroom", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Stropharia*. Especie *Stropharia rugoso-annulata*, comercialmente conocida como "king stropharia", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hericium*. Especie: *Hericium erinaceus*, comercialmente conocida como "melena de león", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Tremella*. Especie: *Tremella fuciformis*, comercialmente conocida como "silver ear", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Auricularia*. Especie: *Auricularia auricula*, comercialmente conocida como "oreja de cerdo", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

- Género *Hipsizygus*. Especie: *Hipsizygus ulmarius*, comercialmente conocida como "hongo del olmo", y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

2 - De acuerdo con el contenido acuoso se clasifican en:

2.1) Hongos frescos: llamados así a los de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio.

Deberán dar cumplimiento a las siguientes condiciones:

2.1.1) Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.

2.1.2) El número de pie no excederá al de sombreros.

2.1.3) No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado.

2.1.4) Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento.

2.1.5) Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libres de insectos, gusanos o larvas.

2.1.6) Serán de consistencia firme; tendrán el sabor y el aroma propios de la especie.

2.1.7) Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

	Silvestres	De cultivo
	% Máximos m/m	
Impurezas Minerales	1,0	0,5
Impurezas Orgánicas	0,3	5,0
Dañados por larvas	5,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	2,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0

Los hongos frescos podrán presentarse: enteros o trozados.

Este producto se rotulará teniendo en cuenta su origen (silvestres o de cultivo), es decir, hongos frescos silvestres u hongos frescos de cultivo. Por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad se consignarán las características del producto y las exigencias de las normas vigentes de rotulado.

2.2) Hongos secos: con esta denominación se entienden los obtenidos por deshidratación adecuada o por liofilización de hongos comestibles (silvestres o de cultivo); reservándose el nombre de desecados para los obtenidos por exposición al aire y al sol y deshidratados a los que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o estufas apropiadas.

Se denominan hongos liofilizados a aquellos que han sido congelados con eliminación del hielo por sublimación.

Deberán cumplir con las siguientes condiciones:

- 2.2.1) Los hongos secos contenidos en un mismo envase deberán ser de la especie indicada en el rótulo. En caso de contener más de una especie, las mismas se deberán indicar en el rótulo.
- 2.2.2) Estarán en perfecto estado de conservación, libres de insectos, gusanos y larvas.
- 2.2.3) Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.
- 2.2.4) Presentarán el sabor y aromas propios de la especie o especies en caso de mezclas.
- 2.2.5) El envase será bromatológicamente apto.

Se admitirán las siguientes tolerancias:

- a) Contenido de agua máximo:
- Hongos liofilizados: hasta 6 % m/m
  - Hongos desecados o deshidratados (excepto los liofilizados y Shiitake): hasta 12 % m/m
  - Shiitake: hasta 13 % m/m
- b) Cenizas totales (a 500/550 °C): menor a 10 %
- c)

	Silvestres	De cultivo
	% Máximos m/m	
Impurezas Orgánicas	0,02	0,02
Impurezas Minerales	2,0	2,0
Dañados por larvas	20,0	1,0
Gravemente dañado por larvas	10,0	0,5
Rotos o aplastados	6,0	6,0
Carbonizados	2,0	2,0

Los hongos secos podrán presentarse:

- i) Enteros: producto que mantiene la integridad de sus partes al que se le podrá acortar el pie.
- ii) Trozados: se refiere a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes (trozos o lonjas).
- iii) Molidos: que corresponden a los de una misma especie molidos en grano grueso o fino y en este último caso con un grano tal que pase por un tamiz de malla de 200 micras.

El contenido de agua a 100/105 °C será:

- Hongo seco molido grueso, máximo 13,0 % m/m
- Hongo seco molido fino, máximo 9,0 % m/m

Este producto se rotulará Hongos Secos, agregándose las características correspondientes. Cuando se trate de una mezcla de hongos secos se deberá agregar en el rótulo el vocablo Mezcla, indicando las especies. Cuando se trate de una mezcla de hongos secos trozados, deberá rotularse: Hongos Secos Mezcla..., llenando el espacio en blanco con el vocablo: Trozados.

**Artículo 1249bis – Derogado por Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 13-E/2017**

**Artículo 1250 - (Res 1249, 26.11.81)**



"Con la denominación genérica de Conserva de Hongos, se entiende el producto elaborado con hongos comestibles frescos o desecados de las variedades silvestres o de cultivo (Champignonnes), envasados con un medio apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Los hongos contenidos en un mismo envase serán del mismo género, especie y variedad botánica
- b) Serán sanos, limpios, libres de insectos, gusanos, larvas, etc
- c) No deberán presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos
- d) Podrán presentarse enteros o fraccionados en trozos de formas y tamaños razonablemente uniformes
- e) La fase líquida podrá ser constituída por: aceites vegetales comestibles, caldo de cocción de hongos o agua, con o sin cloruro de sodio, vinagre, ácidos (cítrico, tartárico, málico, láctico, ascórbico o sus mezclas); edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad tecnológicamente adecuada.
- f) Se admitirán:

Impurezas minerales	Máx: 0,1% m/m
Impurezas orgánicas	Máx: 0,02% m/m
Daños por larvas (H. Silvestres)	Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo)	Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos ... o Champignonnes ..., según corresponda, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación y la denominación del aceite empleado.

En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el género y la especie de hongos.

En cualquier envase, el peso de producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres o en lugar bien visible, el peso escurrido y en el rótulo, tapa o contratapa: año de elaboración".

### **Artículo 1251 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Con las denominaciones y características que siguen, se entienden los productos elaborados con hongos comestibles frescos o desecados, limpios, sanos, exentos en lo posible de daños producidos por insectos, gusanos, larvas y que presenten el aroma y sabor propio de la especie.

1. Hongos salados: Con esta denominación se entiende, el producto semielaborado con hongos comestibles frescos, de una sola especie de cultivo o silvestres, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes, limpios, blanqueados o no por medio de anhídrido sulfuroso en la cantidad mínima indispensable conservados en una salmuera que después de estabilizada contenga entre 15,0 y 18,0% de cloruro de sodio.

En este producto se admitirá:

Impurezas minerales	Máx: 0,3% m/m
Impurezas orgánicas	Máx: 0,05% m/m
Dañados por larvas (H. Silvestres)	Máx: 6,0% m/m
(H. de cultivo)	Máx: 1,0% m/m

Este producto se rotulará: Hongos o Champiñones, según corresponda, ... salado, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación. Por debajo de la denominación se consignará el género y la especie.

En cualquier envase, el peso del producto escurrido será de 53,0% del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: peso escurrido.

En el rótulo o en la tapa o contratapa deberá consignarse mes y año de elaboración.

2. Extracto simple de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Extracto seco (libre de cloruro de sodio): 7,0% m/m

Cloruro de sodio (sal), Máx: 20,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto simple de hongos, con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio, año de elaboración.

3. Extracto concentrado de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (de cultivo o silvestres) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Extracto seco (libre de cloruro de sodio), Mín: 24,0% m/m

Cloruro de sodio, Máx: 20,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto concentrado de hongos.

Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible: peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio y año de elaboración; este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.

4. Extracto desecado de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o del líquido de cocción de una o más especies de hongos comestibles desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

Humedad a 100-105°C, Máx: 9,0% m/m

Cloruro de sodio (sal), Máx: 5,0% m/m

Este producto se rotulará: Extracto desecado de hongos.

Con caracteres y lugar bien visible se consignará: peso neto y año de elaboración; este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.

5. Hongos agrios: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en agua salada (cloruro de sodio) de hongos comestibles silvestres o de cultivo: envasado en un recipiente bromatológicamente apto con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente o no y sometido o no a esterilización industrial.

Los hongos empleados deberán ser:

a) Frescos, sanos, limpios, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes

b) Libres de daño alguno producido por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose hasta un 4,0% m/m de hongos dañados por larvas.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de textura firme, consistencia blanda, pero sin tendencia a deshacerse; de sabor agradable marcadamente ácido

2. La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0% expresada en ácido láctico

3. El medio líquido podrá ser adicionado de: condimentos, esencias naturales, extractos aromatizantes, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración y de hasta 500 mg/kg (500 ppm) de ácido l-ascórbico (como antioxidante y sin declaración en el rótulo).

4. Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg de ácido sórbico (800 ppm) o su equivalente en sorbato de

potasio o de calcio o de hasta 800 mg/kg (800 ppm) de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico.

Este producto se rotulará: Hongos agrios.

Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes nutritivos, deberá rotularse: Hongos agridulces.

Cuando la fase líquida contenga condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá rotularse: Hongos agrios u Hongos agridulces, según corresponda, con ... llenando el espacio en blanco con el nombre de las sustancias agregadas.

Si la fase líquida hubiere sido adicionada de conservantes deberá figurar en el rótulo la leyenda Conservante permitido (o sus nombres).

En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar el género y la especie de hongos.

En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y año de elaboración; este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa.

6. Hongos encurtidos: Con esta denominación se entienden los hongos comestibles (silvestres o de cultivo) que después de haber sido curadas en salmuera o haber sufrido una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.

Los hongos empleados deberán:

a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no, con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso o sulfitos alcalinos

b) Estar prácticamente libre de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Dañados por larvas: (H. Silvestres) Máx: 6,0% m/m

(H. de cultivo) Máx: 1,0% m/m

c) Ser de la misma especie; textura firme y sin tendencia a deshacerse

d) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los inc b) y c)

2. La fase líquida será límpida, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que puedan ocurrir durante el almacenado

3. El medio líquido deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimento, aceites esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración

4. La fase líquida podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado

5. Impurezas minerales, Máx: 0,1% m/m

Impurezas orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: Hongos encurtidos.

Cuando hubieren sido adicionados de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: Hongos encurtidos dulces, formando una o dos frases (una por debajo de la otra) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberán rotularse: Hongos encurtidos u Hongos encurtidos dulces con ...

llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias agregadas.

Por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la especie y género de hongos contenidos.

En cualquier envase el peso escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o en la contratapa: año de elaboración.

7. Hongos en vinagre: Con esta denominación se entiende el producto elaborado con hongos comestibles de una o más especies de hongos silvestres o de cultivo, que enteros o fraccionados, crudos o cocidos, se conservan en vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.

Los hongos deberán:

a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados o no con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso

b) Estar prácticamente libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:

Dañados por larvas (H. Silvestres) Máx: 6,0% m/m

(H. de cultivo) Máx: 1,0% m/m

c) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes

d) Ser de textura firme sin tendencia a deshacerse.

El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los Inc b), c) y d)

2. El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenado.

3. La fase líquida deberá tener una acidez no menor de 2,0% expresada en ácido acético y un pH (20°C) no mayor de 3,5.

Podrá contener: cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad tecnológicamente conveniente.

4. El medio líquido podrá contener hasta 100 mg/kg (100 ppm) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado.

5. Impurezas minerales, Máx: 0,1% m/m

Impurezas orgánicas, Máx: 0,02% m/m

Este producto se rotulará: Hongos en vinagre.

Cuando los hongos sean de dos o más especies se rotulará: Hongos mezcla en vinagre.

Cuando el vinagre no sea de vino deberá declararse su origen como formando parte de la denominación del producto con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Cuando se hubieren adicionado de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: Hongos en Vinagre Dulce.

Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá figurar la leyenda: Con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias agregadas.

En todos los casos por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad deberá figurar: géneros y especies de hongos contenidos.

En cualquier envase el peso del producto escurrido será de 50,0% del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o contratapa: año de elaboración".

### **Artículo 1252**

Se permite el blanqueado de los hongos destinados al consumo, por sulfitación a la dosis estrictamente necesaria, quedando prohibido el blanqueo con sales de estaño.

### **Artículo 1253**

Queda prohibida con fines alimenticios, la venta de hongos venenosos aún cuando hubiesen sido sometidos a cualquier tratamiento destinado a privarlos de sus principios tóxicos.

### **Artículo 1254**

Con el nombre de Trufas o Criadillas de tierra, se entiende el producto constituido por el aparato esporígeno de diversos hongos que se desarrollan bajo tierra.

Deben venderse escrupulosamente lavadas y cepilladas, indicándose en el rótulo si se trata de Trufas negras (maduras), negro violetas, blancas o grises (incompletamente maduras) y el lugar de recolección.

## **FERMENTOS, LEVADURAS Y DERIVADOS**

### **Artículo 1255**

Con la designación de Levadura, se entiende el producto constituido a base de hongos microscópicos (Sacaromicetas).

Pueden tener diferentes orígenes: obtenerse de la fabricación de cerveza, vino, sidra, etc, u obtenerse especialmente en establecimientos destinados a ese fin, donde se cultiva en mostos especiales.

Puede presentarse en varias formas: prensada, seca, para panificación, etc.

### **Artículo 1256**

Con los nombres de Levadura comprimida, Levadura Húmeda, Levadura pastosa, Levadura prensada, Levadura de cereales, Levadura de melazas, se entiende la levadura cultivada en mostos de distinta procedencia, prensada o centrifugada.

Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor sui generis, constituida por células en su mayor parte vivas.

El tenor en agua no excederá de 75 %, las cenizas de 2,5 %, la acidez máxima será equivalente a 5 ml de álcali normal para 100 g y el poder impulsivo (Hayduck-Kusserow) en las levaduras para panificación será de un litro de anhídrido carbónico en dos horas con respecto a un peso de levadura que contenga 10 g de sustancia seca.

Debe conservarse en heladeras.

Se admite la adición de hasta 10% de almidón.

### **Artículo 1257 - (Dec 61, 17.1.77)**

Suprimido.

### **Artículo 1258 - (Dec 61, 17.1.77)**

"Con la denominación de Levadura de cerveza desamargada, se entiende el producto obtenido por procedimientos adecuados y desecación conveniente de las levaduras de cervecera, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Se presentará en forma de gránulos o comprimidos; de color grisáceo; con olor y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.

Para la elaboración de los gránulos o comprimidos podrá utilizarse hasta el 15,0% de: harina, féculas, almidón, azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas.

Este producto se rotulará: Levadura de cerveza desamargada, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Se consignará la leyenda Con... llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia utilizada como conglomerante. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración".

### **Art 1258 bis - (Dec 61, 17.1.77)**

"Con la denominación de Extracto de levadura, se entiende el producto obtenido por procesos físicos o bioquímicos adecuados de levadura de cervecera, con o sin la adición de cloruro de sodio; envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

a) Se presentará en forma de una pasta semisólida, de textura lisa y homogénea;

b) Con olor y sabor agradables; sin olores ni sabores extraños.

c) Responderá a la siguiente composición:

Agua a 100-105°C	Máx: 25,0% m/m
Cenizas a 550-550°C	Máx: 18,7% m/m
Nitrógeno total	Mín: 6,7% m/m
Cloruros en NaCl	Máx: 0,75%
Sustancias reductoras	Máx: 0,40% m/m en dextrosa.

Este producto se rotulará: Extracto de Levadura.

En el rótulo deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible: Prótidos totales (NT x 6,25) g%; Cloruros en NaCl g%; peso neto y año de elaboración".

### **Artículo 1259 - (Res 153, 15.2.78)**

"Con la denominación de Polvos de o para panadería, Polvos para pastelería, Levadura química, Polvos para hornear, se entienden las preparaciones destinadas a producir el levantamiento de la masa elaborada con harina, agua, leche u otras sustancias agregadas, ya sea por la sola acción del calor o la de ésta y la acción recíproca de sus componentes debido al desprendimiento gaseoso.

Las mezclas de las preparaciones estarán constituidas por:

a) Bicarbonato de sodio o bicarbonato de amonio o sus mezclas.

b) Tartrato ácido de potasio o fosfato ácido de calcio o pirofosfato de sodio o fosfato ácido de sodio y aluminio o sus mezclas.

En reemplazo parcial o total de las sustancias mencionadas en b) podrá utilizarse ácidos: cítrico, tartárico, málico, fumárico o sus mezclas y las que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional.

Deberán responder a las siguientes condiciones:

1. Se presentarán en forma de polvo muy fino y homogéneo.

2. Serán de color blanco uniforme.

3. Por adición de agua, deberán desprender no menos de 10,0% en peso de anhídrido carbónico.

4. No deberán contener ninguna sustancia que por hidratación y calor en las condiciones normales de uso, produzca anhídrido sulfuroso.

A los fines de la normatización para cumplimentar las exigencias establecidas precedentemente, podrán utilizarse las siguientes sustancias diluyentes: Sulfato de calcio, Silicato de calcio, Almidón, Féculas, Harinas, Sulfato de sodio y aluminio y en este caso llevarán la proporción correspondiente de fosfato de calcio.

Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase con uno de los nombres indicados en la denominación.

Podrán llevar en el rótulo principal o en otro complementario las indicaciones correspondientes a su forma de uso así como las de su preservación.

En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración".

### **Artículo 1260**

Se entiende por Extracto de Levadura, el producto obtenido de levaduras de cualquier procedencia mediante plasmólisis y subsiguiente autólisis y cocimiento bajo presión seguido de una concentración final al vacío.

Debe declararse en el rótulo el origen de la levadura utilizada.

Los extractos de levadura deben dar no menos de 75% de residuo seco a 100-105°C y de 9% de nitrógeno total; no más de 25% de cenizas totales a 500-550°C y de 15% de cloruros como cloruro de sodio, todo calculado sobre producto seco.

### **Artículo 1261**

Se entiende por Enzimas o Fermentos, a los catalizadores orgánicos de naturaleza coloidal, termolábiles, de alto peso molecular, específicos, producido por un ser vivo y que pueden actuar dentro o fuera del organismo que los produce.

### Artículo 1262

Las enzimas o fermentos deberán presentarse en perfecto estado de conservación, libres de cualquier sustancia tóxica y de gérmenes patógenos; adicionados o no de un vehículo apto para la alimentación (azúcares, cloruro de sodio) u otro previamente autorizado por la autoridad sanitaria nacional.

### Artículo 1263 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-16-APN-SRYGS#MSYDS N°16/2019)

Las enzimas permitidas como coadyuvantes de tecnología para uso en la industria alimentaria y de bebidas son las listadas en la siguiente tabla:

Nº IUPAC	Nombre de la Enzima	Fuente de obtención
EC 4.1.1.5	<b>alfa Acetolactato descarboxilasa</b>  ((S) -2-hidroxi-2-metil-3-oxobutanoato carboxi-liasa.)	<i>Bacillus brevis</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.133	<b>Alfa amilasa maltogénica</b>	<i>Geobacillus stearothermophilus</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.4.11.1	<b>Aminopeptidasa</b>  (Leucilaminopeptidasa; Citosol aminopeptidasa; Leucineaminopeptidasa; Peptidasa S).	<i>Lactococcus lactis</i>
EC 3.2.1.1	<b>alfa amilasa</b>  (Glicogenasa)	<i>Aspergillus niger</i>
EC 3.2.1.1	<b>alfa amilasa</b>  (Glicogenasa)	<i>Aspergillus oryzae</i>
EC 3.2.1.1	<b>alfa amilasa</b>  (Glicogenasa)	<i>Bacillus licheniformis</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
EC 3.2.1.1	<b>alfa amilasa</b>  (Glicogenasa)	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
EC 3.2.1.1	<b>alfa amilasa</b>  (Glicogenasa)	<i>Bacillus subtilis</i>
EC 3.2.1.1	<b>alfa amilasa</b>	<i>Rhizopus oryzae</i>

	(Glicogenasa)	
<b>EC 3.2.1.1</b>	<b>alfa amilasa</b> (Glicogenasa)	Malta de cebada, Cereales malteados
<b>EC 3.2.1.1</b>	<b>alfa amilasa</b> (Glicogenasa)	<i>Bacillus licheniformis</i> ( <i>Geobacillus licheniformis</i> )
<b>EC 3.2.1.1</b>	<b>alfa amilasa</b> (Glicogenasa)	<i>Bacillus licheniformis</i> conteniendo el gen de alfa-amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>
<b>EC 3.2.1.1</b>	<b>alfa amilasa</b> (Glicogenasa)	<i>Bacillus stearothermophilus</i> ( <i>Geobacillus stearothermophilus</i> )
<b>EC 3.2.1.1</b>	<b>alfa amilasa</b> (Glicogenasa)	<i>Bacillus megaterium</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 3.2.1.1</b>	<b>alfa amilasa</b> (Glicogenasa)	<i>Bacillus stearothermophilus</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 3.2.1.2</b>	<b>Beta amilasa</b>  (4-alfa-D-glucano maltohidrolasa. Glucogenasa. Saccharogenamylasa)	Malta de cereal
<b>EC 3.2.1.133</b>	<b>Alfa-amilasa maltogénica</b>  Glucano 1,4-alfa- maltohidrolasa)	<i>Bacillus stearothermophilus</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 3.2.1.60</b>	<b>Maltotetrahidrolasa</b>  (glucano 1,4-alfa- maltotetrahidrolasa; Exo- maltotetrahidrolasa. G4- amilasa. Glucano 1,4-alfa- maltotetrahidrolasa. Maltotetraosa formando amilasa)	<i>Pseudomonas stutzeri</i> expresado en <i>Bacillus licheniformis</i>
<b>EC 3.5.1.1</b>	<b>Asparaginasa</b>  (L-asparaginasa o L- asparagineamidohidrolasa)	<i>Aspergillus niger</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 3.5.1.1</b>	<b>Asparaginasa</b>  (L-asparaginasa o L- asparagineamidohidrolasa)	<i>Aspergillus oryzae</i> expresado en <i>Aspergillus oryzae</i>



<b>EC 3.5.1.1</b>	<b>Asparaginasa</b> (L-asparaginasa o asparagineamidohidrolasa)	<i>Bacillus subtilis</i> , conteniendo el gen de asparaginasa aislado de <i>Pyrococcus furiosus</i>
<b>EC 3.4.22.33</b>	<b>Bromelina de frutas</b>	<i>Ananas comosus</i> y <i>Ananas bracteatus</i>
<b>EC 3.2.1.1</b>	<b>Carbohidrasa</b> (Diastasa, ptialina, glucogenasa 1,4-alfa-D-glucano glucanohidrolasa)	<i>Bacillus Licheniformis</i>
<b>EC 1.11.1.6</b>	<b>Catalasa</b>	<i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 1.11.1.6</b>	<b>Catalasa</b>	<i>Micrococcus lysodeikticus</i> ( <i>Micrococcus luteus</i> )
<b>EC 1.11.1.6</b>	<b>Catalasa</b>	Hígado bovino ( <i>Bostaurus</i> )
<b>EC 3.2.1.4</b>	<b>Celulasa</b> (Avicelasa Beta-1,4-endoglucano hidrolasa. Beta-1,4-glucanasa. Carboximetilcelulasa Celludextrinasa Endo-1,4-beta-D-glucanasa. Endo-1,4-beta-D-glucanohidrolasa Endo-1,4-beta-glucanasa. Endoglucanasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
<b>3.2.1.4</b>	<b>Celulasa</b> (Avicelasa Beta-1,4-endoglucano hidrolasa. Beta-1,4-glucanasa. Carboximetilcelulasa Celludextrinasa Endo-1,4-beta-D-glucanasa. Endo-1,4-beta-D-glucanohidrolasa Endo-1,4-beta-glucanasa. Endoglucanasa.)	<i>Trichoderma reesei</i>
<b>EC 3.4.23.4</b>	<b>Quimosina</b>	de <i>Bos Taurus</i> (no recombinante)
<b>EC 3.4.23.4</b>	<b>Quimosina</b> (Rennina)	Quimosina A derivada de <i>Escherichia coli</i> K-12 conteniendo un gen de

	Quimosina A)	proquimosina A
<b>EC 3.4.23.4</b>	<b>Quimosina B</b>	Quimosina B derivada de <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> conteniendo un gen de proquimosina B
<b>EC 3.4.23.4</b>	<b>Quimosina B</b>	Quimosina B derivado de <i>Kluyveromyces lactis</i> conteniendo un gen de proquimosina B
<b>EC 3.4.23.4</b>	<b>Quimosina B</b>	Quimosina B derivado de <i>Cartamus tinctorius</i> conteniendo un gen de proquimosina B
<b>EC 3.4.22.3</b>	<b>Ficina</b> (Ficaína)	Latex de higuera ( <i>Ficus</i> sp.)
<b>EC 3.2.1.3</b>	<b>Glucoamilasa</b>  (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	<i>Aspergillus niger</i> var.
<b>EC 3.2.1.3</b>	<b>Glucoamilasa</b>  (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	<i>Aspergillus oryzae</i>
<b>EC 3.2.1.3</b>	<b>Glucoamilasa</b>  (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	<i>Rhizopus oryzae</i>
<b>EC 3.2.1.3</b>	<b>Glucoamilasa</b>  (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa.	<i>Rhizopus niveus</i>

	4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	
<b>EC 3.2.1.3</b>	<b>Glucoamilasa</b>  (Glucan 1,4-alfa-glucosidasa. 4-alfa-D-glucan glucohidrolasa. Amiloglucosidasa. Exo-1,4-alfa-glucosidasea. Gamma-amilasa. Glucoamilasa. Lisosomal alfa-glucosidasa).	<i>Rhizopus delemar var. multiplicisporus</i>
<b>EC 3.2.1.6</b>	<b>Glucanasa</b>  (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1, 4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 3.2.1.6</b>	<b>Glucanasa</b>  (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1, 4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i>
<b>EC 3.2.1.6</b>	<b>Glucanasa</b>  (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1, 4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 3.2.1.6</b>	<b>Glucanasa</b>  (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1,4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Rasamsonia emersonii</i> (nombre previo: <i>Talaromyces emersonii</i> )
<b>EC 3.2.1.6</b>	<b>Glucanasa</b>  (Endo-1,3(4)-beta-glucanasa. Endo-1,3-beta-glucanasa. Endo-1, 4-beta-glucanasa. Laminarinasa.)	<i>Humicola insolens</i>

<b>EC 1.1.3.4</b>	<b>Glucosa oxidasa</b> (Beta-D-glucosa:oxigen 1-oxido-reductasa. D-glucosa-1-oxidasa. Glucosa aereo dehidrogenasa. Glucosa oxihidrasa. GOD.)	<i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 1.1.3.4</b>	<b>Glucosa oxidasa</b> (Beta-D-glucosa: oxigen 1-oxido-reductasa. D-glucosa-1-oxidasa. Glucosa aereo dehidrogenasa. Glucosa oxihidrasa. GOD.)	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen para glucosa oxidasa aislada de <i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 5.3.1.5</b>	<b>Glucosa Isomerasa</b> (D- xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Actinoplanes missouriensis</i>
<b>EC 5.3.1.5</b>	<b>Glucosa Isomerasa</b> (D- xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Bacillus coagulans</i>
<b>EC 5.3.1.5</b>	<b>Glucosa Isomerasa</b> (D- xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Streptomyces rubiginosus</i>
<b>EC 5.3.1.5</b>	<b>Glucosa Isomerasa</b> (D- xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Streptomyces olivaceus</i>
<b>EC 5.3.1.5</b>	<b>Glucosa Isomerasa</b> (D- xilosa cetoisomerasa. xilosa isomerasa)	<i>Streptomyces olivochromogenes</i>
EC 3.2.1	Hemicelulasa (glucano hidrolasa)	<i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 1.1.3.5</b>	<b>Hexosa oxidasa</b>	<i>Chondrus crispus</i> , expresado en <i>Hansenula polymorpha</i>

<b>EC 3.2.1.7</b>	<b>Inulinasa</b> (Inulasa)	<i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 3.2.1.26</b>	<b>Invertasa</b>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
<b>EC 3.2.1.23</b>	<b>Lactasa</b> ( $\beta$ -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 3.2.1.23</b>	<b>Lactasa</b> ( $\beta$ -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Aspergillus oryzae</i>
<b>EC 3.2.1.23</b>	<b>Lactasa</b> ( $\beta$ -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Kluyveromyces fragilis</i> ( <i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>marxianus</i> )
<b>EC 3.2.1.23</b>	<b>Lactasa</b> ( $\beta$ -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Kluyveromyces lactis</i> ( <i>Kluyveromyces marxianus</i> var. <i>lactis</i> )
<b>EC 3.2.1.23</b>	<b>Lactasa</b> ( $\beta$ -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	Extractos libres de células de <i>Candida pseudotropicalis</i>
<b>3.2.1.23</b>	<b>Lactasa</b> ( $\beta$ -Galactosidasa Exo-(1->4)-beta-D- galactanasa.)	<i>Bacillus licheniformis</i> , containing the gene for $\beta$ -Galactosidase isolated from <i>Bifidobacterium</i> <i>bifidum</i>
EC 3.4.11.1	Leucina aminopetidasa	<i>Lactococcus lactis</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	Tejido pancreático animal

<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Fusarium heterosporum</i> expresado en <i>Ogataea polymorpha</i>  ( <i>Ogataea polymorpha</i> Sinónimo de <i>Hansenula polymorpha</i> )
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus oryzae</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	Tejido comestible de preestómago de terneros, chivos o corderos
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen de triacilglicerollipasa aislado de <i>Rhizomucor miehei</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Rhizomucor miehei</i> (Nombre previo: <i>Mucor miehei</i> )
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Rhizopus oryzae</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Rhizopus niveus</i>

<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillu soryzae</i> , conteniendo el gen para triacilglicerol lipasa aislado de <i>Humicola lanuginose</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen para triacilglicerollipase aislado de <i>Fusarium oxysporum</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Candida rugosa</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Mucor circinelloides</i> f. <i>circinelloides</i> (Nombre previo: <i>Mucor javanicus</i> );
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Penicillium roquefortii</i>
<b>EC 3.1.1.3</b>	<b>Lipasa</b> (Triacilglicerolipasa; Tributirasa; Trigliceridelipasa.)	<i>Fusarium culmorum</i> expresado en <i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 3.1.1.23</b>	<b>Lipasa, monoacilglicerol</b> (Acilglicerol lipasa)	<i>Penicillium camembertii</i>
<b>3.2.1.17</b>	<b>Lisozima</b> (Clorhidrato de lisozima)	Clara de huevo
<b>S/N</b>	<b>Pancreatina</b>	Páncreas de suidos ( <i>Sus scrofa</i> ) o bovinos( <i>Bostaurus</i> )
<b>EC 3.4.22.2</b>	<b>Papaina</b> (Papaya peptidasa I)	Fruto de la papaya <i>Carica papaya</i> L. (Fam. <i>Caricaceae</i> )

<b>EC 3.2.1.15</b>	<b>Pectinasa</b> (Poligalacturonasa. Pectindepolimerasa).	<i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 3.2.1.15</b>	<b>Pectinasa</b> (Poligalacturonasa. Pectindepolimerasa).	<i>Rhizopus oryzae</i>
<b>EC 3.4.23.1</b>	<b>Pepsina</b> (Pepsina A)	Capa glandular de estómago porcino y Bovino
<b>3.1.1.32</b>	<b>Fosfolipasa A1</b>	<i>Fusarium Venenatum</i> expresado en <i>Aspergillus Oryzae</i>
<b>EC 3.1.1.4</b>	<b>Fosfolipasa A2</b> (Lecitinasas A. Fosfatidasa. Fosfatidolipasa. Fosfatidilcolina 2-acilhidrolasa.)	Páncreas porcino
<b>EC 3.1.1.4</b>	<b>Fosfolipasa A2</b> (Lecitinasas A. Fosfatidasa. Fosfatidolipasa. Fosfatidilcolina 2-acilhidrolasa.)	<i>Streptomyces violaceoruber</i>
<b>EC 3.1.1.4</b>	<b>Fosfolipasa A2</b> (Lecitinasas A. Fosfatidasa. Fosfatidolipasa. Fosfatidilcolina 2-acilhidrolasa.)	<i>Aspergillus niger</i>
<b>EC 3.1.4.3</b>	<b>Fosfolipasa C</b> (Clostridium oedematiens beta y gamma-toxinas. Clostridium welchii alfa-toxina. Lecitinasas C. Lipofosfodiesterasa I)	<i>Pichia pastori</i>
<b>EC 3.4.11 3.4.21 3.4.23</b>	<b>Proteasa</b>	<i>Aspergillus oryzae</i>



<b>EC 3.2.1.41</b>	<b>Pullulanasa</b> (Alfa-dextrin endo-1,6-alfa-glucosidasa. Amilopectin 6-glucahidrolasa. Enzima de desramificación. Limit dextrinasa. Pullulan 6-glucahidrolasa.)	<i>Klebsiella aerogenes</i>
<b>EC 3.2.1.41</b>	(Alfa-dextrin endo-1,6-alfa-glucosidasa. Amilopectin 6-glucahidrolasa. Enzima de desramificación. Limit dextrinasa. Pullulan 6-glucahidrolasa.)	<i>Bacillus acidopullulyticus</i>
<b>EC 3.4.23.4</b>	<b>Cuajo</b> quimosina (rennina, proteinasa aspártica)	Extracto acuoso del cuarto estómago de terneros, chivos o corderos
<b>EC 3.4.23.23</b>	<b>Cuajo</b> (Mucorpepsina Mucorrennina)	Rhizomucor spp
<b>EC 3.4.23.23</b>	<b>Cuajo</b> (Mucorpepsina)	Cryphonectria parasitica (nombre previo Endothia parasitica)
<b>EC 2.3.2.13</b>	Transglutaminasa	<i>Streptomyces mobaraensis</i>
<b>EC 3.4.21.4</b>	<b>Tripsina</b> (Alfa-tripsina. Beta-tripsina).	<i>Fusarium Oxysporum</i> expresado en <i>Fusarium Venenatum</i>
<b>EC 3.4.21.4</b>	<b>Tripsina</b> (Alfa-tripsina. Beta-tripsina).	Pancreas porcino o bovino
<b>EC 3.4.21.14</b>	<b>Serina proteinasa</b>	<i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 3.5.1.5</b>	<b>Ureasa</b>	<i>Lactobacillus fermentum</i>

<b>EC 3.2.1.8</b>	<b>Endo-1,4-beta-xilanasa</b>	<i>Aspergillus oryzae</i> , conteniendo el gen para Endo-1,4-beta-xilanasa aislada de <i>Thermomyces lanuginosus</i>
<b>EC 3.2.1.8</b>	<b>Endo-1,4-beta-xilanasa</b>	<i>Bacillus subtilis</i> , modificado genéticamente para que contenga numerosas copias del gen codificador de la enzima xilanasa de <i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 3.2.1.8</b>	<b>Endo-1,4-beta-xilanasa</b>	<i>Bacillus subtilis</i> expresado en <i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 3.2.1.1 EC 3.4.21.14 EC 3.4.24.4</b>	<b>Proteasa y carbohidrasa microbiana mixta</b>	<i>Bacillus subtilis</i>
<b>EC 3.2.1.1 EC 3.2.1.15 EC 3.2.1.3</b>	<b>Carbohidrasa</b>	<i>Rhizopus oryzae</i>
<b>EC 3.2.1.1 EC 3.2.1.2</b>	<b>MaltCarbohidrasa</b> (alfa amilasa y beta amilasa)	Cebada

Sin perjuicio que puedan ser aprobados nuevos usos de enzimas en alimentos y bebidas según lo establecido en el presente artículo, se permitirá el empleo de las siguientes enzimas como coadyuvantes de tecnología:

- a. Carbohidrasas: Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertida.
- b. Pectinasas: Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino y de zumos vegetales.
- c. Proteasas: Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.
- d. Enzimas óxido-reductasas: Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.
- e. Lipasas: Para emplear en la industria quesera.
- f. Fosfolipasa C: Para uso en la industria aceitera.
- g. Fosfolipasa A2: para su uso en yema de huevo, huevo entero o sus mezclas, pan (con excepción del pan francés), productos de panadería y pastelería.

En aquellos alimentos en los cuales no se prevé el uso de enzimas como coadyuvantes de tecnología, en los artículos específicos del presente Código, podrá autorizarse su empleo siempre que se demuestre ante la autoridad sanitaria competente, que está justificado

tecnológicamente su uso, que no altera la genuinidad del alimento y que no aporte o genere sustancias riesgosas para la salud.

Los ensayos de toxicidad que demuestren que no se aportan sustancias riesgosas para la salud deben ser realizados con la enzima en el alimento en el cual se va a utilizar, en las concentraciones de uso y en las condiciones de elaboración.”

### **Artículo 1263 bis – (Resolución Conjunta RESFC-2019-16-APN-SRYGS#MSYDS N°16/2019)**

Aquellas enzimas, que no se encuentren listadas en el artículo 1263, podrán ser admitidas, como coadyuvante de tecnología, previa evaluación satisfactoria de acuerdo con el siguiente protocolo: Protocolo de Evaluación de una Enzima como Coadyuvante de Tecnología.

### **INTRODUCCIÓN**

La naturaleza del producto debe ser resumida en un párrafo introductorio que incluya la fuente, los aspectos principales del proceso de producción y los valores típicos de su composición, propósito y uso previsto.

### **DESCRIPCIÓN**

1. Aislados de o producidos por microorganismos, hongos o algas.

- Nombre científico, clasificación taxonómica.
- Sinónimos.
- Procedimiento de identificación.
- Origen e historia de uso del microorganismo productor.
- Depósito en una colección oficialmente reconocida con número correspondiente.

1.2. Aislados de o producidos a partir de plantas o sus partes

- Nombre científico, clasificación taxonómica y, cuando corresponda, quimiotipo.
- Sinónimos.
- Nombres comunes.
- Parte de la planta utilizada.
- Origen geográfico (continente, país, región).

1.3. Aislados de o producidos a partir de animales o partes de animales

- Nombre científico, clasificación taxonómica y, cuando corresponda, raza.
- Sinónimos.
- Nombres comunes.
- Parte del animal utilizado.
- Origen geográfico (continente, país, región)

1.4. Aislados de o producidos a partir de cultivos de células o tejidos derivados de animales, plantas.

- Fuente biológica (Nombre científico, clasificación taxonómica).
- Órgano y tejido o parte del organismo fuente.
- Laboratorio o colección de cultivos fuente.
- Información sobre la identidad de las células.
- Célula o tejido sustrato, cuando corresponda.
- Tipo de cultivo.

1.5. Aislados de o producidos a partir de Organismos Genéticamente Modificados (OGM)

- Organismo receptor (nombre científico, clasificación taxonómica, nombre común, potencialidad patogénica).
- Organismo donante (nombre científico, clasificación taxonómica, nombre común, potencialidad patogénica).
- Procedimiento de identificación y caracterización genética del organismo modificado.

- Descripción de la/s modificación/es genética/s (método de modificación; información sobre el material genético utilizado para modificar el organismo, incluyendo el origen (por ejemplo, vegetal, microbiano, vírico, sintético), la identidad y función esperada en el OGM; construcción utilizada en la modificación; número de insertos en el genotipo receptor).

## **2. PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA ENZIMA**

Descripción del proceso completo de producción. Condiciones de obtención, materias primas, sustancias iniciadoras, antimicrobianos y otros compuestos utilizados.  
Sistema de control y aseguramiento de la calidad.

## **3. COMPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES**

Información sobre identidad

- Propiedades físico-químicas (Ej. Apariencia, punto de fusión, punto de ebullición).
- Pureza (*En función del origen de la enzima y del organismo productor y/o el proceso de elaboración se requerirán: impurezas y productos secundarios derivados del proceso de obtención, metabolitos indeseables, toxinas, alérgenos, residuos y contaminantes metálicos, químicos y microbiológicos*).
- Actividad antibiótica: *Ausente en preparaciones de fuentes microbianas.*

Las determinaciones deben ser realizadas en laboratorios nacionales y/o internacionales reconocidos por las autoridades nacionales competentes, y/o realizados por la empresa en laboratorios que cuenten con un sistema de calidad y siempre que los resultados sean presentados conjuntamente con sus respectivas metodologías y validaciones de las mismas. Deberá constar información sobre las condiciones de almacenamiento y si correspondiese las condiciones de uso. Deben incluirse los métodos de análisis para todos los parámetros y la elección de éstos como indicadores de calidad y pureza debe estar justificada.

## **4. EXPERIENCIA DE USO**

### **4.1. Historia de la fuente de obtención**

Historia del organismo del cual proviene la enzima. Datos de composición, producción y experiencia de uso incluyendo sustancias críticas y potenciales peligros.

### **4.2 Historia de uso de la enzima**

Datos de uso en otros países y normativa que lo respalde, cuando esté disponible. Descripción de la extensión de uso, el grupo poblacional que lo consumió, manejo, preparación y precauciones.

## **5. USO PROPUESTO Y NIVELES DE USO**

- Forma de uso.
  - Categoría/s de alimentos en el/los cuales se va a utilizar.
  - Categoría/s de alimentos en el/los cuales está autorizado su uso.
- Fin tecnológico. Especificar si la finalidad es reemplazar con su uso un compuesto o proceso autorizado en los alimentos.
- Cantidad máxima de la enzima o de los productos generados por su acción en el alimento final, en caso de corresponder.
  - Margen de seguridad de acuerdo a las condiciones y niveles de uso propuestos
  - Precauciones y restricciones de uso, en caso de corresponder.

## **6. INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA**

## **6.1 Consideraciones generales**

Los ensayos deben ser realizados con la enzima lista para su uso, tomando en consideración las posibles interacciones de la enzima con la matriz alimentaria propuesta en su uso.

La necesidad de realizar pruebas toxicológicas en una enzima alimentaria dependerá de la información ya disponible, incluida la fuente de la enzima, su composición y propiedades, cualquier estudio toxicológico existente y cualquier historial documentado del uso de la enzima en alimentos, así como el nivel de exposición previsto.

### **6.2 Análisis toxicológico**

Estudios de toxicidad subcrónica usando dosis repetidas (90 días) que permitan la derivación de un NOAEL o NOEL.

Estos estudios toxicológicos deben realizarse utilizando protocolos reconocidos internacionalmente. Se recomiendan los métodos de prueba descritos por la OCDE (Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico). El estudio debe llevarse a cabo de acuerdo con los principios de Buenas Prácticas de Laboratorios (BPL).

Además de este estudio, datos de mutagenicidad y genotoxicidad pueden complementar la evaluación del riesgo.

Los datos de mutagenicidad y genotoxicidad también deben obtenerse a partir de métodos reconocidos internacionalmente. Se recomiendan los métodos de prueba descritos por la OCDE (Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico)

## **7. ALERGENICIDAD**

### **7.1 Consideraciones generales**

El potencial alergénico de la enzima debe investigarse considerando su composición proteica, fuente, proceso de producción y datos experimentales. Esto comprende una revisión de información disponible sobre sensibilización, reportes de reacciones alérgicas y/o estudios de alergenidad (in vitro e in vivo) de la enzima y/o de componentes de su fuente que permanezcan en la preparación enzimática.

### **7.2 Análisis de proteínas**

· Grado de homología (por ej. 80 % de identidad en una secuencia de 35 aminoácidos) con la secuencia de proteínas de alérgenos conocidos.

## **CONCLUSIONES**

El solicitante debe compilar toda la información presentada, como así también justificar la excluida por considerarla no aplicable. Se adjuntará a la información una conclusión con respecto al aval que presenta para demostrar la seguridad de uso de la enzima en los alimentos propuestos. Si se identifican potenciales peligros, estos deben ser analizados en relación con las ingestas anticipadas y la población de destino.”

## **SAL Y SALES COMPUESTAS**

### **Artículo 1264**

Se entiende con el nombre de Sal, sin agregado alguno, el producto comercialmente puro o purificado, que químicamente se designa con el nombre de cloruro de sodio.

Su origen podrá ser de fuentes naturales (Sal gema o Sal de roca), salinas, sal de evaporación, así como la proveniente de procesos adecuados de recuperación de las industrias que hayan sido autorizadas por la autoridad sanitaria nacional.

### **Artículo 1265**

La sal común se presentará y expenderá como Sal Gruesa, Entrefina, o Fina, pudiendo en estos casos existir distintas gradaciones de triturados o molido conforme a las exigencias de los usos a que se la destina.

En todos los casos deberá responder a los siguientes requisitos:

1. Presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.
2. No deberá acusar la presencia de nitratos ni nitritos, ni más de 5 por ciento de agua; el residuo insoluble en agua no excederá de 0,5 por ciento (impurezas).
3. El residuo seco no deberá contener más de 1,4% de sulfatos expresado en sulfatos de calcio, y los tenores en calcio, magnesio y potasio expresados globalmente en cloruros no excederá de 1,0 por ciento.

### **Artículo 1266**

Con la denominación de Sal lavada y/o Purificada, Gruesa, Entrefina o Fina, se entiende la sal común sometida a un proceso de lavado y centrifugado.

Deberá tener un aspecto bien limpio, no contener más de 2% de agua; no más de 0,3% de residuo insoluble en agua (impurezas); no más de 0,7% de sulfatos calculados como sulfato de calcio; ni más de 0,5% en total de calcio, magnesio y potasio, calculados como la suma de sus cloruros, todo expresado sobre residuo seco.

### **Artículo 1267**

Se entiende por Sal fina corrediza o Sal para mesa, la sal bien molida o la que se obtenga por el sistema de evaporación, con cristales que pasen por el tamiz IRAM 420 micrones y sea retenida en su mayor parte por el tamiz IRAM 125 micrones, tolerándose hasta no más de 10% de sal impalpable.

Debe satisfacer las mismas exigencias establecidas en calidad de la sal común, excepto en su contenido en agua que no será mayor de 0,5% y el residuo insoluble en agua no será superior a 0,3%.

### **Artículo 1268**

Con la denominación de Sal impalpable purificada, se entiende el producto elaborado por la molienda de la sal fina purificada y seca que pase íntegramente por el tamiz malla IRAM 177 micrones.

Debe responder a las siguientes condiciones:

El contenido en agua no mayor de 0,5% a 100-105°C;

El residuo insoluble en agua (impurezas) no mayor de 0,3%; los sulfatos calculados en sulfato de calcio, no mayores de 0,7 por ciento;

y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no será superior a 0,5%.

Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

### **Artículo 1269**

Con la denominación de Sal impalpable común, se entiende el producto que se obtenga de la elaboración de la sal fina, seca y que pase íntegramente por la malla IRAM 177 micrones.

Debe responder a las siguientes condiciones: el contenido en agua a 100-105°C no será superior a 0,5%; las sustancias insolubles en agua (impurezas) no mayores de 0,5%; los sulfatos expresados en sulfato de calcio no superiores a 1,4% y el total de calcio, magnesio y potasio calculados como cloruros no superiores a 1,0%.

Todos estos valores serán considerados sobre sustancia seca.

### **Artículo 1270 - (Res 153, 15.2.78)**

Suprimido.

### **Artículo 1271**

Con la designación de Capping salt, se entiende la sal gema de gran pureza (99,5% de cloruro de sodio) que se presenta en cristales transparentes.

La sal gema impura, blancuzca o grisácea que contenga no menos de 96% de cloruro de sodio y no más de 0,05% de sulfatos calculados como sulfato de calcio, podrá expendirse para la alimentación de animales únicamente, debiendo acompañarse de la correspondiente certificación veterinaria oficial.

### **Artículo 1272 - (Res 153, 15.2.78)**

"Toda sal (cloruro de sodio) que se expendan para consumo humano, deberá contener una parte de yodo en treinta mil partes de sal, aceptándose una variación en más o en menos de hasta el 25,0%. La sal yodada se deberá elaborar por enriquecimiento homogéneo con una de las siguientes sales:

a) Yodato de potasio, que en estado seco deberá tener una granulación que pase por malla 100.

b) Yoduro de sodio o de potasio y en este caso, la sal deberá ser adicionada de fijadores de yodo, los que previamente deberán ser permitidos por la autoridad sanitaria nacional.

La sal destinada a uso industrial, alimentario o no, así como la destinada a uso farmacéutico, queda excluida de la obligación mencionada precedentemente y en estos casos deberá consignarse en el rótulo la leyenda Uso Industrial o Uso Farmacéutico (según corresponda).

La sal de mesa podrá ser adicionada de:

1. Antiaglutinantes: silicato de calcio, silicato de magnesio, silico aluminato de sodio, fosfato tricálcico, carbonato de magnesio, aisladamente o en mezclas en cantidad no mayor de 2,0%.

Los antiaglutinantes mencionados precedentemente podrán ser reemplazados por no más de 1,5% de sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel) o por hasta el 3,0% de almidón.

El empleo de antiaglutinantes implica la obligatoriedad de su declaración en el rótulo principal, en forma cualitativa con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

2. Aceites esenciales y/o esencias artificiales hasta el 1,0%.

3. Apio, orégano, cebolla, ajo u otras sustancias de origen vegetal permitidas, deshidratadas y finamente molidas, en cantidad no mayor de 15,0%.

Cuando se elaboren con las sustancias mencionadas en 2) deberán rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Sal con esencia de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia y si ésta fuere artificial o una mezcla de esencias naturales y sintéticas, se rotulará: Sal con esencia artificial de... o Sal con esencia imitación a ..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan.

Cuando se elaboren con las sustancias mencionadas en 3) deberán rotularse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Sal con... llenando el espacio en blanco con el nombre común de la sustancia vegetal utilizada.

En el rótulo de los envases, en la tapa o en la contratapa se deberá consignar: año de elaboración".

### **Artículo 1273**

La Secretaría de Estado de Salud Pública de la Nación (**Dec 4277, 12.6.67**) queda facultada para coordinar y convenir con las autoridades provinciales una concentración de yodo distinta a la dispuesta, cuando las circunstancias lo requieran, así como también con la Secretaría de Estado de Agricultura y Ganadería de la Nación, en relación a la sal destinada a uso alimentario animal.

### **Artículo 1274**

Queda prohibida la elaboración, tenencia y comercialización de sal no yodada con destino al uso alimentario humano o animal en las zonas calificadas como endémicas, quedando excluidas de estas obligaciones las calificadas como no endémicas.

**Artículo 1275**

Todos los envases que contengan sal deberán ser nuevos, de primer uso únicamente y llevar la inscripción siguiente: Sal enriquecida para uso alimentario humano: Ley Nacional N° 17.259.

**Art 1276 - (Res 153, 15.2.78)**

Suprimido.

**Art 1277 - (Res 153, 15.2.78)**

Suprimido.

**Art 1278 - (Res 153, 15.2.78)**

Suprimido.

**SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS**

**Artículo 1279 - (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N°33/2019)**

**[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir del 27 de noviembre de 2019]**

“Con la denominación de Salsa, Aderezo o Aliño, se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias.

Para su elaboración podrán utilizarse:

- a. Alimentos de origen animal y/o vegetal contemplados en el presente Código.
- b. Especias o condimentos, extractos, aromatizantes, aceites esenciales, cloruro de sodio.
- c. Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.
- d. Jugos Vegetales, Vinagres.
- e. Aditivos permitidos en el presente código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Cada uno de los componentes y aditivos deberá responder a las características de identidad y pureza que le son propias.
2. No presentarán signos de alteración producidos por agentes químicos o biológicos.
3. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

Las salsas, aderezos o aliños no definidos taxativamente en el presente Código podrán rotularse con nombres de fantasía o en su defecto como: Salsa, Aderezo o Aliño a base de..., cuando correspondiere”.

**Artículo 1280 - (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 la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido o su equivalente en huevo entero, desecado/en polvo o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida o su



equivalente en yema de huevo desecada/en polvo; sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin:  
condimentos, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener los aditivos permitidos según el Reglamento Técnico Específico de Aditivos para Mayonesa. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
2. Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
3. Será de color amarillo uniforme.
4. El extracto etéreo (éter etílico) será no menor de 70,0%.
5. Tendrá un pH a 20° no mayor de 4,5.
6. Por examen microbiológico cumplirá las exigencias establecidas en el Artículo 6, Inc. 6, y deberá cumplir los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Técnica
Enumeración de Enterobacterias NMP/g	n=5, c=2, m=10 M=10 <sup>2</sup>	ISSO 21528-1: 2004 ICMSF
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia/25 g	ISO 6579:2002, Co: 2004 BAM-FDA: 2011 USDA-FSIS: 2011
Recuento de hongos y levaduras UFC/g	n=5, c=2, m=10 M=10 <sup>2</sup>	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA: 2001, APHA: 2001

Tendrá como máximo 833 mg de sodio/100 g de producto.

Este producto se rotulará: Mayonesa.

Cuando contenga jugo de limón podrá consignarse con la expresión: Con jugo de limón.

Deberá figurar en el rótulo o en la tapa: mes y año de elaboración".

#### **Artículo 1281 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Con la denominación de Salsa o Aderezo a base de mayonesa, se entiende el producto elaborado con mayonesa, con o sin gelificantes admitidos por el presente Código y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

a) Los ingredientes establecidos en los puntos a), b) c) y d) del Artículo 1280.

b) Gelificantes admitidos en una proporción máxima de 0,5%.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Las establecidas en los puntos 1), 2), 3), 5) y 6) del Artículo 1280.

2. El extracto etéreo (éter-etílico) estará comprendido entre 40 y 70 por ciento.

Este producto se rotulará: Salsa o Aderezo a base de mayonesa con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se cumplimentarán las mismas exigencias sobre rotulación establecidas en el Artículo 1280".

#### **Artículo 1282 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Podrán elaborarse salsas, aderezos o aliños en forma de una emulsión de aceite vegetal comestible con emulsificantes admitidos, sazonada con vinagres y/o jugo de limón con o sin

especias o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes y envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrán contener:

a) Los ingredientes mencionados y en las cantidades establecidas en los puntos: a), b), c) y d) del Artículo 1280.

b) Los emulsificantes permitidos por el Artículo 550 y en las proporciones allí establecidas con respecto a la materia grasa.

c) Colorantes beta caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, apocarotenatos, cúrcuma, rocú o sus mezclas en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración.

Deberán cumplimentar las condiciones establecidas en los puntos 1, 2, 4, 5, 6 del Artículo 1280.

Este producto se rotulará: Salsa, Aderezo o Aliño... llenando el espacio en blanco con el nombre de fantasía u otro vocablo apropiado.

Queda prohibido el uso de letras, sílabas o cualquier otra expresión que por su grafía y/o fonética sugieran la palabra Mayonesa así como la de Mayonesa sin huevo.

En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible (si correspondiere) Colorante permitido, Conservante permitido.

Si se hubieran adicionado exaltadores del sabor y/o aroma deberá consignarse en la forma mencionada precedentemente Con... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente.

Con caracteres y en lugar bien visible se consignará peso neto y fecha de elaboración (mes y año)".

#### **Artículo 1283 - (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N°33/2019)**

**[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir del 27 de noviembre de 2019]**

Con la denominación de Salsas a base de tomate se entiende, a aquellas salsas cocidas sobre la base de extractos de tomate y/o tomates sanos y limpios; con o sin agregado de vegetales (zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimienta, etcétera), aceite; sazonado con diferentes sustancias y aditivos autorizados; envasados en recipientes bromatológicamente aptos.

Deberán cumplir con lo establecido en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 315 mg de sodio/100 g de producto. Este producto se rotulará como "Salsas a base de tomate". Podrán denominarse "Tucu" a aquellas salsas de este tipo, destinadas a condimentar pastas".

#### **Artículo 1284 - (Resolución Conjunta SRYGS y SAB 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 la denominación de Ketchup o Catsup, se entiende la salsa elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazonada con diferentes sustancias y vinagre, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener:

a) Cloruro de sodio.

b) Especias o condimentos; aceites esenciales; extractos aromatizantes.

e) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel.

d) Aceite vegetal comestible.

e) Gelificantes admitidos por el presente Código y en cantidad máxima de 0,5% sobre el producto terminado.

f) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad máxima de 0,5%.

g) Sal disódica cálcica del ácido etilendiamino-tetracético (Edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 ppm) y/o hasta 800 mg/kg (800 ppm) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.

h) Acido 1-ascórbico (como antioxidante sin declaración en el rótulo) hasta 500 mg/kg (500 ppm).

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Será de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme.
2. Presentará una coloración roja intensa propia del tomate maduro.
3. Tendrá reacción ácida y el pH a 20°C será no mayor de 4,3.
4. El extracto seco libre de cloruro de sodio no será menor de 33,0%.
5. No deberá contener sustancias colorantes agregadas.
6. En la dilución de 8,37% de residuo seco libre de cloruro de sodio y de cenizas de sólidos solubles, no presentará más de 40% de campos positivos de mohos (Howard-Stephenson).
7. Tendrá como máximo 980 mg de sodio/100 g de producto.

Este producto se rotulará: Ketchup o Catsup, cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico, deberá consignarse la leyenda Conservante permitido en lugar y con caracteres bien visibles. Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma deberá declararse Con..., llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente. Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible: peso neto y año de elaboración".

**Artículo 1284 bis - (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N°33/2019)  
[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir del 27 de noviembre de 2019]**

Con la denominación de Aderezo a base de ketchup, se entiende la Salsa, Aderezo o Aliño elaborada con ketchup o con los ingredientes constitutivos del ketchup y, el agregado de otras sustancias alimenticias contempladas en el presente código.

Deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 970 mg de sodio/100 g de producto.

Estos productos podrán rotularse como: "Salsa, Aderezo o Aliño a base de Ketchup".

**Artículo 1284 ter - (Resolución Conjunta SRYGS y SAB N°33/2019)  
[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación a partir del 27 de noviembre de 2019]**

"Con la denominación de Salsa golf, se entiende a la Salsa, Aderezo o Aliño, emulsionada constituida por aceite vegetal, con huevo o yema de huevo y con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazonada con diferentes sustancias alimenticias contempladas en el presente código. Deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 1.279. Tendrá como máximo 850 mg de sodio/100 g de producto.

Este producto se rotulará "Salsa Golf".

**Artículo 1285 - (Dec 748, 18.3.77)**

"Con la denominación de Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la Brassica nigra L, Brassica juncea Hooker, Sinapis alba (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Para su elaboración y según el tipo, podrán utilizarse:

- a) Vinos, vinagres, cervezas.
- b) Acidos: cítrico, tartárico, láctico, málico, o sus mezclas.
- c) Edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas; miel.
- d) Aceites vegetales comestibles.

- e) Almidones: almidón modificado, féculas en cantidad máxima de 1,0 por ciento o en su reemplazo hasta 0,5% de gelificantes (excluida la gelatina) sobre producto terminado.
- f) Especies o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes (según el tipo).
- g) Colorantes naturales, admitidos por el presente Código. Se admitirá la coloración con tartrazina única y exclusivamente en la mostaza preparada con Sinapis alba.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de textura lisa y uniforme (con las excepciones que se establecen); con sabor picante agradable.
2. De color variable según el tipo.
3. Acidez total en ácido acético, Mín: 1,0%.
4. El extracto seco libre de cloruro de sodio, grasas y edulcorantes, deberá responder a los siguientes valores:

Nitrógeno total	Mín: 5,0%
Glúcidos totales (en almidón)	25,0%
Fibra bruta	Máx: 12,0%

A - Tipo Francés: Elaborada con harina de Brassica nigra y/o B. juncea, tamizadas; vinagre; vino; cloruro de sodio; especias o condimentos de los cuales no menos del 15,0% deberá ser Estragón.

Podrá presentarse en varios colores:

- Amarilla: coloreada con Cúrcuma
- Verde: coloreada con Clorofila
- Roja: coloreada con jugo de remolacha
- Violácea: por el vino tinto

Responderá a la siguiente composición particular:

- Extracto seco (libre de sal, grasas y edulcorantes), Mín 28,0%
- Fibra bruta, Máx: 2,0%

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Francés.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar Peso neto y año de elaboración.

A1 - Tipo Alsacia o Tipo Lorena: Elaborada exclusivamente con Sinapis alba.

Deberá contener los mismos ingredientes, presentar las mismas características y composición que la Mostaza Tipo Francés.

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Alsacia o Tipo Lorena.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración.

A2 - **(Res 101, 22.02.93)** "Tipo Dijón: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre y cloruro de sodio.

Responderá a la siguiente composición particular:

- Extracto seco total (comprendidos sal, grasas y edulcorantes): Mín 28,0%
- Fibra bruta: Máx 2,0%

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Dijón. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y fecha de duración mínima".

B - Tipo Americano: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre de alcohol, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos y uno o varios condimentos o especias.

Responderá a las exigencias establecidas por el presente.

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres

de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Americano. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración.

C - Tipo Alemana: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre, cloruro de sodio, especias, debiendo contener ajo y cebolla; cerveza.

Presentará una puntuación más o menos fina por las especias molidas y responderá a la composición establecida en el presente.

Este producto se rotulará: Mostaza en pasta o Mostaza de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda Tipo Alemana.

Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración".

#### **Artículo 1286**

Se entiende por Mostaza o Mostarda de Cremona, el condimento preparado con frutas u hortalizas cándidas o no, puestas en un jarabe de azúcar o dextrosa que contiene harina de mostaza, aromas y otras sustancias de uso permitido.

#### **Artículo 1287**

Se entiende por Chimichurri o Adobo Criollo, el aliño más o menos espeso elaborado a base de vinagre; con o sin ácido tártrico o cítrico; sal, laurel, albahaca, orégano, ají u otros condimentos molidos en partículas más o menos finas.

#### **Artículo 1288**

Se entiende por Salsa de anchoas, la preparada a base de pasta de anchoas, sal, vinagre, cerveza, con diversos condimentos (ají, orégano, albahaca, etc) envasados y tratados en forma conveniente.

#### **Artículo 1289**

Se entiende por Salsa tártara, el producto elaborado a base de mayonesa, con adición de mostaza, huevos duros picados, alcaparras y pepinos en trozos pequeños, envasados en recipientes adecuados.

#### **Artículo 1290**

**(Suprimido por Resolución Conjunta SRYGS y SAB N°33/2019)**

#### **Artículo 1291**

Se entiende por Salsa criolla, el producto elaborado a base de cebolla, tomate, ají verde, ajo, perejil, perfectamente sanos y limpios, cortados en trozos finos, con agregado de sal, pimienta, aceite, con o sin otros condimentos y vinagre en cantidad suficiente para el que el producto terminado presente un pH inferior a 4,5.

Envasado y tratado en forma conveniente para evitar su alteración.

### **SUSTANCIAS AMARGAS**

#### **Artículo 1292**

Con la denominación genérica de Sustancias amargas, se entienden los vegetales no nocivos, o sus extractos o principios activos a los que se les atribuye propiedades aperitivas.

### **Artículo 1293**

Se consideran sustancias amargas nocivas y por lo tanto prohibidas para uso en la industria alimentaria:

1. Las que contienen alcaloides: Adormidera, Belladona, Cebadilla, Coca, Estramonio, Habas de San Ignacio, Nuez vómica, etc.
2. Las que contengan principios irritantes, drásticos o purgantes: Ajenjo, Aloe, Cantáridas, Coca de Levante, Coloquintida, Granos de paraíso, Ruda, excepto en los casos expresamente permitidos en el presente Código.

### **Artículo 1294**

Se consideran Sustancias amargas de uso permitido a las que a continuación se definen:

1. Achicoria: Raíz de la planta *Cichrumintybus* L, limpia, desecada, triturada.  
No debe contener más de 15% de agua determinada a 100-105°C; ni más de de 10% de cenizas a 500-550°C para la achicoria en granos, de 12% para la achicoria en polvo, ni menos de 60% de materias solubles.
2. **(Res 1993, 23.09.88)** "Cálamo aromático: Rizoma pelado y seco del *Acorus calamus* L en sus variedades diploide (americana), triploide (europea) o hexaploide (kashmir).  
Queda prohibido el uso en productos alimenticios de la variedad tetraploide (indiana).  
Los rizomas no deben contener más del 1% de cenizas totales a 500-550°C. El cálamo pelado no debe dar más de 0,5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% y el no pelado no más del 2%. EXCLUSIVAMENTE PARA EL USO EN APERITIVOS".
3. Angostura: Corteza de *Gallipea officinalis* Hancock (*G. cusparia* A St Hill).  
Las cortezas en su cara interna con una gota de ácido nítrico concentrado no deben tomar color rojo sangre (Falsa Angostura, *Storychnus nux vomica*).
4. Cardo Santo o Cardo bendito: Es la parte aérea, seca del *Cnicus benedictus* L.  
No debe presentar signos de alteración por mohos ni dar más de 20% de cenizas a 500-550°C.
5. Cuasia: Leño de la *Picrasma excelsa* (Schwartz) Planchon, conocida también como Cuasia de Jamaica o Cuasia del Surinam o *Quassia amara* L.  
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
6. Centaurea menor: Sumidad florida seca de centaurea (*Centaureum umbelatum* Gilibert).  
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
7. Colombo: Raíz desecada y cortada en rodajas del *Jateorhiza palmata* (Lamarck) Miers (*Menis permaceace*).  
No debe dar más de 8% de cenizas a 500-550°C.
8. Genciana: Raíces y rizomas desecados del *Gentiana Lutea* L.  
No debe dar menos de 30% de extracto acuoso y no más de 6% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.
9. Lúpulo: Inflorescencia femenina del *Humulus lupulus* L.  
No debe presentar más de 5% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.
10. Naranja amarga o Cáscara de naranja amarga: Epicarpio desecado del fruto maduro o casi maduro del *Citrus aurantium* L.  
No debe dar más de 7% de cenizas a 500-550°C.
11. Quina: Raíz o corteza desecada de varias especies del género *Cinchona*: *C. calisaya* (Quina amarilla), *C. succirubra* (Quina roja) y *C. ledgeriana*.  
No debe contener más de 2% de cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10%.

## **SUSTANCIAS ESPUMIGENAS**

### **Artículo 1295**

Se entiende por Sustancias espumígenas o afrógenas, las que tienen la propiedad de producir una espuma persistente.

**Artículo 1296**

Se consideran Sustancias espumígenas de uso permitido, las de origen vegetal a base de Regaliz, Glicirricina, Alfalfa, Zorzaparrilla y las que en lo sucesivo tengan la aprobación de la autoridad sanitaria nacional.

**Artículo 1297**

Se consideran Sustancias espumígenas nocivas, y por lo tanto de uso prohibido en alimentos y bebidas, las que contengan principios de acción terapéutica o tóxica.

**SUSTANCIAS AROMATIZANTES**

**Ver Capítulo XVIII del CAA, RESOLUCIÓN GMC N° 046/93 "REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ADITIVOS AROMATIZANTES/ SABORIZANTES" modificada por RESOLUCIÓN GMC N° 10/06 incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 37/2007 y N° 73/2007.**

**Artículo 1298**

Con la denominación genérica de Aditivos aromatizantes o Saborizantes, se entienden los preparados que contienen los principios sávido-aromáticos de una planta o parte de ella y las sustancias artificiales de uso permitido, capaces de actuar sobre los sentidos del gusto y olfato, reforzando el propio del alimento o comunicándoles un sabor y/o aroma determinados.

**Artículo 1299**

A los efectos de este Código se consideran aditivos aromatizantes-saborizantes:

1. Las Esencias Naturales o Aceites Esenciales.
2. Los Extractos.
3. Los Bálsamos, Oleorresinas y Oleogomorresinas.
4. Los Compuestos Aislados de Esencias Naturales o de Extractos.
5. Los Compuestos Químicos Sávido-Aromáticos Sintéticos o Artificiales.

**Artículo 1300**

Se entiende por Esencia Natural o Aceite Esencial, el producto volátil de origen vegetal obtenido por un proceso adecuado (arrastre con vapor de agua, expresión, destilación a presión reducida, etc).

Los aceites esenciales o esencias naturales autorizados para su empleo en la industria alimentaria son los que se indican a continuación y deben responder a las siguientes características:

1. Esencia de Ajo (*Allium sativum* L):

Obtenida de los bulbos triturados

Líquido de color amarillo rojizo y de olor fuerte característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.090

Índice de refracción a 20°C: 1.5590 a 1.5790

Disulfuro de alilo: aproximadamente 60 %

2. Esencia de Albahaca (*Ocimum basilicum* L):

Obtenida de las plantas en flor

Líquido de color amarillo-pálido y de olor a especia

Densidad relativa a 20/20°C: 0.940 a 0.990

Índice de refracción a 20°C: 1.512 a 1.518  
Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +2°  
Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol máx  
Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 1  
Índice de éster mg KOH/g: 4 a 10  
Índice de éster después de acetilación, mg KOH/g: 25 a 45  
(Estos valores corresponden al Aceite de Albahaca tipo Isla Reunión)

2.1. **(Res 5210, 29.12.72)** "Esencia de Bois de Rose:

Obtenida por destilación, con vapor de la madera Aniba rosaeodora, var amazónica Ducke  
Líquido incoloro o amarillo pálido, con olor canforado floral agradable  
Soluble en aceites y propilenglicol  
Peso específico a 20°/20°C: 0.871 a 0.892  
Peso específico a 25°/25°C: 0.868 a 0.889  
Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a +6°  
Índice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4700  
Destilación: no menos de 70% debe destilar entre 195° y 205°C.  
Aromatizante  
FCC

3. Esencia de Alcaravea (*Carum carvi* L):

Obtenida de las semillas  
Líquido incoloro recién destilado, que amarillea con el tiempo  
Olor anisado potente  
Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.918  
Índice de refracción a 20°C: 1.4840 a 1.4890  
Desviación polarimétrica a 20°C: +70° a +80°  
Solubilidad en alcohol de 80°, Mín: 2 vol, máx 10 vol  
CARVONA: 50 a 60% (Método IRAM 18.519, sulfito neutro de sodio).

4. Esencia de Almendras Amargas (*Prunus amygdalus* Batsch var amara) (De Candolle), Focke (Familia Rosaceae) (*Amygdalus communis* L var amara). *Prunus armeniaca* L

Obtenida por destilación en corriente de vapor previa maceración con agua destilada, de las almendras maduras desecadas, desprovistas del aceite fijo, de las variedades citadas y de otras que contienen el glucósido amigdalina, y purificación ulterior para privarla del ácido cianhídrico  
Líquido incoloro y neutro (cuando es recientemente obtenido) que por acción del tiempo se vuelve de color amarillo y de reacción ácida frente al tornasol (ácido benzoico); con olor y sabor característicos  
Densidad relativa a 20/20°C: 1.044 a 1.054  
Índice de refracción a 20°C: 1.5410 a 1.5460  
Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +0,10°  
Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol máx  
Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 8  
ALDEHIDO BENZOICO: 95% mín, Método IRAM 18.515  
Acido cianhídrico: negativo (Ensayo Farm. Nac. Argentina, V Edición)".

4.1. **(Res 5210, 29.12.72)** "Esencia de Ambretee:

Obtenida por refinación del aceite obtenido por destilación con vapor, de las semillas parcialmente desecadas del *Hibiscus abelmoschus* L  
Líquido de color amarillo claro o ámbar  
Peso específico a 20°/20°C: 0.901 a 0.923  
Peso específico a 25°/25°C: 0.898 a 0.920  
Índice de ácido, Máx: 3  
Desviación polarimétrica a 20°C: -2,5° a +3°  
Índice de refracción a 20°C: 1.4680 a 1.4850  
Índice de saponificación: 140 a 200  
Aromatizante



FCC"

5. Esencia de Angélica (Raíz):

Obtenida de las raíces de la *Angelica archangelica* L Líquido transparente de color castaño-amarillento a oscuro, olor almizclado y aromático

Densidad relativa a 20/20°C: 0.854 a 0.884

Índice de refracción a 20°C: 1.4735 a 1.4870

Desviación polarimétrica a 20°C: 0 a +45

Solubilidad en alcohol de 90°, Mín: 1

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 7

Índice de ésteres mg KOH/g: 10 a 65

6. Esencia de Angélica (Semilla):

Obtenida de la semilla fresca de la *Angelica archangelica* L

Líquido transparente, ligeramente amarillo y olor característico

Densidad relativa a 25/25°C: 0.853 a 0.876

Índice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.4880

Desviación polarimétrica a 20°C: +4 a +16

Solubilidad en alcohol de 90°, Máx: 4

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 3

Índice de éster mg KOH/g: 14 a 32

7. Esencia de Anís (*Pimpinella anisum* L) (*Umbelliferae*):

Obtenida del fruto maduro desecado

Líquido incoloro o amarillo pálido o masa cristalina blanca; con olor característico del anís y sabor aromático algo dulce

Densidad relativa a 20/20°C: 0.980 a 0.990

Índice de refracción a 20°C: 1.5520 a 1.5600

Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +2°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol máx

Punto de congelación: 15° a 18°C

ANETOL: 80% mín, 90% máx.

8. Esencia de Apio (*Apium graveolens* L):

Obtenida de las semillas

Líquido de color amarillo pálido a ligeramente castaño, de olor agradable característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.913

Índice de refracción a 20°C: 1.4780 a 1.4898

Desviación polarimétrica a 20°C: +48 a +78

Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 6 a 8 vol (generalmente con turbiedad)

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4

Índice de éster mg KOH/g: 30 mín, 72 máx.

9. Esencia de Azahar (Ver Esencia de Neroli)

10. Esencia de Badiana (Anís estrellado): *Illicium verum* Hooker

Obtenida del fruto maduro, desecado

Líquido a temperatura superior a 18°C de color amarillo pálido y olor aromático anisado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.979 a 0.987

Índice de refracción a 20°C: 1.5525 a 1.5560

Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +1°

Solubilidad en alcohol etílico de 85°: 5 vol mín, 7 vol máx

Punto de congelación: 15 a 18°C

ANETOL: 85% mín, 90% máx

11. Esencia de Canela (Ceylan) (*Cinnamomum zeylanicum* Nees):

Obtenida de la corteza del canelero de Ceylan

Líquido de color amarillo claro, que se oscurece con el tiempo; de olor fuerte aromático característico y sabor al principio dulce y aromático y luego acre y picante

Densidad relativa a 20/20°C: 1.020 a 1.040

Índice de refracción a 20°C: 1.5810 a 1.5910

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 3 vol

ALDEHIDO CINAMICO: 65% mín, 75% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.539.

12. Esencia de canela (China) (Cinnammomun cassia Nees):

Obtenida de las hojas y ramas jóvenes del canelero de China

Líquido de color castaño rojizo a pardo oscuro y de olor especiado característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.055 a 1.070

Índice de refracción a 20°C: 1.6000 a 1.6060

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +6°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°, 3 vol

ALDEHIDO CINAMICO: 70% mín, 90% máx v/v, Método sulfito neutro de sodio IRAM 18.545.

12.1 (**Res 5210, 29.12.72**) "Esencia de Cananga:

Obtenida por destilación de las flores de Cananga odorata Hook

Líquido amarillo claro a oscuro, con fuerte olor floral

Soluble en aceites

Prácticamente insoluble en glicerol y propilene glicol

Peso específico a 20°/20°C: 0.907 a 0.923

Peso específico a 25°/25°C: 0.904 a 0.920

Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -20°

Índice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5050

Índice de saponificación: 10 a 40

Aromatizante

FCC

13. Esencia de Cardamomo:

Obtenida de los frutos de la Elettraria cardamomum Maton

Líquido transparente, amarillo-verdoso, olor picante y alcanforado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.936

Índice de refracción a 20°C: 1.4620 a 1.4680

Desviación polarimétrica a 20°C: +22° a +41°

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 3

Índice de éster mg KOH/g: 92 a 150

Solubilidad en alcohol de 70°, Máx: 5

14. Esencia de Cebolla (Allium cepa L):

Obtenida de los bulbos

Líquido de color amarillo ámbar a pardo, de olor fuerte y pungente característico

Densidad relativa a 20/20°C: 1.047 a 1.138

Índice de refracción a 20°C: 1.5370 a 1.5695

Desviación polarimétrica a 20°C: +1° a +4°

Solubilidad en alcohol de 95°: no completamente soluble en 10 vol.

15. Esencia de clavo (Clavo de olor) (Eugenia caryophyllata Thunb):

Obtenida de los botones florales desecados

Líquido incoloro o amarillento, cuando es recién destilado, que se oscurece con el tiempo

Olor fuerte aromático y sabor picante y acre

Densidad relativa a 20/20°C: 1.040 a 1.065

Índice de refracción a 20°C: 1.5280 a 1.5380

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -1°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol mín

EUGENOL: 85% mín, 93% máx v/v, IRAM 18.514

16. Esencia de Comino (*Cuminum Cyminum* L):

Obtenida de las semillas

Líquido transparente, de color amarillo ámbar o amarillo obscuro y de olor fuerte característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.928

Índice de refracción a 20°C: 1.5010 a 1.5060

Desviación polarimétrica a 20°C: +3° a +8°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 4 vol mín, 8 vol máx

ALDEHIDO CUMINICO: 45% mín, 52% máx p/p

17. Esencia de Coriandro (Cilandro) (*Coriandrum sativum* L):

Obtenida de las semillas

Líquido incoloro o de color amarillo claro; con olor y sabor particulares

Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880

Índice de refracción a 20°C: 1.462 a 1.476

Desviación polarimétrica a 20°C: +5° a +13°

Solubilidad en alcohol de 70°: 3 vol mín

Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 5

Índice de éster KOH mg/g, Máx: 22

LINALOL: 65 a 70%, IRAM 18.513

17.1. **(Res 1228, 28.5.75)** "Esencia de Enebro:

Aceite volátil obtenido por destilación de los frutos maduros y secos del *Juniperus communis* L var *erecta* Pursh.

Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento o verdoso; con olor característico y sabor aromático amargo; soluble en aceites fijos y aceite mineral; insoluble en glicerina, propilenglicol

Desviación rotatoria: -15° a 0°

Índice de refracción a 20°C: 1.474 - 1.484

Peso específico: 0,854 - 0,879

Aromatizante

FCC".

18. Esencia de Estragón:

Obtenida de las plantas de la *Artemisia dracunculus* L

Líquido transparente, amarillo pálido o verdoso, olor aromático anisado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.943

Índice de refracción a 20°C: 1.5100 a 1.5180

Desviación polarimétrica a 20°C: +2° a +6°

Índice de acidez mg KOH/g, Máx: 13.0

19. Esencia de Eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labillardiere)

Obtenida de las hojas superiores frescas

Densidad relativa a 20/20°C: 0.905 a 0.926

Índice de refracción a 20°C: 1.458 a 1.470

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a +12°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 1 vol mín, 4 vol máx

Cineol (Eucaliptol): 60% p/p, Método ortocresol IRAM 18.518.

20. Esencia de Eucalipto (Farm. Nac. Argentina):

Obtenida por rectificación de la ESENCIA DE EUCALIPTO

Ensayos de identificación y de pureza, según Farm. Nac. Argentina, V Edición.

CINEOL (EUCALIPTOL): 75% mín, 85% máx

21. Esencia de Hinojo (*Foeniculum vulgare* Miller y variedades de cultivo):

Obtenida de los frutos

Líquido incoloro o amarillento, con olor particular y sabor primero dulce, luego amargo y un tanto alcanforado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.960 a 0.977

Índice de refracción a 20°C: 1.528 a 1.538

Desviación polarimétrica a 20°C: +6° a +24°

Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 1 vol máx

Punto de congelación: 5°C a 10°C.

22. Esencia de Jengibre (*Zingiber officinal Roscoe*):

Obtenida del rizoma, desecado

Líquido transparente, de color amarillo claro a amarillo oscuro y de olor especiado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.885

Índice de refracción a 20°C: 1.4880 a 1.4940

Desviación polarimétrica a 20°C: -28° a -45° Solubilidad en alcohol de 95°: 4 vol mín, 7 vol máx, a veces con turbiedad

Índice de éster KOH mg/g, Máx: 20.

23. Esencia de Laurel (*Laurus nobilis L*):

Obtenida de las hojas

Líquido límpido, de color amarillo claro y con olor aromático agradable, especiado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.910 a 0.928

Índice de refracción a 20°C: 1.467 a 1.477

Desviación polarimétrica a 20°C: -15° a -22°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín

Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 3

Índice de éster KOH mg/g: 15 a 45

Índice de éster después de la acetilación: KOH mg/g 33 a 88.

24. Esencia de Limón mexicano: Comercialmente denominada Esencia de Lima Mexicana, Mexican Lime Oil, Lime Oil; *Citrus aurantifolia Swingle, C. medical L, var acida Brandis*:

Obtenida por expresión del epicarpio fresco del fruto

Líquido amarillento a verde amarillento pardusco, olor característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.874 a 0.883

Desviación polarimétrica a 20°C: +35° a +41°

Índice de refracción a 20°C: 1.4820 a 1.4860

Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 0,5 vol

Residuo por evaporación: 10% a 14,5% p/p

Aldehídos como CITRAL: 4,5% a 8,5% p/p IRAM 18.515

25. Esencia de Limón Mexicano, destilada, Mexican Lime Oil distilled:

Obtenida por destilación del jugo o del fruto entero triturado

Líquido débilmente coloreado de amarillento a amarillo verdoso

Densidad relativa a 20/20°C: 0.858 a 0.866

Desviación polarimétrica a 20°C: +34° a +47°

Índice de refracción a 20°C: 1.4745 a 1.4770

Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 5 vol

Aldehídos como CITRAL: 0,5% a 2,5% p/p IRAM 18.515.

26. Esencia de Limón (*Citrus limonum L Burhmann*):

Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado

Líquido de color amarillo pálido a verde amarillento, de olor característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.859

Índice de refracción a 20°C: 1.4740 a 1.4780

Desviación polarimétrica a 20°C: +57° a +67°

Solubilidad en alcohol etílico de 95°, Máx: 3 vol

Residuo de evaporación: 2% a 4% p/p, IRAM 18.521

Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506

CITRAL: 2,5% a 4% p/p IRAM 18.515 y 18.521 (G-6).

27. Esencia de Mandarina (*Citrus reticulata* Blanco; *C. nobilis*, var *deliciosa* Swingle):

Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado

Densidad relativa a 20/20°C: 0.850 a 0.860

Índice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4770

Desviación polarimétrica a 20°C: +63° a +78°

Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol mín, 3 vol máx

Residuo de evaporación: 2% a 5% p/p

Peróxidos orgánicos: Negativo, IRAM 18.506

Aldehídos como Aldehído decílico: 0,4 a 1,8% p/p IRAM 18.515 y 18.523 (G-6).

28. Esencia de Menta Piperita (*Mentha piperita* L):

Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.

Líquido incoloro o de color amarillo pálido o amarillo verdoso y sabor primero picante, luego refrescante y persistente, no amargo.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.897 a 0.912.

Índice de refracción a 20°C: 1.459 a 1.471.

Desviación polarimétrica a 20°C: -18° a -28°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol máx

Índice de acidez KOH mg/g, Máx: 8.0

Mentol: 50% mín, 63% máx p/p.

Acetato de mentilo: 5% mín, 13% máx, IRAM 18.512.

Mentona: 10% mín, 32% máx p/p IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.

29. Esencia de Menta F.N.A. V Ed:

Obtenida por rectificación de la Esencia de menta Piperita. Ensayos de identificación, pureza y valoración según F.N.A. V Ed.

Mentol: 50% mín p/p.

Acetato de mentilo: 5% mín p/p.

30. Esencia de Menta Arvensis (Menta japonesa) (*Mentha arvensis* L), var *piperascens* Holmes:

Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal. Líquido incoloro amarillo pálido o amarillo verdoso, pudiendo presentarse cristalizado a bajas temperaturas.

Olor fuertemente mentolado y sabor fresco y amargo.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.880 a 0.910.

Índice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4640.

Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -42°.

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol mín, 4 vol máx.

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 4.

MENTOL: 70% p/p mín, IRAM 18.513.

ACETATO DE MENTILO: 5% mín, 15% máx. p/p, IRAM 18.512.

MENTONA: 5% mín, 20% máx, p/p, IRAM 18.515; tiempo de oxidación 24 hs.

31. Esencia de Menta Spicata (Spearmint) (*Mentha spicata* Huds) (*Mentha viridis* L):

Obtenida de las partes frescas, no subterráneas, del vegetal.

Líquido amarillo pálido, amarillo verdoso, de sabor característico.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.919 a 0.934.

Índice de refracción a 20°C: 1.4805 a 1.4900.

Desviación polarimétrica a 20°C: -30° a -55°.

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín, 1,5 vol máx.

CARBONA: 45% mín, 65% máx v/v, Método Sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.526.

31.1. **(Res 101, 8.8.75)** "Aceite Esencial de Mostaza.

Sinónimos: Esencia Natural de Mostaza; Aceite volátil de mostaza; Isocianato de alilo.

Obtenido destilando una maceración acuosa de semillas desecadas (libres de aceites fijos) de *Brassica nigra* L, o *B. juncea* L o preparada por síntesis.

Características: Líquido incoloro o amarillo pálido; repulsivo; con olor muy pungente irritante y gusto acre.

Miscible con alcohol, éter, sulfuro de carbono.

Ópticamente inactivo.

Fórmula bruta: C<sub>3</sub>H<sub>5</sub>NCS

Peso Molecular: 99.15

Título, Mín: 93% de C<sub>3</sub>H<sub>5</sub>NCS

Peso específico: 1.013 - 1.020

Índice de refracción a 20°C: 1.527 a 1.531

Rango de destilación: 148° - 154°C

Aromatizante

FCC"

32. Esencia de naranja (Esencia de Naranja dulce) (*Citrus sinensis* Osbeck):

Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.

Líquido amarillento, de olor y sabor característicos.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.842 a 0.848.

Índice de refracción a 20°C: 1.4700 a 1.4750.

Desviación polarimétrica a 20°C: +94° a +98°.

Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 1 vol mín, 3 vol máx

Residuo por evaporación: 1,5% a 3,5%

Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506

Aldehído decílico: 1% a 2,7% p/p, IRAM 18.515 y 18.522 (G-6).

33. Esencia de naranja amarga (*Citrus aurantium*, subesp. amara L):

Obtenida del epicarpio fresco del fruto por expresión o raspado.

Líquido amarillento, de sabor amargo característico.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.848 a 0.854

Índice de refracción a 20°C: 1.4730 a 1.4760

Desviación polarimétrica a 20°C: +89° a +94°

Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 4 vol mín

Residuo por evaporación: 2% a 5%

Peróxidos orgánicos: Negativo IRAM 18.506

ALDEHIDO DECILICO: 0,5% a 1% p/p, IRAM 18.515

34. Esencia de Neroli, Esencia de Azahar (*Citrus aurantium* L, var amara):

Obtenida de las flores frescas.

Líquido amarillento, con ligera fluorescencia azulada, de olor característico.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.864 a 0.877

Índice de refracción a 20°C: 1.4690 a 1.4740

Desviación polarimétrica a 20°C: +1,5° a +12°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 vol mín, 4 vol máx

Índice de acidez, mg KOH/g, Máx: 2,0

ACETATO DE LINALILO: 6% a 25% p/p

35. Esencia de Niaoli:

Obtenida de las flores de la Melalena viridiflora Gaertner.

Líquido móvil, incoloro o amarillo pálido, olor penetrante alcanforado.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.908 a 0.929

Índice de refracción a 20°C: 1.4650 a 1.4720

Desviación polarimétrica a 20°C: 1° a +1°

Solubilidad en alcohol etílico de 80°: 1 a 2 vol

CINEOL: g/100g: 50% a 60%

36. Esencia de Nuez Moscada (*Myristica fragans* Houtt):

Obtenida del fruto seco.

Líquido incoloro o amarillento y de olor característico.

Se presentan dos tipos de esencia, según la procedencia:  
-Nuez moscada de las Indias Orientales (East Indian Oil) y  
-Nuez moscada de las Indias Occidentales (West Indian Oil)  
a) Esencia Indias Orientales:

Densidad relativa a 20/20°C: 0.885 a 0.915  
Índice de refracción a 20°C: 1.4750 a 1.4880  
Desviación polarimétrica a 20°C: +10° a +25°  
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 3 vol máx  
Residuo por evaporación: 3% máx

b) Esencia Indias Occidentales:

Densidad relativa a 20/20°C: 0.860 a 0.880  
Índice de refracción a 20°C: 1.4720 a 1.4760  
Desviación polarimétrica a 20°C: +25° a +45°  
Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 4 vol máx  
Residuo por evaporación: 3% máx

**36.1. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Orégano:**

Obtenida por destilación con vapor del *Thimus capitatus* Hoffm Link y varias especies de *Origanum*.

Líquido amarillo rojizo o rojo, con olor pungente específico.

Soluble en aceites y propilenglicol; insoluble en glicerol.

Peso específico a 20°/20°C: 0.938 a 0.963

Peso específico a 25°/25°C: 0.935 a 0.960

Desviación polarimétrica a 20°C: -2° a +3°

Índice de refracción a 20°C: 1.5020 a 1.5080

Fenoles: 70 a 75% en volumen

Aromatizante. FCC"

**37. Esencia de Petitgrain del Paraguay:**

Obtenida de las hojas y vástagos del *Citrus aurantium* L var amara, cultivada en el Paraguay.

Líquido claro, móvil, amarillo pálido, de olor cítrico fresco

Densidad relativa a 20/20°C: 0.882 a 0.890

Índice de refracción a 20°C: 1.4580 a 1.4650

Desviación polarimétrica a 20°C: -3,5° a -0°

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 4 vol máx

Esteres como acetato de linalilo: g/100 g: 45 a 60

**37.1. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Perejil:**

Obtenida por destilación con vapor de las semillas maduras del *Petroselinum sativus* Hoffm.

Líquido amarillo a amarillo marrón, de olor característico.

Soluble en aceites y aceite mineral.

Poco soluble en propilene glicol; insoluble en glicerol

Peso específico a 20°/20°C: 1.043 a 1.083

Peso específico a 25°/25°C: 1.040 a 1.080

Índice de ácido, Máx: 4

Desviación polarimétrica a 20°C: -4° a -10°

Índice de refracción a 20°C: 1.5130 a 1.5220

Índice de saponificación: 2 a 10

Aromatizante. FCC".

**38. Esencia de Pimienta (*Piper nigrum*, L):**

Obtenida del fruto (baya) seco

Líquido de color amarillo claro o amarillo rojizo que se oscurece con el tiempo, de olor especiado y sabor característico

Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.916

Índice de refracción a 20°C: 1.4800 a 1.5000

Desviación polarimétrica a 20°C: -10° a +3°

Solubilidad en alcohol etílico de 95°: 3 a 10 vol  
 Índice de acidez, mg KOH/g: 1,0 máx  
 Índice de éster, mg KOH/g: 7,0 máx

38.1. (Res 1017, 6.4.72) "Esencia de Pomelo (Aceite esencial de pomelo): Obtenida por expresión del *Citrus paradisi* Macfayden.

Líquido de color amarillo verdoso a amarillo castaño, de olor cítrico semejante a la naranja dulce con una nota de limón

Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.860

Índice de refracción a 20°C: 1.474 a 1.479

Desviación polarimétrica a 20°C: +91° a +96°

Residuo por evaporación: 5% a 10% p/p

Aldehídos en aldehído decílico: 0,8 a 2% p/p IRAM 18.515 y 18.586 (G-1)"

39. Esencia de Romero:

Obtenida de las ramas jóvenes y sumidades floridas del *Rosmarinus officinalis* L.

Líquido incoloro o amarillo pálido, de olor alcanforado característico

	Francia	N. África	España
Densidad relativa a 20/20°C:	0.895-0.916	0.905-0.917	0.892-0.916
Índice de refracción a 20°C:	1.467-1.474	1.467-1.474	1.467-1.474
Desviac polarim a 20°C:	-1 a +16	-1 a +6	-3 a +10
Solubilidad en alcohol etílico de 80°:	1 a 10vol	1 v	4 a 10v
Índice de acidez, mg KOH/g:	1,0	1,0	1,0
Ind de éster, mg KOH/g:	2 a 20	2 a 20	2 a 20
Alcohol total c/Borneol g/100g:	7 a 12	7 a 17	8 a 18

39.1. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Rosas.

Obtenida por destilación con vapor de las flores frescas de *Rosa gallica* L, *Rosa damascena* Miller, *Rosa alba* L, *Rosa centifolia* L y variedades de estas especies.

Líquido incoloro o amarillo, con olor y sabor característico a rosas; viscoso a 25°C.

Peso específico a 30°/15°C: 0.848 a 0.863

Desviación polarimétrica a 30°C: -1° a -4°

Índice de refracción a 30°C: 1.4570 a 1.4630

Aromatizante. FCC".

39.2. (Res 5210, 29.12.72) "Esencia de Zanahoria. Obtenida por destilación con vapor de las semillas del *Daucos carota* L.

Líquido de color amarillo claro o ámbar, con olor aromático agradable.

Soluble en aceites. Prácticamente insoluble en glicerol o en propilenglicol.

Peso específico a 20°/20°C: 0.903 a 0.946

Peso específico a 25°/25°C: 0.900 a 0.943

Desviación polarimétrica a 20°C: 4° a -30°

Índice de saponificación: 9 a 58

Índice de ácido, Máx: 5

Aromatizante. FCC".

40. Esencia de tomillo (*Thymus vulgaris* L).

Obtenida del vegetal fresco en floración.

Líquido de color amarillo rojizo o pardo rojizo, con olor fuerte de timol y sabor picante.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.945

Índice de refracción a 10°C: 1.4900 a 1.5080

Desviación polarimétrica a 20°C: nula o ligeramente levógira.

Solubilidad en alcohol de 80°: 1 vol mín, 3 vol máx

FENOLES (TIMOL Y CARVACROL): 20% mín, 45% máx, Método FNA V Ed, pág 334.



La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros aceites esenciales no contemplados en el presente Código.

#### **Artículo 1301**

Queda permitida la adición a los aceites esenciales de los siguientes antioxidantes: galato de propilo, octilo o dodecilo; butilhidroxianisol (BHA); butilhidroxitolueno (BHT), en una cantidad no superior a 1,0 g/kg, ya sea aisladamente o en mezclas que no superen esta cantidad.

#### **Artículo 1302**

Los valores de las distintas características fisicoquímicas mencionadas para los aceites esenciales serán determinadas de acuerdo a los métodos que figuran en las normas IRAM correspondientes.

#### **Artículo 1303**

Los aceites esenciales o esencias naturales podrán expendirse aisladamente o en mezclas y en las que cada una deberá responder a sus características.

Cuando se trate de una esencia natural deberá rotularse exclusivamente con su denominación y en caso de mezclas se rotulará: Aceite esencial o Esencia natural de ... y de ... (mezcla).

#### **Artículo 1304**

Los aceites esenciales podrán expendirse como deterpenados cuando así lo hubieren sido.

En estos casos se rotularán exclusivamente: Esencia natural (o Aceite Esencial) deterpenado de ... en caso de mezclas, se rotularán exclusivamente: Aceites esenciales deterpenados de ... y de ... (mezcla).

#### **Artículo 1305**

Se entiende por Esencia natural o Aceite esencial concentrado, el que ha sido parcialmente deterpenado.

Estos productos se rotularán: Esencia natural concentrada de ...

#### **Artículo 1306**

Se entiende por Extractos, los productos obtenidos por agotamiento en frío o en caliente por cualquier procedimiento adecuado: de vegetales o sus partes que contengan sustancias sávido-aromáticas, de Aceites Esenciales, de Bálsamos, Oleorresinas, Oleogomorresinas con disolventes apropiados, los que luego podrán ser o no eliminados.

1. Los extractos deberán contener los principios sávido-aromáticos volátiles y fijos.
2. Los extractos líquidos serán los que se obtienen con o sin eliminación parcial de disolventes autorizados.

Estos productos se rotularán: Extracto líquido de ...

3. Los extractos secos (obtenidos generalmente de especias) podrán designarse comercialmente y en forma complementaria con los siguientes nombres:

- a) Concretos: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales frescos. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de ... (concreto).
- b) Resinoides: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales secos o desecados, así como también de bálsamos, resinas, gomas. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de ... (resinoide).
- c) Extractos secos purificados (conocidos comercialmente como absolutos): cuando se obtienen a partir de extractos secos por disolución en etanol, enfriamiento y filtración en frío, con eliminación posterior por cualquier procedimiento adecuado del etanol. Estos productos se rotularán: Extracto seco purificado de ... (absoluto).

### **Artículo 1307**

Los Extractos que a continuación se mencionan deben responder a las siguientes características:

1. Extracto líquido de Kola: es el extractivo de las semillas desecadas de Kola (*Kola nitida*), preparado de acuerdo a la Farm Nac Arg, V Ed, y debe contener no menos de 1,3 ni más de 1,7% p/v de alcaloides de la Kola (cafeína y teobromina).

2. Extracto líquido de vainilla: es el extractivo alcohólico obtenido a partir del fruto de la Vainilla (*Vainilla planifolia* Andreus y especies afines).

Debe contener no menos de 0,10% de vainillina natural; una acidez no menor de 2,8 ml de álcali normal por 100 g; de 0,5 por ciento de cenizas a 500-550°C.

No deberá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.

3. Extracto de Regaliz y Orozuz: es el producto obtenido por extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del Regaliz.

No debe contener más de 15% de agua a 100-105°C, de 8 por ciento de cenizas a 500-550°C, ni menos de 6% de glicirricina, calculada esta última sobre producto seco.

Las sustancias insolubles en agua amoniacal al 10% no serán superiores a 7% y no contendrán sustancias extrañas, gomas, dextrinas, almidón, azúcar, gelatina, etc.

4. Extracto seco de Apio (Resinoide, Oleorresina de Apio): *Apium graveolens* L.

Obtenido de las semillas secas, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso, de color verde oscuro con olor y sabor característicos del apio.

Aceite Esencial: 10 a 20% v/p (ml/100g)

Índice de refracción a 20°C del aceite esencial: 1.4780 a 1.4898

Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: +48° a 78°

Solubilidad:

Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite

Aceites vegetales fijos: solubles en todas sus proporciones

5. Extracto seco de Clavo (Resinoide, Oleorresina de Clavo): *Eugenia caryophyllata* Thumb.

Obtenido de los botones florales desecados, por extracción con solventes volátiles de ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso de color verde oscuro, con olor y sabor característicos.

Aceite Esencial: 66 a 88% v/p (ml/100g).

Índice de refracción del aceite esencial a 20°C: 1.5280 a 1.5380.

Desviación polarimétrica del aceite esencial a 20°C: 0° a 1°.

Solubilidad:

Alcohol: soluble parcialmente con separación de aceite y sedimento.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones, con separación de sedimentos.

6. Extracto seco de Capsicum (Resinoide, Oleorresina de Capsicum): *Capsicum frutescens*, C. annum L var conoides Irisch.

Obtenido de de los frutos maduros y desecados por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido algo viscoso, de color rojo claro a rojo oscuro, con olor y sabor característicos

Unidades Scoville (Scoville heat units): 480.000 mín

Valoración de color (Color value): 4.000 máx

Solubilidad:

Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite y sedimento.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones.

6bis - **(Res 1880, 9.8.83)** "Oleorresina de Paprika: *Capsicum annum* L.

Obtenido de los frutos maduros y desecados de distintas variedades dulces por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido viscoso de color rojo oscuro, con olor y sabor característicos.

Solubilidad:

Alcohol: parcialmente soluble con separación de aceite.

Benzoato de bencilo: soluble en todas proporciones.

Aceites vegetales fijos: solubles en todas proporciones en la mayoría de los aceites fijos.

Glicerina: insoluble.

Aceite mineral: escasamente soluble.

Propilenglicol: insoluble.

Valoración de color (Índice de color, Color value): según la declaración, que reviste carácter obligatorio.

Tolerancia:  $\pm 2\%$ ".

7. Extracto seco de Jengibre (Resinoide, Oleorresina de Jengibre). *Zingiber officinal* Roscoe.

Obtenido de los rizomas secos, por extracción con solventes volátiles y ulterior eliminación de los mismos.

Líquido viscoso, de color pardo oscuro, con olor y sabor característicos.

Aceite Esencial: 18 a 35% v/p (ml/100 g)

Índice de refracción a 20°C de aceite esencial: 1.4880 a 1.4940

Desviación polarimétrica a 20°C del aceite esencial: -28° a -45°

Solubilidad:

Alcohol: soluble con sedimento

Aceites vegetales fijos: poco solubles

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros extractos no contemplados en el presente Código.

### **Artículo 1308**

Se entiende por Bálsamos oleorresinas y oleogomorresinas, los productos obtenidos por exudado libre o provocado de determinadas especies vegetales.

Los bálsamos de Perú y Tolú deberán responder a las exigencias de la Farm Nac Arg, V Ed.

### **Artículo 1308 bis - (Resolución Conjunta SPReI y SAGPyA N° 94/2008 y N° 357/2008)**

Se entiende por propóleos el producto compuesto de sustancias resinosas, gomosas y balsámicas, ceras, aceites esenciales y polen, de consistencia viscosa, elaborado por las abejas a partir de ciertas especies vegetales, que son transportadas al interior de la colmena y modificadas parcialmente con sus secreciones salivares. La composición de los propóleos varía dependiendo de las especies vegetales de origen y de la función de los propóleos dentro de la colmena.

1.- "Propóleos bruto" es el obtenido directamente de la colmena, sin purificar.

Características organolépticas:

Aroma: Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.

Color: Amarillo, pardo, verdoso, rojizo, marrón y sus tonalidades, variando conforme a su origen botánico y/o geográfico.

Sabor: Variable, de suave y balsámico a fuerte y picante, según su origen botánico y/o geográfico.

Consistencia a temperatura ambiente: Maleable o rígido, según su origen botánico y/o geográfico.

Aspecto: Homogéneo o heterogéneo, de preferencia en trozos no comprimidos.

El propóleo en bruto debe cumplir los siguientes requisitos físicos y químicos.

Pérdida por calentamiento (100-105°C): Máximo 10%

Cenizas (500-550°C) Máximo 5%

Cuerpos extraños: Máximo 25%

Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras): Máximo 40%

Índice de oxidación: Máximo 22 seg.

Compuestos fenólicos, expresados como ácido gálico: Mínimo 5%

Flavonoides: Mínimo 0,5%

Resinas solubles en etanol: Mínimo 30%

Espectrograma UV-VIS: Debe presentar un máximo de absorción entre 270 y 315 nm.

Plomo, expresado como Pb: Máximo 2,0 mg/kg

Arsénico, expresado como As: Máximo 1,0 mg/kg

Residuos de plaguicidas y antibióticos: Ausencia

Los métodos de ensayo a aplicar serán los determinados en la Norma IRAM 15935-1-PROPOLEOS

BRUTO.

Para la recolección, manipulación, envasado y almacenamiento de propóleos se deberán cumplir las Buenas Prácticas Apícolas.

Acondicionamiento: el propóleo en bruto debe ser envasado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio fresco y oscuro. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

El propóleo en bruto no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.

Aditivos. No se admite el agregado de aditivos.

2.- Se entiende por "Extracto Blando de Propóleos" el producto semielaborado, que se obtiene procesando el propóleo en bruto con alcohol etílico de calidad definida en el artículo 1109 del presente Código, de manera de extraer los componentes biológicamente activos, filtrando las impurezas y las ceras. El alcohol debe evaporarse trabajando a temperatura controlada, de manera de no afectar los compuestos bioactivos, a fin de obtener una sustancia purificada de consistencia pastosa. Para la producción deben aplicarse las Buenas Prácticas Apícolas.

El extracto de propóleos debe ser embalado en envases de material bromatológicamente apto, almacenados en un sitio oscuro y fresco. El envase debe ser tal que le confiera al producto una protección adecuada respecto de la humedad, la luz y la temperatura excesiva.

Características organolépticas.

Aroma: Característico de este producto: resinoso o balsámico, según su origen botánico y/o geográfico.

Color: Variable, según su origen botánico y/o geográfico y su concentración.

Sabor: Variable, de suave a fuerte, amargo y picante.

El extracto de propóleos debe cumplir los siguientes requisitos físicos y químicos.

Extracto seco (materia seca): Mínimo 10%

Sustancias extraíbles en n-hexano (ceras): -

Índice de oxidación: Máximo 22 seg.

Compuestos fenólicos, expresados como ácido gálico: Mínimo 0,25%

Flavonoides: Mínimo 0,25%

Espectrograma UV-VIS: Debe presentar un máximo de absorción entre 270 y 315 nm.

Plomo, expresado como Pb (sobre sustancia seca): Máximo 0,2 mg/kg

Arsénico, expresado como As (sobre sustancia seca): Máximo 0,1 mg/kg

Residuos de plaguicidas y antibióticos: Ausencia

Los métodos de ensayo a aplicar serán los determinados en la Norma IRAM 15935-2-EXTRACTO

DE PROPOLEOS.

### Criterios Microbiológicos.

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

La metodología de referencia para la preparación del extracto blando será la de IRAM-INTA 15935-2.

El extracto de propóleos no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración.

Estos productos se considerarán insumos para la industria alimentaria y se denominarán "Propóleos bruto" o "Extracto blando de propóleos" según corresponda.

Además de las exigencias generales de rotulación del presente Código deberá consignarse en el rótulo la leyenda "APTO COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DE ALIMENTOS".

### Artículo 1309

Se entiende por Compuestos químicos aislados de Aceites Esenciales o de Extractos, los productos químicamente definidos que se obtienen por procedimientos físicos (destilación fraccionada, congelación, etc) como: anetol, mentol, eucaliptol, etc.

Deberán responder a las siguientes características:

1. ANETOL: producto obtenido a partir del aceite esencial de hinojo (*Foeniculum vulgare*), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.

Líquido incoloro a temperatura superior a 20°C de olor y sabor característicos.

A temperatura inferior a 20°C suele presentarse como una masa cristalina.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.984 a 0.986

Índice de refracción a 20°C: 1.559 a 1.561

Punto de congelación: 21°C a 22°C Solubilidad en alcohol etílico de 90°: 2 vol mín, 3 vol máx

1.1. **(Res 5210, 29.12.72)** "d-Carvona

(d-1-metil-4-isopropenil-6-ciclohexen-2-ona)

Fórmula empírica: C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>O

Peso molecular: 150.22

Características: Líquido incoloro o ligeramente amarillento, con olor a alcaravea.

Pureza: no menos de 95% de C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>O

Índice de refracción a 20°C: 1.4965 a 1.4990

Peso específico a 25°/25°C: 0.952 a 0.965

Peso específico a 20°/20°C: 0.955 a 0.969

Desviación polarimétrica a 25°C: +56° a +60°

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 5 ml de alcohol de 60%

Aromatizante - FAO/OMS".

1.2 **(Res 5210, 29.12.72)** "l-Carvona

(1-1-metil-4-isorpopenil-6-ciclohexen-2-ona)

Fórmula empírica: C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>O

Peso molecular: 150,22

Características: Líquido incoloro o amarillento pajizo con olor a menta.

Pureza: no menos de 98% de C<sub>10</sub>H<sub>14</sub>O

Índice de refracción a 20°C: 1.4950 a 1.5000

Peso específico a 25°/25°C: 0.955 a 0.962

Desviación polarimétrica a 25°C: -57° a -62°

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 2 ml de alcohol de 70%

Aromatizante - FAO/OMS".

## 2. CITRAL PURO.

Producto obtenido a partir del aceite esencial de Lemongrass (*Cymbopogon citratus* o *flexuosus*) y del *Eucalyptus staigeriana*; por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Líquido incoloro o ligeramente amarillento con fuerte olor a limón.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.888 a 0.894

Índice de refracción a 20°C: 1.4860 a 1.4900

Desviación polarimétrica a 20°C: 0

Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 7 vol

ALDEHIDOS calculados como CITRAL (contenido mínimo): 96% v/v, Método sulfito de sodio IRAM 18.519 y 18.554.

## 3. CITRAL 90%

Obtenido por destilación fraccionada a partir de los aceites esenciales mencionados en Citral puro.

Líquido ligeramente amarillento, con olor intenso semejante al limón.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.890 a 0.893

Índice de refracción a 20°C: 1.482 a 1.489

Desviación polarimétrica a 20°C: 0

Solubilidad en alcohol etílico de 60°: 5 vol mín a 7 vol máx.

ALDEHIDOS calculados como CITRAL: 90% v/v mín (Método sulfito de sodio, IRAM 18.519 y 18.554).

## 4. CITRONELAL, d-CITRONELAL (Rodinal)

Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.853 a 0.863

Índice de refracción a 20°C: 1.4460 a 1.4560

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +11°

ALDEHIDOS calculados como CITRONELAL: 85% mín p/p (IRAM 1.515).

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 5 vol.

## 5. CITRONELOL

Corresponde al producto obtenido a partir de las esencias de Geranio, Citronela, *Eucalyptus citriodora*, etc, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.852 a 0.862

Índice de refracción a 20°C: 1.4540 a 1.4620

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +5°

ALCOHOLES calculados como CITRONELOL: 90% p/p mín

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol

## 6. EUCALIPTOL, CINEOL

Producto obtenido a partir de la esencia de eucalipto (*Eucalyptus globulus*), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.922 a 0.926

Índice de refracción a 20°C: 1.4550 a 1.4600

Desviación polarimétrica a 20°C: -1° a +1°

Punto de congelación: 0°C a 1,2°C

Punto de ebullición: 174°C a 177°C

Eucaliptol: 98% p/p

### 6.1. (Res 1228, 28.5.75) "EUGENOL

Fórmula empírica: C<sub>10</sub>H<sub>12</sub>O<sub>2</sub>

Peso molecular: 164,20

Características: constituyente del aceite esencial de Clavo.

Líquido incoloro o amarillo pardo; con fuerte olor a Clavo y sabor pungente a especia; se oscurece y espesa al aire; ligeramente soluble en agua; miscible con alcohol, cloroformo, éter, aceite fijo.

Título, Mín: 100% de fenoles en volumen, como Eugenol.

Rango de destilación, Mín: 95,0% entre 250°C y 255°C.

Índice de refracción a 20°C: 1.540 a 1.542

Peso específico: 1,064 a 1,070

FCC- Aromatizante".

#### 7. GERANIOL

Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Densidad relativa a 20/20°C: 0.870 a 0.883

Índice de refracción a 20°C: 1.4725 a 1.4768

Desviación polarimétrica a 20°C: 0° a -4°

Alcoholes calculados como GERANIOL: 85% p/p mín

Solubilidad en alcohol etílico de 70°: 2 vol

#### 8. MENTOL

Producto obtenido a partir del aceite esencial de Menta arvensis por destilación fraccionada y posterior congelación, centrifugación y secado.

Cristales incoloros aciculares o prismáticos con olor penetrante que recuerda a la esencia de menta, con sabor ardiente, seguido de sensación de frío.

Desviación polarimétrica específica de una solución al 10% p/v en alcohol de 95°: -45° a -51°

Punto de fusión: 41°C a 44°C

Residuo de calentamiento a 100°C: 0,05 máx, según FNA, V Ed

##### 8.1 (Res 5210, 29.12.72) "LINALOL 95%

(3,7-dimetil-1,6-octadien-3-ol)

Fórmula bruta: C<sub>10</sub>H<sub>18</sub>O

Peso molecular: 154.25

Características: alcohol terpénico de los aceites volátiles de varias flores, frutos, hojas, raíces, semillas, maderas.

Líquido incoloro con olor floral.

Pureza: no menos de 95% de C<sub>10</sub>H<sub>18</sub>O

Índice de refracción a 20°C: 1.4600 a 1.4640

Peso específico a 25/25°C: 0.858 a 0.867

Desviación polarimétrica a 25°C: -2° a +2°

Índice de éster: 1,5 máx

Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°

FAO/OMS - Aromatizante".

##### 8.2. (Res 5210, 29.12.72) "LINALOL 90%

Fórmula bruta: C<sub>10</sub>H<sub>18</sub>O

Pureza: no menos de 90% C<sub>10</sub>H<sub>18</sub>O

Índice de refracción a 20°C: 1.4604 - 1.4655

Peso específico a 25°/25°C: 0.858 - 0.868

Índice de éster: 4 máx Solubilidad en etanol: 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°

FAO/OMS - Aromatizante".

#### Artículo 1310

Los componentes químicos aislados de esencias naturales o de extractos se rotularán con la denominación que corresponda.

En el caso de mezclas, con el nombre de los componentes y en orden decreciente de sus proporciones.

### **Artículo 1311**

Los Productos Químicos obtenidos por síntesis y que aisladamente o en mezclas pueden utilizarse en la industria alimentaria son los que se mencionan a continuación y los que se autoricen en el futuro por la autoridad sanitaria nacional:

Acetato de amilo **(Res 1228, 28.5.75)**

Acetato de bencilo

Acetato de butilo **(Res 5210, 19.12.72)**

Acetato de cinamilo **(Res 655, 3.5.74)**

Acetato de citronelilo **(Res 1228/75)**

Acetato de etilo

Acetato de geranilo

Acetato de linalilo 90% **(Res 5210/72)**

Acetato de linalilo 96% **(Res 5210/72)**

Acetato de linalilo sintético **(Res 5210/72)**

Acetato nonilo **(Res 655/74)**

Acetato de octilo **(Res 655/74)**

Acetaldehído **(Res 1228/75)**

Acetilacetato de etilo

Acetil Metil-Carbinol **(Res 1228/75)**

Acetofenona **(Res 655/74)**

Acido butírico **(Res 5210/72)**

Acido caproico **(Res 1228/75)**

Acido Fenil-acético **(Res 1228/75)**

Alcohol anisílico **(Res 1228/75)**

Alcohol decílico **(Res 655/74)**

Alcohol feniletílico **(Res 1228/75)**

Alcohol fenilpropílico **(Res 1228/75)**

Alcohol hexílico **(Res 1228/75)**

Alcohol láurico **(Res 1228/75)**

Alcohol nonílico **(Res 655/74)**

Antranilato de metilo

Benzaldehído

Benzofenona **(Res 655/74)**

Butirato de bencilo **(Res 1228/75)**

Butirato de butilo **(Res 1228/75)**

Butirato de etilo

Butirato de isoamilo

Caproato de alilo

Caproato de etilo **(Res 1228/75)**

Carvacrol **(Res 1228/75)**

Ciclohexano-propionato de alilo

Cinamaldehído **(Res 5210/72)**

Cinamato de metilo **(Res 1228/75)**

Decalactona delta **(Res 1228/75)**

Decanal **(Res 5210/72)**

Etil-maltol **(Res 5210/72)**

Etilvainillina

Fenil-acetaldehído **(Res 5210/72)**

Fenilacetato de metilo **(Res 5210/72)**

Formiato de amilo **(Res 1228/75)**

Formiato de cinamilo **(Res 655/74)**

Formiato de etilo

Heptanoato de etilo

Heptincarbonato de metilo

Hidroxicitronelal

Ionona (alfa)



Ionona (beta)  
Isovalerianato de amilo (**Res 1228/75**)  
Isovalerianato de etilo (**Res 5210/72**)  
Lactato de etilo (**Res 5210/72**)  
Laurato de etilo (**Res 5210/72**)  
Maltol (**Res 5210/72**)  
Metil-amilcetona  
Metil-Benzaldehído (para)  
Metil-ciclopentenolona  
Metilfenil-glicidato de etilo  
Metil-naftilcetona  
Naftolato de etilo (beta)  
Nonalactona (gamma)  
Nonanal (**Res 5210/72**)  
Octanal (**Res 5210/72**)  
Pelargonato de etilo  
Piperonal  
Propenilguaietol  
Propionato de etilo (**Res 655/74**)  
Propionato de geranilo (**Res 655/74**)  
Salicilato de iso-amilo (**Res 655/74**)  
Salicilato de metilo (**Res 5210/72**)  
Undecalactona (gamma)  
Vainillina  
Valerianato de etilo (**Res 1228/75**)  
Valerianato de feniletilo (**Res 1228/75**)

Todas estas sustancias sintéticas deberán responder a las exigencias de pureza que se establecen en el Capítulo de Aditivos Alimentarios.

#### **Artículo 1312**

La mezcla de aceites esenciales o sus componentes aislados con productos sintéticos, así como la mezcla de productos sintéticos que imiten o no una esencia natural, se rotularán exclusivamente: Esencia artificial de ... o Esencia artificial de fantasía.

#### **Artículo 1313**

El refuerzo de las característica sávido-aromáticas de los extractos con productos sintéticos se rotulará exclusivamente:

Extracto artificial de ...

#### **Artículo 1314**

Las esencias naturales, sus componentes aislados, los extractos, y las esencias artificiales, podrán expenderse en forma de solución en: agua, alcohol etílico, glicerina, propileno-glicol, grasas y aceites comestibles, vaselina líquida.

En estos casos se rotulará: Esencia artificial de ... (Solución); Esencia natural de ... (Solución); Extracto seco (concreto, resinoide) de ... (Solución)

#### **Artículo 1315 - (Dec 444, 6.2.74)**

"Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos y las esencias artificiales podrán expenderse en forma de emulsión en un vehículo apto para su consumo, con emulsificantes-estabilizantes permitidos por el presente Código, en tanto los productos con ellos elaborados los contengan en las proporciones reglamentarias.

En estos casos se rotularán: Aceite esencial de ... (emulsión); Esencia artificial de ... (emulsión); Extracto seco de ... (concreto, resinoide, emulsión); Extracto seco purificado de ... (emulsión)".

#### **Artículo 1316**

Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos, las esencias artificiales, podrán expendirse en forma de tabletas, polvos, granulados, empleando como vehículo en su elaboración: azúcares, almidón, gomas, silicato de calcio a condición de que el alimento terminado no contenga más de 2% en peso de silicato de calcio u otras sustancias admitidas por el presente.

En estos casos se rotularán: Aceite esencial de ... (polvo); Esencia artificial de ... (polvo); Extracto seco de ... (concreto o resinoide, polvo); Extracto purificado de ... (absoluto, polvo).

#### **Artículo 1317**

Los Aditivos Aromatizantes destinados a su empleo en productos que se sometan a temperaturas elevadas en su elaboración, podrán contener vaselina líquida como diluyente y los productos alimenticios así aromatizados contendrán no más de 0,2% de vaselina líquida en el producto terminado.

En la rotulación de estos productos se hará constar el tipo de sustancia aromatizante, la concentración porcentual y el vehículo.

#### **Artículo 1318**

En cualquier forma de presentación, las sustancias sávido-aromáticas podrán ser adicionadas de colorantes permitidos en la cantidad necesaria para el alimento al que serán incorporados, siempre y cuando para éste se encuentre autorizado el colorante.

En la rotulación de estos preparados deberá hacerse la siguiente manifestación: Aceite esencial de ... para ... (con colorante autorizado); Esencia artificial de ... para ...(con colorante autorizado); Extracto artificial de ... para...(con colorante autorizado); Extracto de ... para ... (con colorante autorizado).

#### **Artículo 1319**

Se denominará Esencia Artificial para licor o refresco, las soluciones de esencias y/o componentes debidamente autorizados, con o sin colorantes de uso permitido, que se expendan exclusivamente para la preparación casera de licores o refrescos.

En la rotulación se consignará la denominación: Esencia artificial para licor (o refresco) gusto ...

En forma bien visible deberá figurar la leyenda: Para uso familiar.

Se prohíbe el expendio de esencias artificiales de esta índole con la indicación de que se destinan a preparar bebidas de marca registrada.

#### **Artículo 1320**

Se prohíbe el expendio y utilización en la industria alimentaria de las esencias y extractos de: Ajenjo, Gaulteria, Haba Tonca, Ruda, Salvia officinalis, Sasafrás, Savina, Tanaceto, Trementina, y de los componente de esencias naturales que se mencionan a continuación: Cumarinas e Hidroxicumarinas, Pinocanfona, Safrol, Tuyona, y los que en el futuro prohíba la autoridad sanitaria nacional.

#### **Artículo 1321**

Se prohíbe el empleo en la industria alimentaria de: Aldehído salicílico, Compuestos de la serie pirídica, Hidrocarburos, Nitritos orgánicos, Nitroderivados, y otros a juicio de la autoridad sanitaria nacional.

## MATERIAS COLORANTES

**Ver Capítulo XVIII del CAA, RESOLUCIÓN GMC N° 11/06 REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "LISTA GENERAL ARMONIZADA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SUS CLASES FUNCIONALES" incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N°38/2007 y N° 74/2007.**

### **Artículo 1322**

Queda prohibido emplear en la coloración de alimentos y bebidas, así como en los papeles, cartones y envolturas que estén en contacto con ellos, colores minerales que contengan: Antimonio, Arsénico, Bario, Cadmio, Cinc, Cobre, Cromo, Estaño, Mercurio, Plomo, Uranio, y combinaciones del Acido cianhídrico;

Vegetales que contengan productos tóxicos, gomorresinas drásticas, o alcaloides (Ancoche, Berbero o Agracejo, Acónito o Anapelo, Calafate, Goma guta o Cambodge, Quebradillo, Sangre de Drago, Sanguinaria del Canadá, etc) y colorantes derivados del alquitrán de hulla o anilinas, exceptuando aquellos que explícitamente se autorizan en la coloración de alimentos y bebidas.

### **Artículo 1323**

Las materias colorantes y productos tintóreos de uso permitido, de acuerdo con las especificaciones que se dan en cada caso en el presente, son las de origen vegetal, animal y los pigmentos mencionados específicamente en el artículo siguiente.

Comprenden los Principios Activos (naturales o de síntesis) preparados para uso alimentario conteniendo dichos principios, Sales (de amonio, potasio, sodio o magnesio), Lacas (de aluminio, calcio, magnesio) y Derivados aminados, sulfonados, etc, de tales principios en caso de corresponder (siempre que sean autorizados por la autoridad sanitaria nacional).

Podrán presentarse bajo formas de polvo, pasta, solución, dispersión o extracto, debiendo responder a las normas de identidad, pureza y demás exigencias del presente.

### **Artículo 1324 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-13-APN-SRYGS#MSYDS N°13/2019)**

"La coloración podrá hacerse en los casos que específicamente lo permita este Código, empleando:

1. Jugos o zumos u hortalizas comestibles y los preparados para uso alimentario conteniendo sus principios activos.
2. Preparados para uso alimentario de materias primas de origen natural, sus principios activos en estado de pureza (naturales o de síntesis) y las especies químicas (naturales o de síntesis) que se indican a continuación:

#### **ANTOCIANOS:**

Materia prima: Colorante de numerosas plantas y sobre todo de frutas.

Principio activo: Constituido principalmente por los siguientes compuestos: pelargonidina, cianidina, peonidina, delfinidina, petunidina y malvidina.

N° de Código: Schultz (1931) N° 1394. FAO, Food and Nutrition Paper 30 (1984).

#### **β - APO-8'CAROTENAL NATURAL o SINTETICO:**

Principio activo: β-apo-8'-carotenal

N° de Código: CI (1975) 40820. CI (1975) Food Orange 6. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

**β - APO-8'CAROTENATO DE ETILO NATURAL o SINTETICO:**

Principio activo: Ester etílico del ácido -β-apo-8'-carotenoico.

Nº de Código: CI (1975) Nº 40825. CI (1975) Food Orange 7. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

**AZAFRAN:**

Materia prima: Estigmas desecados de flores de *Crocus sativus* L

Principios activos: carotenoides, crocetina y Ó-crocina.

Nº de Código: CI (1975) Natural Yellow 6. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

**CANTAXANTINA:**

Principios activos: 4,4-dioxo-β-caroteno.

Nº de Código: CI (1975) 40850. CI (1975) Food Orange 8. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

**CARAMELO:**

Materia prima: Sacarosa, azúcar invertido, Jarabe de glucosa, Dextrosa.

Sinónimos: Clase I: caramelo simple, caramelo cáustico. Clase II: caramelo sulfito cáustico.

Clase III: caramelo amoniacal. Clase IV: caramelo sulfito amoniacal.

FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones.

**CARTAMO AMARILLO:**

Materia prima: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

Nº de Código: CI (1975) Natural Yellow 5. FAO Food and Nutrition Paper 34 (1985) y sus modificaciones.

**CARTAMO ROJO:**

Materia Prima: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

Principio activo: Cartamina

Nº de Código: CI (1975) Nº 75140. CI (1975) Natural Red 26. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 y sus modificaciones.

**CAROTENOS:**

Materia Prima: Vegetales comestibles.

Principios activos: Ó-caroteno, β-caroteno y β-caroteno

Nº de Código: CI (1975) Nº 75130. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

**β - CAROTENO SINTETICO:**

Materia activa: constituida principalmente por el isómero trans.

Nº de Código: CI (1975) Nº 40800. CI (1975) Food Orange 5. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

**CLOROFILAS:**

Materia prima: Hojas y partes verdes de plantas

Principios activos: Feofitina A y B

Nº de Código: CI (1975) Nº 75810. CI (1975) Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

**CLOROFILINA CUPRICA, SODICA o POTASICA. (Res 1544, 12.09.90)**

Materia prima: Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofilina Ó y β y el parcial reemplazo del magnesio por cobre.

Nº de Código CI (1975) Nº 75810 Natural Green 3. FAO Food and Nutrition Paper 38 (1987/8) y sus modificaciones:

Solventes Residuales	Acetona Metanol Etanol Propan-2-ol Hexano	máx 50 mg/kg aislado o en combinación
	Diclorometano	máx 10 mg/kg

Solubilidad:

Soluble en agua

Ligeramente soluble en alcoholes de bajo peso molecular, cetonas y éter etílico

Insoluble en cloroalcanos e hidrocarburos

Cobre libre ionizable: máx 200 mg/kg

Cobre total: máx 8% del total de clorofilina cúprica

Plomo, máx 10 mg/kg

Arsénico, máx 3 mg/kg"

#### CLOROFILINA MAGNESICA, SODICA o POTASICA. (Res 1544, 12.09.90)

Materia prima:

Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofila Ó y β.

Nº de Código CI (1975) Nº 75810 Natural Green 3".

#### COCHINILLA:

Materia prima: Cuerpos desecados del insecto Coccus cacti L (hembra)

Principio activo: Acido carmínico

Nº de Código: CI (1975) Nº 75470. CI (1975) Natural Red 4.

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

#### CURCUMA:

Materia prima: rizomas de variedades de Cúrcuma, especialmente Curcuma longa L

Principio activo: Curcumina.

Sinónimo: CI (1975) Yellow 3.

Nº de Código: CI (1975) Nº 75300.

Color: Amarillo

FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones.

#### INDIGOTINA NATURAL o SINTETICA:

Materia Prima: Varias especies de Indigofera.

Sinónimos: FD&C Blue Nº 2, Indigo carmín, carmín de índigo.

Nº de Código: CI (1975) Nº 73015. CI (1975). Food Blue 1.

Nombre químico: Sal disódica del ácido 3-3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene-5,5'-disulfónico.

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Disodio 3,3'-dioxo-2,2'-bi-indolidene, 5,7-disulfonato: máx 18%

Descripción: Polvo o gránulos de color azul.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: excluyendo disodio-3,3'-dioxo-2,2'-bi-indoliliden-5,7-disulfonato: máx 1%

Compuestos orgánicos no colorantes:

Acido isatin-5-sulfónico: total máx 0,5%

Acido 5-sulfoantranílico: total máx 0,5%

Acido antranílico: total máx 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,5% calculadas como anilina.

Arsénico: máx 3 mg/kg

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Mercurio: máx 1 mg/kg  
Metales pesados: máx 40 mg/kg  
Plomo: máx 10 mg/kg  
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

#### **NORBIXINA (Res 1544, 12.09.90)**

Principio activo del rocú, obtenida por la hidrólisis alcalina de la bixina.  
N° de Código: CI (1975) 75120 Natural Orange 4 Schultz (1931) N° 1387 - CEE N° 160 b  
Fórmula química: C<sub>24</sub>H<sub>28</sub>O<sub>4</sub>  
Peso molecular: 380,48  
Descripción: líquido rojizo amarronado, marrones, polvo o pasta  
Solubilidad:  
Soluble en agua.  
Ligeramente soluble en etanol  
Arsénico: máx 3 mg/kg  
Plomo, máx 10 mg/kg  
Metales pesados, máx 40 mg/kg"

#### **PAPRIKA:**

Materia Prima: Frutos de *Capsicum annuum* L  
Principios activos: Capsantina, Capsorubina.  
N° de Código: EEC N° 160 c (Capsantina, capsorubina) CI (1975).  
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984). Artículo 1307 Inc 6bis del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

#### **RIBOFLAVINA:**

Sinónimos: Vitamina B2, Lactoflavina.  
Nombre químico: 7,8-dimetil-10-(1'-D-ribitol) isoaloxacina.  
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

#### **ROCU:**

Materia prima: Frutos de *Byxa orellana* L.  
Principios activos: Bixina y Norbixina  
Sinónimos: Acchiote, Annatto  
N° de Código: CI (1975) N° 75120. CI (1975) Natural Orange 4.  
FAO Food and Nutrition Paper 25 (1982) y sus modificaciones.

#### **ROJO DE REMOLACHA:**

Materia Prima: Raíces de remolachas rojas (*Beta vulgaris* L. var. rubra).  
Principio activo: Betanina.  
N° de Código: CEE N° 162. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984).

#### **CONCENTRADO o EXTRACTO DE SPIRULINA: (Res Conj 13, 17.04.2019)**

Materia Prima: biomasa de *Arthrospira platensis* Gomont.  
Principio activo: Ficocianinas, clorofila, carotenoides.  
N° de Código: CAP 2C0297

3. Quedan permitidos los siguientes pigmentos inorgánicos para coloración de superficies, en los casos que específicamente se establezcan:

#### **ALUMINIO:**

N° de Código: CI (1975) N° 77000  
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

#### **CARBONATO DE CALCIO:**

N° de Código: CI (1975) N° 77220. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.41

**DIOXIDO DE TITANIO:**

Nº de Código: CI (1975) Nº 77891. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.162.1.

**ORO:**

Nº de Código: CI (1975) Nº 77480

**OXIDOS DE HIERRO:**

Nº de Código: CI (1975),

Nº 77492 (óxido de hierro amarillo). Nº 77491 (óxido de hierro rojo). Nº 77499 (óxido de hierro negro). CI (1975) Pigment Yellow 42 y 43. Pigment Red 101 y 102. Pigment Black 11.

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

**NEGROS DE CARBON**

Sinónimo: Carbón vegetal, Carbón medicinal: CI (1975).

Nombre químico: carbón

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

**PLATA:**

Nº de Código: CI (1975) Nº 77820

4. Exclusivamente para cáscara de quesos, pudiendo ser empleados en mezclas con parafina sólida, goma laca, u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional:

**LITOL RUBINA BK**

Sinónimos: D&C Red Nº 7, Carmín 6B, Litholrubintoner BKT, Permanent Rubin L6B.

Nº de Código: CI (1975) Nº 15850: I.

Nombre químico: Sal de calcio del ácido 3-hidroxi-4 (4-metil-2-sulfofenilazo)-2-carboxílico

FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986) y sus modificaciones

**OXIDOS DE HIERRO:**

Nº de Código: CI (1975) Nº 77491, 77492 y 77499. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

**Artículo 1324bis - (Res 1541, 12.09.90)**

"Queda permitido el expendio para uso familiar de colorantes naturales (Artículo 1324, incs 1 y 2) que se rotularán por su nombre específico con la leyenda "Uso familiar".

**Artículo 1325 (Resolución Conjunta Nº 31/03 y Nº 286/03)**

Como excepción se permite colorear con los colorantes sintéticos, sus sales de amonio, potasio, sodio o magnesio y sus lacas de aluminio, calcio o magnesio, que se indican a continuación y que cumplan con las especificaciones correspondientes, además de los expresamente indicados en el presente Código, los siguientes productos alimenticios:

- Bebidas, en los casos expresamente permitidos
- Cáscaras de frutas secas (Artículo 879)
- Frutas glaceadas y frutas almibaradas escurridas, destinadas a emplear con fines de decoración (Artículo 817)
- Las frutas y sus pulpas conservadas y las confituras elaboradas con ellas cuando se justifique para restituir el tono natural (Artículo 807)
- Polvos o mezclas para preparar postres para helar (Artículo 818 bis)

**AMARANTO:**

Sinónimos:

CI Food Red Nº 2;

Bordeaux S

Nº de Código: CI (1975) Nº 16185, Schultz (1931) Nº 212

Nombre químico:

Trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalene 3,6-disulfonato

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos pardo rojizo a pardo rojizo oscuro.

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: 3%

Compuestos orgánicos no colorantes: ácido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx 0,5%

Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: Total máx 0,5%

Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: Total máx 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas.

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984)

AMARILLO OCASO FCF:

Sinónimos:

CI Food Yellow 3;

FD&C Yellow Nº6;

Lebensmittel Orange Nº 2;

Jaune soleil;

Jaune orange S

Nº de Código: CI (1975) Nº15985

Nombre Químico:

Disodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-6-sulfonato

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color rojo anaranjado.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 5%. No más del 2% serán colorantes distintos al trisodio 2-hidroxi-1-(4-sulfonatofenilazo) naftalen-3,6-disulfonato.

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%

ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx 0,5%

ácido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): total máx 0,5%

ácido 6,6'-oxidi (naftalen-2-sulfónico): total máx 0,5%.

ácido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: máx 0,5%

ácido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina.

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL BRILLANTE FCF

Sinónimos:

CI Food Blue 2;

FD&C Blue Nº 1;

Blue Brilliant FCF;



Brillant Blau FCF.

Nº de Código: CI (1982) Nº 42090.

Nombre químico:

Disodio (4-(N-etil-3-sulfonaftobenzil-amino) fenil)-(4-(N-etil-3-sulfo nafto benzilimino) ciclohexa-2,5-dieniliden) toluen-2-sulfonato.

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color azul.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 6%

Compuestos orgánicos no colorantes:

suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil-bencen-sulfónicos: máx 1,5%

ácido 3-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil-bencen-sulfónico: máx 0,3%

aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

AZUL PATENTE V

Sinónimos:

CI Food Blue 5;

Patent Blue 5

Nº de Código: CI (1975) Nº 42051;

Schultz (1931) Nº 826

Nombre químico:

Sal de calcio o sodio de (4-(4-dietilaminofenil) 5-hidroxi-2,4-disulfofenil-metilidene) 2,5-ciclohexadien-1-ilidene) dietil-amonio hidróxido sal interna

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 2%

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 3-hidroxibenzoico: total máx 0,5%

ácido 3-hidroxi-4-sulfobenzoico: total máx 0,5%

3-hidroxibenzaldehído: total máx 0,5%

N,N-dietilamino benceno sulfónico: total máx 0,5%

leucobase: máx 4%

aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01%, calculadas como anilina.

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Mercurio: máx 1 mg/kg

Cromo: máx 50 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

ERITROSINA:

Sinónimos:

CI Food Red 14;

FD and C. Red Nº 3;

Lebensmittel Rot Nº 4

Nros de Códigos: CI (1975) Nº45430

Nombre Químico:

Disodio 2-(2,4,5,7-tetraiodo-3-óxido-6-oxoxanten-9-il) benzoato

Fórmula química: C<sub>20</sub>H<sub>6</sub>I<sub>4</sub>O<sub>5</sub>Na<sub>2</sub>

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos rojos.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Ioduros inorgánicos, calculados como ioduro de sodio: máx 0,1%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias (excepto fluoresceína): máx 4%

Fluoresceína: máx 20 mg/kg

Compuestos orgánicos no colorantes: tri-iodo-resorcinol: máx 0,2%

Acido 2-(2,4-dihidroxi-3,5-di-iodobenzoil) benzoico: máx 0,2%

Materia extraíble con éter (de una solución de pH no menor de 7): máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Cinc: máx 50 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 37 (1986)

PUNZO 4 R

Sinónimos:

CI Food Red 7;

Coccine nouvelle;

Cochineal Red A.

Nº de Código: CI (1975) Nº 16255; Schultz (1931) Nº 213

Nombre químico:

trisodio-2-hidroxi-1-(4-sulfonato-1-naftilazo) naftalen-6,8-disulfonato

Contenido de colorantes totales: mín 80%

Descripción: polvo o gránulos rojizos

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 20%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 1%

Acido 4-aminonaftalen-1-sulfónico: total máx 0,5%

Acido 3-hidroxinaftalen-2,7-disulfónico: total máx 0,5%

Acido 6-hidroxinaftalen-2-sulfónico: total máx 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3,6-trisulfónico: total máx 0,5%

Acido 7-hidroxinaftalen-1,3-disulfónico: total máx 0,5%

Compuestos orgánicos no colorantes:

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas

Materias extraíbles con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

ROJO ALLURA AC

Sinónimos:

CI Food Red 17; FD&C Red Nº 40; Rot Nr 40 FD&C

rouge allura

Nº de Código: CI (1982) Nº 16035

Nombre químico:

disodio 2-hidroxi-1-(2-metoxi-5-metil-4-sulfonato-fenilazo) naftalen-6-sulfonato

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo o gránulos de color rojo oscuro.

Ensayos de pureza: pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%  
Materia extraíble con éter: máx 0,2%  
Materias colorantes subsidiarias: máx 3%  
Compuestos orgánicos no colorantes:  
ácido 6-hidroxi-2-naftalen-sulfónico (sal sódica): máx 0,3%  
ácido 4-amino-5-metoxi-2-metilbenceno-sulfónico: máx 0,2%  
ácido 6,6-oxibis (2-naftalen-sulfónico) (sal disódica): máx 1%  
Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: 0,01% calculadas como anilina  
Arsénico: máx 3 mg/kg  
Plomo: máx 10 mg/kg  
Metales pesados: máx 40 mg/kg  
FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones.

#### TARTRAZINA:

Sinónimos:

CI Food Yellow N°4;

FD&C Yellow N°5;

Lebensmittel Gelb N°2

Nros. de Códigos: CI (1975) N° 19140, Schultz (1931) N° 737

Nombre Químico:

trisodio 5-hidroxi-1-(4-sulfonatofenil) 4-(4-sulfonatofenilazo) pirazol 3-carboxilato

Contenido de colorantes totales: mín 80%

Descripción: Polvo o gránulos de color anaranjado claro.

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C y cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: máx 0,2%

Materias colorantes subsidiarias: máx 1%

Compuestos orgánicos no colorantes:

ácido 4-hidrazinobenceno sulfónico: total máx 0,5%

ácido 4-aminobenceno-1-sulfónico: total máx 0,5%

ácido 4,4'-diazaminodi (bencenosulfónico): total máx 0,5%

ácido 5-oxo-1-(4-sulfofenil)-2-pirazolin-3-carboxílico: total máx 0,5%

ácido tetrahidroxisuccínico: total máx 0,5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilina

Materia extraíble con éter: máx 0,2%

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones

#### VERDE INDELEBLE FCF

Sinónimos:

CI Food Green 1;

FD&C Green N° 3;

Fast Green FCF;

Grün Nr 3 FD&C;

Vert solide FCF.

N° de Código: CI (1982) N° 42053.

Nombre químico:

disodio N-etil-N-(4-((4-(etil((3-sulfofenil) metil) amino) fenil)(4-hidroxi-2-sulfofenil) metilen)-2,5,-ciclohexadien-1-iliden)-3-sulfo benzen-metanamonio hidróxido

Contenido de colorantes totales: mín 85%

Descripción: Polvo cristales rojos a marrón violeta

Ensayos de pureza: Pérdida por secado a 135°C cloruro y sulfato calculados como sales de sodio: máx 15%

Materia insoluble en agua: 0,2%

Materia extraíble con éter: máx 0,4%

Materias colorantes subsidiarias: máx 6%

Compuestos orgánicos no colorantes:

suma de ácidos 2-, 3- y 4-formil benceno sulfónicos (sales de sodio): máx 0,5%.

suma de ácidos 3- y 4-((etil)(4-sulfofenil) amino) metil benceno sulfónicos (sales disódicas): máx 0,3%

ácido 2-formil-5-hidroxi-benceno sulfónico (sal sódica): máx 0,5%

leucobase: máx 5%

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: máx 0,01% calculadas como anilinas

Arsénico: máx 3 mg/kg

Plomo: máx 10 mg/kg

Metales pesados: máx 40 mg/kg

FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

### **Artículo 1325bis - (Res 1541, 12.09.90)**

"Con excepción de los criterios específicos de pureza contemplados para cada colorante, los colorantes de uso alimentario (Artículos 1324 y 1325) deberán responder a los siguientes criterios de pureza, referidos al contenido de materia colorante:

1º) Impurezas inorgánicas:

Arsénico: máx 5 mg/kg

Antimonio, Cobre, Cromo Sulfato de Bario, Zinc: máx 100 mg/kg (considerados aisladamente), o máx 200 mg/kg (considerados en forma conjunta)

Plomo: máx 20 mg/kg

No deben contener: Cadmio, Mercurio, Selenio, Teluro, Talio, Uranio, Cromatos ni compuestos de Bario (solubles en ácido clorhídrico diluído) en cantidades detectables.

2º) Impurezas orgánicas

a) No deben contener Hidrocarburos aromáticos policíclicos (con 3 o más núcleos condensados)

b) No deben contener Beta-naftilamina, Bencidina, 4-aminodifenilo ni sus derivados

c) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,01% de otras aminas aromáticas libres

d) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 0,5% de otros productos intermedios de síntesis

e) Los colorantes orgánicos de síntesis no deben contener más de 4% de colorantes secundarios (isómeros, homólogos, etc)

f) Los colorantes orgánicos que contienen grupos sulfónicos no deben contener más de 0,2% de sustancias extraíbles por éter etílico"

### **Artículo 1326 - (Res 1537, 17.9.85)**

"Las materias colorantes cuyo empleo se encuentra particularmente permitido en los productos alimenticios según las disposiciones del presente Código, podrán presentarse bajo la forma de diluciones.

Se admiten los siguientes diluyentes cuya presencia debe encontrarse permitida en los alimentos para los cuales se destinan los colorantes referidos:

Aceites y/o grasas comestibles; Agua; Alginatos; Almidones; Azúcar; Cera de abejas; Cloruro de sodio; Dextrinas; Dextrosa; Etanol; Féculas; Gelatinas; Glicerol; Lactosa; Parafina sólida; Pectinas; Propilenglicol y Sorbitol.

El contenido de sustancia colorante pura no podrá ser menor de 60% p/p.

En el caso de las materias colorantes en solución cuya solubilidad no permite alcanzar la concentración exigida se admitirá la concentración determinada por la solubilidad en el solvente empleado.

Estos productos se rotularán: "...en ... al...", llenando los espacios en blanco con el nombre del colorante (o los nombres en el caso de mezclas), el diluyente y la concentración, respectivamente.

Si se rotulan con nombre de fantasía, por debajo de éste y de manera claramente visible se consignarán las indicaciones mencionadas precedentemente.

En todos estos casos deberá consignarse en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: "Usos y dosis según el Código Alimentario Argentino", el peso neto y el año de elaboración".

#### **Artículo 1327**

Las materias colorantes que no figuren en la nómina de los Artículos 1324 y 1325, sólo podrán emplearse previa aprobación de la autoridad sanitaria nacional, a cuyo efecto los interesados deberán presentar una memoria donde conste su inocuidad, con referencias científicas y experiencias fisiológicas concluyentes.

En caso necesario, se realizarán a costa de los interesados las experiencias que la autoridad sanitaria nacional considere convenientes.

## **VINAGRES**

#### **Artículo 1328 - (Res 80, 13.1.82)**

"Se entenderá por Vinagre o Vinagre de vino, el producto de la fermentación ascética del vino. Los vinagres obtenidos por fermentación de materias primas distintas al vino (cerveza, sidra, frutas, cereales, alcohol, etc), deberán venderse con el nombre que especifique su origen, ej: Vinagre de cerveza".

#### **Artículo 1329 - (Res 80, 13.1.82)**

"El vinagre cualquiera sea su origen, deberá tener caracteres organolépticos normales; aspecto, color, olor y sabor correspondientes a su designación; deberá ser química, biológica y microbiológicamente apto (sano) para el consumo; deberá ser expedido en envase adecuado (no al detalle) con cierre hermético y etiquetado reglamentariamente, con constancia del año de elaboración y grado de acidez en lugar y con caracteres bien visibles. Esta última indicación deberá estar expresada en grados enteros sin fracciones.

El vinagre obtenido de diversas materias primas, pero de un mismo origen, cereales por ejemplo, además de la designación genérica que le corresponde (Vinagre de cereal) será obligatorio que, a continuación o debajo, lleve indicados los nombres de las mismas, por ej: cebada y centeno; quedando expresamente prohibida la elaboración de vinagre con materias primas de distinto origen, por ej: fruta y cereal, y también, la mezcla de vinagre de distinto origen en todo tipo de establecimiento y los de un mismo origen en locales que no sean los de elaboración.

En los casos permitidos no solamente deberá declararse la mezcla, sino también su proporción.

El vinagre de vino no se puede mezclar con otros vinagres, ni aún cuando éstos sean del mismo origen (de frutas) y que la mezcla se declare en el rotulado.

Tampoco se puede mezclar el vinagre de suero de leche con otros vinagres.

Las materias primas que se utilicen (vino, miel, cerveza, sidra, aguardiente, brandy, alcohol, etc) no presentarán otra ineptitud para el consumo que el desarrollo en ellas del *Mycoderma aceti*.

Queda prohibido elaborar vinagres con materias primas (fruta, cereal, miel, etc), ineptas para el consumo por otro motivo que no sea el antedicho; con vinos no genuinos, con olores o sabores extraños, alterados por fermentación manítica o cualquier otra enfermedad y/o con vino procedente del prensado de las heces sobrantes de la vinificación o con restos de vinos sobrantes de casas de comida o despacho de bebidas".

#### **Artículo 1330 - (Res 80, 13.1.82)**

"Todo ácido acético que se encuentre en una fábrica de vinagre, en un establecimiento elaborador o fraccionador de productos alimenticios en los que se utilice vinagre o en un comercio que lo venda al detalle deberá considerarse como destinado a la adulteración del

producto genuino y será intervenido en el acto, sin perjuicio de la sanción penal que corresponda".

### **Artículo 1331 - (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 1-E/2018)**

"En la elaboración de vinagres quedan permitidos los siguientes tratamientos:

- La dilución del vino, solución azucarada o solución alcohólica hecha exclusivamente en la fábrica de vinagre y sin poder salir de ella, en la medida necesaria para su acetificación normal, con agua potable o deionizada.
- El empleo de clarificantes admitidos por el presente Código para alimentos y bebidas en general, tales como: Tierra de infusorios, Bentonita, PVP, Tanino y Gelatina.
- La aromatización con estragón (hojas desecadas de *Artemisia dracunculus* L.), laurel y otras especies vegetales, condimentos, esencias naturales y naturales reforzadas, esencias y extractos sápidos aromatizantes sintéticos y oleorresinas autorizados por el presente Código, exclusivamente para los vinagres de vino y de fruta. La aromatización deberá declararse en el rotulado en forma bien visible y cuando proceda de aromas artificiales, con la indicación de Aromatizado artificialmente.
- El uso de levaduras seleccionadas de *Saccharomyces ellipsoideus*, la bacteria *Acetobacter aceti* y otras autorizadas para alimentos.
- La calefacción, sedimentación, refrigeración, trasegado y filtración del vinagre.
- El añejamiento o maduración para el vinagre obtenido sin destilación intermedia, y su declaración en el rotulado, siempre que esté amparado por certificación oficial y que sea mayor de 6 meses de duración.
- La pasteurización y la esterilización industrial, siempre que se declaren en el rotulado.
- El destilado del vinagre, siempre que se declare en el rotulado. La rehidratación para el vinagre que en curso de la elaboración, haya excedido el grado de acidez, siempre que esta práctica se realice en el establecimiento elaborador y que el producto resultante cumpla las demás exigencias del presente Código.
- El uso de aditivos según lo establecido en el presente Código.
- La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza".

### **Artículo 1332 - (Res 80, 13.1.82)**

"Queda prohibido mencionar localidades o regiones vinícolas en los rótulos de los envases de vinagre de vino elaborado con materias primas no procedentes de ellas.

También queda prohibido el agregado de nombres de localidades o regiones vinícolas a los vinagres que no sean de vinos".

### **Artículo 1333 - (Resolución Conjunta RESFC-2018-20-APN-SRYGS#MSYDS N°20/2018)**

"Se consideran ineptos para el consumo los vinagres que:

1. Están elaborados fundamentalmente a base de ácido acético, ácido láctico, ácido pirolígnico y ácidos minerales, cualesquiera sean sus denominaciones o nombres de fantasía (sucedáneos de vinagre, vinagre de esencia acética, vinagrina, esencia de vinagre y otros similares).
2. Contienen ácidos minerales agregados y que en consecuencia presentan un pH a 20°C menor de 2,8 y/o modifiquen el color del violeta de metilo (sol. al 1%). Cuando un vinagre genuino presente valores menores, se admitirá la demostración fehaciente de su legitimidad mediante el método de determinación de la relación isotópica  $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$  ( $\delta^{13}\text{C}\text{‰}$ ) del ácido acético por espectrometría de masas isotópicas.

2.1 Rangos de  $\delta^{13}\text{C}\text{‰}$  según materia prima u origen:

MATERIA PRIMA u ORIGEN	Rango $\delta^{13}\text{C}\text{‰}$
Vino	-26,0 / -29,0

Sidra	-25,0 / -28,5
Arroz	-21,0 / -32,0
Azúcar	-11,0 / -19,0
Plantas C4(*) Maíz-Caña-Sorgo.	-9,0 / -16,0
Plantas C3(**) Frutas.	-22,0 / -34,0

(\*) Maíz, Sorgo; *Cynodon dactylon* (gramilla); *Chloris gayana* (grama rodes); *Digitaria sanguinalis* (pasto cuaresma); *Echinochola crus-galli* (capín); *Panicum elephantipes* (canutillo); *Panicum milliaceum* (mijo); *Paspalum dilatatum* (pasto miel); *Paspalum repens* (canutillo); *Salsola kali* (cardo ruso); *Setaria italica* (moha); *Setaria geniculata* (cola de zorro), entre otras.

(\*\*) *Triticum* spp; *Spinacea oleracea* (espinaca); *Avena sativa* (avena); *Beta vulgaris* (remolacha); *Beta vulgaris* var. *cycla* (acelga); *Cucumis sativus* (pepino); *Dactylis glomerata* (pasto ovillo); *Eucaliptus* spp (eucalipto); *Festuca* spp (festuca); *Glycine max* (soja); *Lycopersicum esculentum* (tomate); *Medicago sativa* (alfalfa); *Phalaris arundinacea* (falaris); *Phaseolus vulgaris* (poroto); cebada; papa, entre otras."

4. Contienen más de 0,1% de alcohol metílico

5. **(Res 711, 25.4.85)** "Contienen acidez total, expresada en ácido acético, inferior a la reglamentaria o inferior a la indicada en el rotulado, en el caso que sea mayor a la mínima exigida, con una tolerancia no mayor de 0,3%"

6. Tienen olor empireumático o fenólico (procedente del ácido acético comercial) y/o que acusen reacción franca de furfural

7. Precipiten con el agua de bromo (presencia de ácido pirolígneo) o den olor empireumático cuando son saturados por álcalis.

8. Contienen alcohol etílico en una cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.

9. Estén elaborados en recipientes metálicos que puedan ser atacados por el ácido acético.

10. Contienen sustancias conservadoras y/o antisépticas (incluida la esencia de mostaza); metales tóxicos, materias acres irritantes y colorantes prohibidos.

11. Contienen madre, sedimento, nematodos (anguilulas), insectos (mosquitas y ácaros), vegetaciones criptogámicas o estén afectados de otras alteraciones (mohos, microorganismos de la putrefacción, del amargor, ennegrecimiento, etc).

Exceptúanse de la exigencia del sedimento a los vinagres obtenidos por métodos tradicionales de fermentación acética (no destilados), que pueden tener sedimentos en cantidad moderada.

12. Tienen sal (cloruro de sodio) agregada.

13. Tienen aromatizantes prohibidos o aromatizantes permitidos no declarados en el rotulado".

#### **Artículo 1334 - (Res 264, 15.03.89)**

"Se entenderá por Vinagre de Vino al vinagre elaborado exclusivamente con los vinos denominados blanco, rosado y tinto o sus mezclas.

Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

a. Ser límpido, de color amarillo ambarino, si procede de vinos blancos y de color rojo claro o rojo violáceo, si deriva de vinos tintos.

Olor característico, penetrante, aroma agradable a ácido acético y ésteres vínicos; sabor ácido y picante que puede ser áspero pero no acre.

b. Contener los componentes del vino de origen en las proporciones que correspondan a su dilución, excluyendo el contenido alcohólico.

c. Contener una acidez total, expresada en ácido acético no menor de 5,0% en peso en volumen; una densidad a 15°C, entre 1,015 y 1,020; un residuo seco a 100-105°C, libre de azúcares de 0,75 a 2,0% peso en volumen (con abundantes tartratos) y no menos de 0,1% peso en volumen de cenizas totales (500-550°C), las que no deberán ser fuertemente alcalinas (vinagre procedente de vinos neutralizados)".

- d. La acidez volátil, expresada en ácido acético: será no menor de 85,0% ( peso en volumen) de la acidez total.
  - e. Podrá contener sustancias reductoras, expresadas en dextrosa, en cantidad no mayor de 0,4% peso en volumen.
  - f. No deberá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.
  - g. No deberá contener más de 0,2% peso en volumen de cloruros expresados en cloruro de sodio, ni más de 0,06% peso en volumen de sulfatos, expresados como sulfato de potasio.
  - h. Deberá reducir la décima parte de su volumen de solución N/10 de permanganato de potasio y producir fluorescencia a la luz ultravioleta; además el destilado del vinagre de vino neutralizado (que contiene acetil metil carbinol) deberá reducir el reactivo de Fehling en frío (diferencia con el vinagre de alcohol y soluciones de ácido acético).
  - i. Deberá dar abundante precipitado con el subacetato de plomo (al 20% peso en volumen) y mezclado con dos partes de alcohol absoluto, el vinagre no deberá dar precipitado alguno (dextrinas, gomas, etc).
- Este producto se denominará: Vinagre o Vinagre de vino".

#### **Artículo 1334bis - (Res 264, 15.03.89)**

"Con la denominación de Vinagre Fino o Vinagre de Vino Fino se entiende al vinagre que responda a las exigencias del Artículo 1334 excepto en el Inc f, elaborado con materias primas que hayan sido debidamente certificadas por la autoridad competente.  
Los vinos finos destinados a la elaboración de vinagre deberán ser sanos y libres de toda alteración (acidez volátil en ácido acético no superior a 1,00% peso en volumen).  
El vinagre fino deberá tener un contenido mínimo de Prolina de 80 mg por litro.  
Podrá contener un máximo de alcohol etílico de 1,5% peso en volumen.  
Podrá consignar en el rótulo el agregado del nombre o variedad de uvas del cual procede el vino fino.  
Se tomará como referencia para el extracto, las características de la materia prima, la evaluación de acuerdo a la tecnología aplicada y la caída de la acidez fija".

#### **Artículo 1335 - Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 8-E/2017**

"Los vinagres no vínicos deberán circular bajo las denominaciones que corresponden a su origen y a las que a continuación se definen:

Vinagre de alcohol: Producido por la fermentación acética de disoluciones de alcohol rectificado o neutro.

Deberá ser incoloro, límpido, transparente, sin sedimento, con sabor picante agradable y olor característico del ácido acético puro.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,006 a 1,017; residuo seco a 100-105°C no mayor a 0,45% y trazas de cenizas determinadas a 500-550°C (no más de 0,02%) cuali-cuantitativamente equivalentes a sales del agua utilizada en la elaboración, acidez total, expresada en ácido acético, no menor 5,0% y acidez volátil, expresada en el mismo ácido, no menor 96,0% de la acidez total.

Podrá mantener cloruros y sulfatos en cantidad no mayor a la que corresponda a los contenidos en el agua utilizada para la dilución del alcohol.

No podrá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez expresada en volumen.

No podrá colorearse ni aromatizarse, ni aun cuando estas operaciones se declaren en el rótulo.

Este producto se rotulará: Vinagre de alcohol, formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

El vinagre de alcohol, destilado después de la fermentación acética, deberá dar al análisis residuo seco y cenizas cero (0) o a lo sumo equivalentes a las sales del agua con la que el vinagre se rebajó y se deberá rotular el vinagre de alcohol destilado con caracteres de igual tamaño y visibilidad.

En ningún caso podrá llevar la indicación de la materia prima de origen.



Vinagre de azúcar: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de soluciones de azúcares de origen natural autorizadas por el presente Código.

Este vinagre deberá denominarse: Vinagre de azúcar o Vinagre de..., sacarosa, glucosa, etc., según corresponda.

El vinagre procedente del alcohol de azúcar, de melaza y demás residuos de la fabricación del azúcar, deberá rotularse simplemente: Vinagre de alcohol y como tal, deberá cumplir las exigencias que figuran en el presente Código para el mencionado producto.

Vinagre de cereal: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de cereales y/o de cereales malteados (trigo, maíz, cebada, centeno, etc.) en forma conjunta o separada, quedando prohibida la hidrólisis mineral para los vinagres que llevan esta designación.

El vinagre de cereal deberá tener caracteres organolépticos propios relacionados a las materias primas que le dan origen: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ambarino claro y olor acético, con un dejo que recuerda al del cereal empleado en la fabricación.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,00 a 1,017, residuo seco de 1,0 a 2,0% y acidez en ácido acético no menos de 4,0%; alcohol por ciento en volumen a 15°C, vestigios.

Deberá denominarse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según sea su preparación y a continuación o debajo, el nombre de los cereales utilizados en su elaboración.

El vinagre obtenido a partir de alcohol de cereales sometidos a hidrólisis mineral y subsiguiente fermentación acética deberá denominarse simplemente: Vinagre de alcohol, debiendo cumplir las exigencias correspondientes al mismo.

Vinagre de Malta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de mostos procedentes de malta (cebada malteada, mediante la diastasa), sin el agregado de otros cereales malteados.

Deberá tener caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo ambarino y olor y sabor a malta.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,00 a 1,017, residuo seco de 1,0 a 2,0%; cenizas no menos de 0,10%; acidez en ácido acético no menos de 4,0%; azúcares reductores de 1,0 a 4,0% y alcohol, por ciento en volumen a 15°C, no más de 0,50%.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de Malta.

El vinagre elaborado con mezcla de malta y otros cereales, malteados o no, deberá rotularse: Vinagre de cereal o Vinagre de alcohol de cereal, según corresponda y a continuación o debajo del nombre de los cereales, sin especificación alguna el procedimiento de malteado.

Vinagre obtenido de alcohol de malta, deberá cumplir las exigencias de vinagre de alcohol y denominarse simplemente: Vinagre de alcohol.

Vinagre de Miel: Obtenido por fermentación alcohólica, seguida de fermentación acética de soluciones de miel en agua.

Deberá presentar aspecto límpido o ligeramente opalescente, color ámbar y olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la miel.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,020 a 1,047; residuo seco de 1,0 a 3,0%; acidez total en ácido acético 4,0% y alcohol por ciento en volumen a 15°C, vestigios.

El vinagre de miel no deberá acusar reacción positiva de dextrina (eritrodextrinas) que revelan presencia de glucosa industrial en la miel.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de miel.

Vinagre de Sidra: Obtenido por fermentación acética de sidra mediante el empleo de levadura seleccionada (*Acetobacteraceti*) y oxígeno, para transformar el alcohol en ácido acético.

Deberá tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1,011 a 1,020; residuo seco: de 1,0 a 2,0%; acidez total expresada en ácido acético no menos de 4,0%; cenizas, aproximadamente 0,3% (con elevada proporción de malatos); alcohol 10% de la acidez total y azúcares de 0,5 a 2,0%. Además deberá precipitar por el subacetato de plomo.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de sidra.

Vinagre de cerveza: Obtenido por fermentación acética de cerveza de título alcohólico adecuado.

Deberá tener color amarillo y sabor agrio y amargo, que recuerde al de la malta y el lúpulo.

No deberá contener sustancias amargas distintas a las del lúpulo.

Exigencias analíticas:

Densidad a 15°C de 1.017 a 1,040; residuo seco de 1,0 a 2,5%, cenizas aproximadamente 0,25%; acidez mínima en ácido acético 4,0%; alcohol máximo 10% de la acidez total. Además su residuo deberá tener una fuerte proporción de proteínas y fosfatos, presencia de maltosa y ausencia de tartratos. Deberá precipitar por el alcohol absoluto (1+2).

Este producto deberá denominarse: Vinagre de cerveza.

Vinagre de fruta: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones y/o cocimientos de fruta fresca en diferentes grados de maduración (no pasas) o fermentación alcohólica completa seguida de fermentación acética del jugo obtenido por expresión de fruta fresca (no jugos concentrados); uvas, manzanas, peras, ciruelas, ananás, limones, u otras frutas, utilizadas en forma separada o en mezclas.

Deberá tener caracteres organolépticos propios, relacionados a las materias primas que le dan origen.

Este producto deberá denominarse Vinagre de..., consignando en el espacio en blanco el nombre de la o las frutas utilizadas, en orden decreciente de sus proporciones.

Queda prohibido en la elaboración de vinagre de fruta utilizar los desechos de fruta (cáscaras, centros, etc.) procedentes de las fábricas de dulces y licores, y el agregado de azúcares a la fruta fresca utilizada como materia prima o al jugo obtenido de ella.

Vinagre de arroz: Obtenido por el método tradicional de fermentación a partir de los granos descascarados, sanos y limpios de esta gramínea.

Deberá tener caracteres organolépticos (color claro y olor suave) propios y deberá denominarse: Vinagre de arroz.

Vinagre de suero de leche: Obtenido por fermentación alcohólica y subsiguiente acetificación de soluciones azucaradas de suero de leche.

Deberá presentar caracteres organolépticos propios: aspecto límpido o ligeramente opalescente, color amarillo claro, olor y sabor agrio agradable que recuerda al de la leche ácida.

Deberá acusar reacción positiva del ácido láctico.

Este producto deberá denominarse: Vinagre de suero de leche."

### **Artículo 1336 - (Res 80, 13.1.82)**

"Los vinagres no contemplados específicamente por el presente Código, para su aprobación por la autoridad sanitaria deberán responder, por sus caracteres organolépticos a la composición normal de sus primeras materias y contener una acidez mínima de 4,0%".

### **Artículo 1337 - (Res 80, 13.1.82)**

"En el caso particular, en el cual no se indique el nombre de la acidificante, podrá utilizarse cualquier vinagre de los admitidos por este Código, con la salvedad de colocar en el rótulo del producto que se libre a la venta, la denominación completa del mismo; por ejemplo: Pickles en vinagre de alcohol.

Si en la formulación de un producto determinado figura como componente un vinagre en particular, por ejemplo: Vinagre de Malta, su indicación en el rotulado será facultativa del

elaborador o fabricante del mismo, si la denominación se consigna, ésta deberá ser completa, por ejemplo: Chutney preparado con vinagre de malta".

### **Artículo 1338**

Los frascos de vinagre, encurtidos (pickles, mostaza y todos los productos a base de vinagre no podrán llevar cápsulas metálicas con más de 1% de plomo y de 0,01% de arsénico, a no ser que la cápsula esté completamente aislada del cuello del recipiente y del corcho mediante una hoja de estaño fino (con 1% de plomo como máximo) que tenga por lo menos un espesor de medio décimo de milímetro; de una hoja de aluminio o de cualquier materia impermeable o inatacable luego de media hora de ebullición, en una solución de ácido acético al 4% adicionada de 5g de cloruro de sodio y de 0,25 g de ácido cítrico.

RESOLUCIÓN GMC N° 08/06

**Incorporada por Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 67/2007 y N° 195/2007**

## **REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 13: SALSAS Y CONDIMENTOS"**

VISTO: El Tratado de Asunción, el Protocolo de Ouro Preto, la Decisión N° 20/02 del Consejo del Mercado Común y las Resoluciones N° 141/96, 74/97, 38/98 y 56/02 del Grupo Mercado Común.

### CONSIDERANDO:

Que es necesario establecer los Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos.

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

Que este Reglamento Técnico contempla las solicitudes de los Estados Partes.

### EL GRUPO MERCADO COMÚN RESUELVE:

Art. 1 - Aprobar el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre "Asignación de Aditivos y sus Concentraciones Máximas para la Categoría de Alimentos 13: Salsas y Condimentos", que figura como Anexo y forma parte de la presente Resolución.

Art. 2 - Se deroga el Anexo III de la Resolución GMC N° 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" referido a la Categoría 13: Salsas y Condimentos y la Resolución GMC N° 74/97 "Reglamento Técnico MERCOSUR de Asignación de Aditivos y sus Concentraciones a las siguientes Categorías de alimentos: Categoría 13: Salsas y Condimentos, Subcategoría 13.10. Vinagres".

Art. 3 - Los Organismos Nacionales competentes para la implementación de la presente Resolución son:

Argentina: Ministerio de Salud y Ambiente  
Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica - ANMAT  
Instituto Nacional de Alimentos

Ministerio de Economía y Producción  
 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos  
 Brasil: Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA  
 Ministério da Saúde  
 Paraguay: Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social  
 Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN  
 Ministerio de Industria y Comercio  
 Uruguay: Ministerio de Salud Pública  
 Ministerio de Industria, Energía y Minería  
 Laboratorio Tecnológico del Uruguay

Art. 4 - El presente Reglamento Técnico se aplicará en el territorio de los Estados Partes, al comercio entre ellos y a las importaciones extrazona.

Art. 5 - Los Estados Partes del MERCOSUR deberán incorporar la presente Resolución a sus ordenamientos jurídicos nacionales antes del 22/XII/2006.

LXIII GMC – Buenos Aires, 22/VI/06

ANEXO			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS CATEGORÍA 13 – SALSAS Y CONDIMENTOS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS CATEGORIA 13 – MOLHOS E CONDIMENTOS			
Número INS	FUNCIÓN/ NOMBRE	FUNÇÃO/NOME	CONCENTRACIÓN MÁXIMA/ LIMITE MÁXIMO g/100g ou g/100ml (* )
<b>13.1. CONDIMENTOS VEGETALES O ESPECIAS</b>			
13.1. CONDIMENTOS VEGETAIS OU ESPECIARIAS			
	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIHIUMECTANTE	ANTIAGLUTINANTE/ ANTIUMECTANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>13.2. SALSAS EMULSIONADAS (incluye salsas o aderezos a base de mayonesa)</b>			
13.2. MOLHOS EMULSIONADOS (incluindo molhos a base de maionese)			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os			quantum satis

autorizados como BPF no MERCOSUL			
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato,	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico,	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

	Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450i	Sódio-(di) Difosfato, Sódio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sódio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sódio-(tetra) Difosfato, Sódio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico,	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

		Pirofosfato de Potássio	
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR/ Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia 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 butilhidroquinona terciaria	Terc-butil-hidroquinona, TBHQ Butil hidroquinona terciária	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR/ Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	

100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochoilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	quantum satis
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico ao natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Ester Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05



161 b	Luteína	Luteína	0,05
161 g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
	CONSERVADOR		
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR / Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio- (mono) 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio- (di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio- (tri) Monofosfato, Sodio- (tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato,	Fosfato ácido de potássio,	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

	Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico,	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

		Pirofosfato de Potássio	
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iv	Calcio Polifosfatos	Polifosfato de cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos de la Sacarosa, SacaroÉsteres	Ésteres grasos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarose	1,0
474	Ésteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicéridos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graso con propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitan Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitan Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitan Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitan Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	ESPESANTE	ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,8
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

	(mono) Ortofosfato	Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássio, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,8
432	Polioxietilen (20) Sorbitán Monolaurato, Polisorbato 20	Monolaurato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) Sorbitan Monooleato, Polisorbato 80	Monooleato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 80	0,5

434	Polioxietilen (20) Sorbitán Monopalmitato, Polisorbato 40	Monopalmitato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) Sorbitan Monoestearato, Polisorbato 60	Monoestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) Sorbitan triestearato, Polisorbato 65	Triestearato de Polioxietileno (20) sorbitana, Polisorbato 65	0,5
450 i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 ii	Sodio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 i	Hexametafosfato de sodio, Polifosfato de sodio	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametafosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetafosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 iii	Calcio y Sodio Polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico	1,0
473	Ésteres de ácidos grasos c/Sacarosa, Ésteres grasos	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de	1,0

	de la Sacarosa, SacaroÉsteres	ácidos graxos com sacarose	
474	Ésteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicerídeos	1,0
477	Mono y diésteres de 1,2-propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	Mono diésteres de 1,2-propileno glicol, ésteres de ácido graxo com propileno glicol	1,0
481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	1,0
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	1,0
491	Sorbitán Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	1,0
492	Sorbitán Triestearato	Triestearato de sorbitana	1,0
493	Sorbitán Monolaurato	Monolaurato de sorbitana	0,5
494	Sorbitán Monooleato	Monooleato de sorbitana	1,0
495	Sorbitán Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	1,0
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico ,etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Tripolifosfato pentapotássico, trifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>13.3. MAYONESA</b>			
13.3. MAIONESE			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido tartárico (L(+)-)	Ácido tartárico (L(+)-)	0,5
338	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	Ácido fosfórico, ácido orto-fosfórico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido,	Tartarato monopotássico,	0,5 (como ác.

	Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	tartarato ácido de potássio	tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia 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, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
140 i	Clorofila	Clorofila	0,05
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	0,05
141 i	Clorofila cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 c	Caramelo III - Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idéntico ao natural)	0,01
160 a ii	Carotenos: Extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	0,01

160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprica, capsorubina, capsantina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 e	Beta-Apo-8'-Carotenal	Beta-apo-8'-carotenal	0,01
160 f	Éster Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161 b	Luteína	Luteína	0,05
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
401	Sodio Alginato	Alginato de sódio	0,1
402	Potasio Alginato	Alginato de potássio	0,1
407	Carragenina (incluye Furcellaran y sus sales de Na y K), Musgo Irlandés	Carragenina (inclui a furcellarana e seus sais de sódio e potássio), musgo irlandês	0,1
410	Goma Garrofin, Goma Caroba, Goma Algarrobo, Goma Jatai	Goma Jataí, alfarroba, caroba, Goma garrofina	0,1
412	Goma Guar	Goma guar	0,1
413	Goma Tragacanto, Tragacanto, Goma Adragante	Goma adragante, tragacanto	0,1
414	Goma Árábica, Goma Acacia	Goma acácia, arábica	0,1
415	Goma Xántica, Goma Xantan, Goma de Xantano	Goma xantana	0,1
417	Goma Tara	Goma tara	0,1
440	Pectina, Pectina Amidada	Pectina, pectina amidada	0,1
460 i	Celulosa Microcristalina	Celulose microcristalina	0,1
466	Carboximetilcelulosa Sódica	Carboximetil celulose sódica	0,1
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato	0,0075



	Tetraacetato	de cálcio e dissódico	
<b>13.4. SALSAS NO EMULSIONADAS</b>			
13.4. MOLHOS NÃO EMULSIONADOS			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido Tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido fosfórico, ácido ortofosfórico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

		Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 i	Calcio-(mono)-Fosfato, Calcio Fosfato Monobásico, Calcio-(mono)-Ortofosfato	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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 ii	Calcio-(di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio-(di) Ortofosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450i	Sódio-(di) Difosfato, Sódio Difosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sódio-(tri) Difosfato	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sódio-(tetra) Difosfato, Sódio Pirofosfato	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vi	Calcio-(di) Difosfato	Pirofosfato dicálcico, difosfato dicálcico, Pirofosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio-(mono) Difosfato, Calcio Bifosfato, Calcio Difosfato Diácido	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
ANTIESPUMANTE		ANTIESPUMANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
ANTIOXIDANTE		ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia 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, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR / Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE (excepto para productos cuya denominación incluya la palabra tomate)	CORANTE (exceto para produtos cuja denominação inclui a palavra tomate)	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,05
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleina	0,05
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo Crepúsculo FCF, Amarelo Sunset, laca de Al	0,05
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	0,05
122	Azorrubina	Azorrubina	0,05
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,05
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,05
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,05
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmin de Índigo, laca de Al	0,05
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brillhante FCF, laca de Al	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillhante BN, Negro PN	0,05
153	Carbón vegetal	Carvão Vegetal	0,05
155	Marrón HT	Marrom HT	0,05
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta-Caroteno: sintético identico ao natural	quantum satis
160 a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis

160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (Como Bixina)
160 c	Páprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
161g	Cantaxantina	Cantaxantina	0,003
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzóico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzóico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzóico)
	ESPELANTE	ESPELANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de Sódio Monobásico, Monofosfato Monossódico, Fosfato Ácido de Sódio, Bifosfato de Sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	Fosfato ácido de potássio, Fosfato de Potássio Monobásico, Monofosfato Monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio Monofosfato Monopotássico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dipotássico, Hidrogênio Ortofosfato Dipotássico, Hidrogênio Monofosfato Dipotássico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio-(tri) Fosfato	Fosfato tripotássico, monofosfato tripotássico, ortofosfato tripotássico, Fosfato de Potássio Tribásico, Fosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de propilenoglicol	0,1
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	Monolaurato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	Monooleato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	Monopalmitato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitana, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato	Triestearato de polioxietileno (20)	0,5

	65	sorbitana, polisorbato 65	
450 i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	Pirofosfato Ácido de Sódio, Dihidrogênio Difosfato Dissódico, Dihidrogênio Pirofosfato Dissódico, Pirofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato,	Difosfato tetrassódico, pirofosfato tetrassódico, Pirofosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450 vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	Dihidrogênio Difosfato Monocálcico, Pirofosfato Ácido de Cálcio, Dihidrogênio Pirofosfato Monocálcico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451 i	Sodio-(penta) Trifosfato, Sodio Tripolifosfato	Trifosfato pentassódico, Tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451 ii	Potasio-(penta) Trifosfato, Potasio Tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, Tripolifosfato de potássio, trifosfato de potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametáfosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametáfosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetáfosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452 iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
472 e	Ésteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil-tartárico	Ésteres de mono e diglicéridos de ácidos grasos con ácido diacetil tartárico	0,3
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres grasos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarose	1,0
474	Ésteres de glicerol y sacarosa, sucroglicéridos	Ésteres de glicerol e sacarose, sucroglicéridos	1,0
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 con propileno glicol	1,0

481 i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
491	Sorbitán Monoestearato	Monoestearato de sorbitana	0,4
492	Sorbitán Triestearato	Triestearato de sorbitana	0,4
494	Sorbitán Monooleato	Monooleato de sorbitana	0,4
495	Sorbitán Monopalmitato	Monopalmitato de sorbitana	0,4
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	AGENTE DE FIRMEZA	AGENTE DE FIRMEZA	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) 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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio-(di) Fosfato, Sodio-(di) Monofosfato, Sodio-(di) Ortofosfato	Fosfato dissódico, Fosfato de Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Hidrogênio Ortofosfato Dissódico, Hidrogênio Monofosfato Dissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio-(tri) Fosfato, Sodio-(tri) Monofosfato, Sodio-(tri) Ortofosfato	Fosfato trissódico, monofosfato trissódico, ortofosfato trissódico, Fosfato de Sódio Tribásico, Fosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	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 <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )



		Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, Potasio Pirofosfato Neutro	Difosfato tetrapotássico, pirofosfato tetrapotássico, Pirofosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	Trifosfato pentassódico, tripolifosfato de sódio, trifosfato de sódio, Tripolifosfato Pentassódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	Trifosfato pentapotássico, tripolifosfato de potássio, Tripolifosfato Pentapotássico, Trifosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametáfosfato, sal de Graham	Polifosfato de Sódio, Metafosfato de Sódio Insolúvel, Hexametáfosfato de Sódio, Sal de Graham, Tetrapolifosfato de Sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio polifosfato, potasio metafosfato	Polifosfato de potássio, metafosfato de potássio, Polimetáfosfato de Potássio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y sodio polifosfato	Polifosfato de cálcio e sódio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>GELIFICANTE</b>	<b>GELIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
451ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	Difosfato trissódico, pirofosfato ácido trissódico, Monohidrogênio Difosfato Trissódico	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>13.5. KETCHUP</b>			
	<b>ACIDULANTE</b>	<b>ACIDULANTE</b>	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
REGULADOR DE ACIDEZ			REGULADOR DE ACIDEZ
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotásico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotásico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
ANTIOXIDANTE			ANTIOXIDANTE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
AROMATIZANTE			AROMATIZANTE
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
CONSERVADOR			CONSERVADOR
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
ESPESANTE			ESPESANTE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
RESALTADOR DE SABOR			REALÇADOR DE SABOR
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
SECUESTRANTE			SEQUESTRANTE
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
<b>13.6. MOSTAZA DE MESA</b>			
13.6. MOSTARDA DE MESA			
ACIDULANTE			ACIDULANTE
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis

334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5 (como ác. tartárico)
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,025
221	Sodio Sulfito	Sulfito de Sódio	0,025 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,025 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de Sódio	0,025 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,025 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,025 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,025 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,025 (como SO <sub>2</sub> )
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,05 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	Mistura concentrada de tocoferóis	0,03 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
307	Tocoferol, Alfa-Tocoferol	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,03 sobre materia 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, butilhidroquinona terciaria	Butil hidroquinona terciária, TBHQ, terc-butil hidroquinona	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
320	Butil Hidroxianisol, BHA	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de

			gordura
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR / Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,03 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al (sólo para mostaza preparada con Sinapis alba)	Tartrazina, laca de Al (Somente para mostarda preparada com Sinapis alba)	0,03
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleina	0,03
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, Amarillo Subset, laca de Al	0,03
120	Cochinilla, Ácido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,03
122	Azorrubina	Azorrubina	0,03
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,03
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,03
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul Patente V, laca de Al	0,03
132	Indigotina, Carmín de Índigo, laca de Al	Indigotina, Carmim de Índigo, laca de Al	0,03
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,03
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brillante BN, Negro PN	0,03
153	Carbón Vegetal	Carvão Vegetal	0,03
155	Marrón HT	Marrom HT	0,03
160 a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idêntico al natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: Extractos	Carotenos: extratos naturais	quantum satis

	naturales		
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, Capsorubina, Capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,03
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,03
160 f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8' Carotenico	Ester etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,03
161 b	Luteína	Luteína	0,03
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortali)	quantum satis
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato sódio	0,1 (como ác. sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzoico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESTABILIZANTE	ESTABILIZANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
473	Ésteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	1,0
481i	Sodio estearoil lactato, sodio estearoil lactilato	Estearoil lactato de sódio, estearoil lactilato de sódio	0,25
482 i	Calcio estearoil 2-lactilato, calcio estearoil lactilato	Estearoil 2-lactilato de cálcio, estearoil lactilato de cálcio	0,25
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilendiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
<b>13.7. SALSAS DESHIDRATADAS</b>			
13.7. MOLHOS DESIDRATADOS			
Se admitem las mismas funciones, excepto la función conservador, y los mismos aditivos para cada función que en las subcategorías 13.2 y 13.4, en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para las subcategorías 13.2 y 13.4. Se admite también el uso de antiaglutinantes/ antihumectantes y de un regulador de acidez adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:			
Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, e os mesmos aditivos para cada função que nas subcategorias 13.2 e 13.4 , em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para as subcategorias 13.2 e 13.4. Admite-se também o uso de antiaglutinantes/ antihumectantes e de um regulador de acidez adicional em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos conforme indicado a seguir:			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
262 ii	Sodio diacetato, Sodio hidrógeno diacetato	Diacetato de sódio, Diacetato ácido de sódio	0,25
	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

<b>13.8. CONDIMENTOS PREPARADOS</b>			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
334	Ácido tartárico (L (+)-)	Ácido tartárico (L (+)-)	0,5
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIHUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fostato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
556 (A)	Calcio y Aluminio Silicato	Silicato de Cálcio e Aluminio	3,0
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
310	Propil Galato	Galato de propila	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
319	Ter-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	Butil Hidroxianisol, BHA	0,02 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura
321	Butil Hidroxitolueno, BHT	Butil Hidroxitolueno, BHT	0,01 sobre materia grasa/ sobre o teor de gordura

	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	
100 i	Cúrcuma/Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,05 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	quantum satis
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	quantum satis
120	Cochinilla, ácido carmínico, carmín, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,05
140 i	Clorofila	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	0,05
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica	0,05
150 a	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	Caramelo II – processo sulfito cáustico	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III – processo amônia	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV – processo sulfito-amônia	quantum satis
160 a i	Beta-Caroteno (sintético idéntico al natural)	Beta-Caroteno (sintético idéntico ao natural)	quantum satis
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	Carotenos: extratos naturais	quantum satis
160 b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocú, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,01 (como Bixina)
160 c	Páprika, capsantina, capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	quantum satis
160 d	Licopeno	Licopeno	0,05
160 e	Beta-Apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,05
160 f	Éster Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,05
161 b	Luteína	Luteína	0,05
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	quantum satis
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	quantum satis
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
200	Ácido Sórbico	Ácido sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,1 (como ác.



			sórbico)
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,1 (como ác. sórbico)
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,1 (como ác. sórbico)
210	Ácido Benzoico	Ácido benzóico	0,1
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,1 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,1 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,1 (como ác. benzoico)
	EMULSIONANTE	EMULSIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	ESPELANTE	ESPESSANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	GELIFICANTE	GELIFICANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	SECUESTRANTE	SEQUESTRANTE	
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0075
<b>13.9. SAL Y SALES ADICIONADAS</b>			
13.9. SAL E SAIS COM ADIÇÃO			
	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	ANTIUMECTANTE/ ANTIAGLUTINANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, Fosfato de Calcio Monobásico, Bifosfato de Calcio, Fosfato Ácido de Calcio, Dihidrogênio Fosfato de Calcio	1,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

341 ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	Fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Dibásico, Hidrogênio Ortofosfato de Cálcio, Fosfato de Cálcio Secundário, Hidrogênio Fosfato de Cálcio, Hidrogênio Monofosfato de Cálcio	1,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, Fosfato de Cálcio Tribásico, Fosfato de Cálcio Precipitado, Fosfato de Cálcio	1,0 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
381	Férrico amónico citrato	Citrato de ferro amoniacal	0,0025 (expresado/expresado como Fe)
470 i	Magnesio Estearato, compuesto	Estearato de magnésio	2,0
535	Sodio Ferrocianuro	Ferrocianeto de sódio	0,002 (solos o en combinación, expresados como ferrocianuro de potasio anhidro) / (sózinho ou em combinação expreso como ferrocianeto de potássio anidro)
536	Potasio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Potássio	
538	Calcio Ferrocianuro	Ferrocianeto de Cálcio	
556 (A)	Calcio y Aluminio Silicato	Silicato de Cálcio e Aluminio	1,0
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	RESALTADOR DE SABOR	REALÇADOR DE SABOR	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
<b>13.10. VINAGRE Y OTROS FERMENTADOS ACÉTICOS</b> <b>(vinagre de vino y otros fermentados acéticos/vinagres de "materia(s) prima(s) de origen no vínico")</b>			
13.10. VINAGRE E FERMENTADOS ACÉTICOS (vinagre de vinho e outros fermentados acéticos/vinagre de "matéria(s)-prima(s) de origem diferente do vinho")			
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR (excepto ácido acético y sus sales) /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL (exceto ácido acético e seus sais)			quantum satis

335 i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. tartárico)
335 ii	Sodio Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. tartárico)
336 i	Potasio tartrato ácido, potasio bitartrato, potasio (mono) tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
336 ii	Potasio tartrato neutro, potasio (di) tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. tartárico)
	ANTIOXIDANTE	ANTIOXIDANTE	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	AROMATIZANTE	AROMATIZANTE	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados en MERCOSUR /Todos os autorizados no MERCOSUL			quantum satis
	COLORANTE	CORANTE	
150 a	Caramelo I- Simple (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo I- simples (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
150 b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo II- processo sulfito cáustico (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
150 c	Caramelo III- Proceso Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo III- processo amônia (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
150 d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio (con excepción de los vinagres de vino)	Caramelo IV- processo sulfito-amônia (exceto para vinagres de vinho)	quantum satis
163ii	Extracto de cáscara de Uva, solamente para vinagres de vino tinto	Extrato de casca de uva (somente para vinagres de vinho tinto)	quantum satis
	CONSERVADOR	CONSERVADOR	
220	Azufre dióxido	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,02
221	Sodio sulfito	Sulfito de sódio	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio Bisulfito	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,02 (como SO <sub>2</sub> )

228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,02 (como SO <sub>2</sub> )
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
Sólo para aquellos vinagres adicionados con especias u otras especies vegetales, esencias y extractos aromatizantes			
Somente para vinagres adicionados de especiarias ou outras espécies vegetais, essências e extratos aromatizantes			
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis
	<b>SECUESTRANTES</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR /Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL			quantum satis

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

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

# CAPÍTULO XVII

## ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETÉTICOS

### **Artículo 1339 - (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 10-E/2017)**

Se entiende por 'Alimentos dietéticos' o 'Alimentos para regímenes especiales' a los alimentos envasados preparados especialmente que se diferencian de los alimentos ya definidos por el presente Código por su composición y/o por sus modificaciones físicas, químicas, biológicas o de otra índole resultantes de su proceso de fabricación o de la adición, sustracción o sustitución de determinadas sustancias componentes.

Están destinados a satisfacer necesidades particulares de nutrición y alimentación de determinados grupos poblacionales.

1. Los alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas se clasifican en:

- 1.1. Alimentos para lactantes y niños de corta edad.
- 1.2. Alimentos fortificados.
- 1.3. Alimentos que proporcionan por adición, nutrientes esenciales.
- 1.4. Alimentos en los que se han restaurado nutrientes perdidos en el proceso de elaboración.
- 1.5. Alimentos adicionados con fibra.

2. Los alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares se clasifican en:

- 2.1. Alimentos modificados en su valor energético.
- 2.2. Alimentos modificados en su composición glucídica.
- 2.3. Alimentos modificados en su composición proteica.
- 2.4. Alimentos modificados en su composición lipídica.
- 2.5. Alimentos modificados en su composición mineral.
- 2.6. Alimentos de bajo contenido de sodio.
- 2.7. Alimentos libres de gluten.

3. Alimentos enriquecidos.

4. Suplementos dietarios.

5. Alimentos con propóleos.

6. Alimentos para propósitos médicos específicos."

### **Artículo 1340 - (Resolución Conjunto SPReI N° 161/2008 y SAGPyA N° 244/2008)**

"Los Alimentos Dietéticos o Alimentos para Regímenes Especiales deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

- A) Productos que han de consumirse después de añadir un líquido.
- B) Productos que deben cocerse antes del consumo (entendiéndose por cocer el acto de calentar el producto a temperaturas de 100 °C o superiores, durante un período de tres minutos como mínimo).
- C) Productos sometidos a esterilización técnica, industrial o comercial y comercializados en envases herméticos.
- D) Productos listos para consumo, no comprendidos en A), B) ó C).

E) Productos para lactantes y niños de corta edad.

**A) PRODUCTOS QUE HAN DE CONSUMIRSE DESPUES DE AÑADIR UN LÍQUIDO:**

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 <sup>4</sup> UFC/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 100/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonella, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 <sup>3</sup> UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 <sup>2</sup> UFC/g

(\*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

**B) PRODUCTOS QUE DEBEN COCERSE ANTES DEL CONSUMO**

(Entendiéndose por cocer el acto de calentar el producto a temperaturas de 100°C o superiores, durante un período de tres minutos como mínimo):

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 2.10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 500/g
E coli, ausencia en	0,1g
Salmonella, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,01g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 <sup>4</sup> UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 <sup>3</sup> UFC/g

(\*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

**C) PRODUCTOS SOMETIDOS A ESTERILIZACIÓN TÉCNICA, INDUSTRIAL O COMERCIAL EN ENVASES HERMÉTICOS:**

1) Las muestras serán sometidas a pruebas de incubación: la mitad de las muestras a 35°C durante 14 días y la otra mitad a 55 °C durante 7 días. Después de incubadas y enfriadas no presentarán modificaciones en sus propiedades organolépticas y pH. No debe haber tampoco hinchazón en las latas sin abrir.

2) Estos productos habrán sufrido un tratamiento que garantice la inactivación de las esporas de "Clostridium botulinum", lo cual se podrá comprobar de los registros de tratamiento térmico a los que han sido sometidos, que deberán ser provistos por el fabricante.

**D) PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMO, NO COMPRENDIDOS EN A), B) ó C):**

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 <sup>4</sup> UFC/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 100/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonella, ausencia en	25g
Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	0,1g
Hongos y Levaduras:	

(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 <sup>3</sup> UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 <sup>2</sup> UFC/g

(\*) – No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas.

### E) PRODUCTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS DE CORTA EDAD:

E-A1 Productos para lactantes que han de consumirse después de añadir un líquido para la población de 0 a 6 meses

Parámetro	Caso según ICMSF	Criterio de aceptación				Método de Referencia
		n	c	m	M	
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g (*)	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	ICMSF
Recuento de Enterobacteriaceae NMP/g	6	10	2	< 3	10	ISO 21528
Detección de Salmonella	12	30	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579
Detección de Enterobacter sakazakii	15	30	0	Ausencia en 10 g		ISO 22964

(\*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

E-A2 Alimentos para lactantes que han de consumirse después de añadir un líquido para la población de 6 a 12 meses

Parámetro	Caso según ICMSF	Criterio de aceptación				Método de Referencia
		n	c	m	M	
Recuento de aerobios mesófilos UFC/g (*)	3	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	ICMSF
Recuento de Enterobacteriaceae NMP/g	6	10	2	< 3	10	ISO 21528
Detección de Salmonella	12	30	0	Ausencia en 25 g		ISO 6579

(\*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas

E-B: Productos para lactantes y niños de corta edad que deben cocerse antes del consumo

Recuento de aerobios en placa a 37°C (*)	Máx 5.10 <sup>5</sup> UFC/g
Coliformes a 37°C (NMP)	Máx 20/g
E coli, ausencia en	1g
Salmonella, ausencia en	25g

Staphylococcus aureus coagulasa positiva, ausencia en	1g
Hongos y Levaduras:	
(En alimentos a base de cereales y otros ingredientes)	Máx 10 <sup>3</sup> UFC/g
(En alimentos lácteos exclusivamente)	Máx 10 <sup>2</sup> UFC/g

(\*) - No aplicable a los productos alimenticios en cuya elaboración intervienen procesos de fermentación por bacterias lácticas.

Los alimentos cuyos similares corrientes tienen exigencias más rigurosas deberán cumplir las normas microbiológicas correspondientes.

Los alimentos dietéticos lácteos (salvo los alimentos para lactantes y niños de corta edad) deberán cumplir con las exigencias microbiológicas que rigen para los alimentos lácteos corrientes correspondientes".

**Artículo 1341 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales deberán ser acondicionados en su lugar de elaboración o en otras plantas de la misma empresa en envases que satisfagan las exigencias del presente Código y rotulados reglamentariamente, quedando expresamente prohibido el fraccionamiento y expendio a granel o al detalle".

**Artículo 1342 - (Res 1542, 12.09.90)**

"Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales serán de venta libre y podrán expendirse por las mismas vías de comercialización de los demás alimentos".

**Artículo 1343 - (Res 1505, 10.08.88)**

"En los rótulos, informaciones o anuncios por cualquier medio de los alimentos dietéticos o para regímenes especiales, no podrá hacerse mención de su empleo en determinados estados patológicos, con las excepciones previstas en el presente Código.

Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales no deberán describirse ni presentarse en forma que sea falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto a su naturaleza en ningún aspecto".

**Artículo 1344 - (Res 1505, 10.08.88)**

"En los alimentos dietéticos se admite el empleo de los aditivos autorizados para los alimentos correspondientes ya definidos en el presente Código, en las cantidades máximas establecidas por el mismo, salvo en las excepciones previstas".

**Artículo 1345 - (Res 1551, 12.09.90)**

"En el rotulado de todos los alimentos dietéticos o para regímenes especiales deberán figurar las indicaciones del Artículo 223, las requeridas al alimento correspondiente ya definido en el presente Código que resulten aplicables, las siguientes indicaciones generales y las que en cada caso particular se determinen:

a) Deberá consignar la denominación específica del producto con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad (por ejemplo: pan, leche, margarina) y próxima a ella la indicación de la característica esencial (por ejemplo: fortificado con proteínas, de bajo contenido glucídico) con caracteres no menores del 50% del tamaño de los empleados en la denominación específica y de buen realce y visibilidad.

b) La composición química porcentual (hidratos de carbono asimilables y/o proteínas y/o lípidos y/o fibra (cruda y/o dietaria)) según corresponda.



c) La lista completa de ingredientes a excepción del agua según el orden decreciente de sus proporciones.

d) La lista completa de aditivos mediante expresiones que identifiquen la clase o tipo de aditivo empleado (por ejemplo: "antioxidante permitido", "emulsionante permitido", "colorante permitido") con las siguientes excepciones, en cuyo caso deberán declararse además de su función, la designación específica (colorante: tartrazina; conservador: ácido benzoico, dióxido de azufre; edulcorante no nutritivo: sacarina, ciclamato, aspartamo).

e) El valor energético, expresado en calorías (kilocalorías) por 100 g ó 100 cm<sup>3</sup> de producto. Podrá indicarse además el valor energético por porción especificada de consumo del mismo.

f) Las condiciones de almacenamiento del producto y las condiciones de conservación una vez abierto, cuando la autoridad sanitaria competente lo considere necesario.

La indicación Alimento Dietético o Alimento para Regímenes Especiales podrá figurar en el rotulado.

Cuando el producto contenga edulcorantes no nutritivos dicha indicación será obligatoria y deberá figurar en el rótulo principal de acuerdo a las exigencias del Artículo 1349.

**(Res 305, 26.03.93)** - "Para el cálculo del valor energético se considerará el siguiente aporte:

- lípidos, 9 kcal por gramo;
- etanol, 7 kcal por gramo;
- hidratos de carbono asimilables, 4 kcal por gramo;
- proteínas, 4 kcal por gramo;
- ácidos orgánicos, 3 kcal por gramo; y
- polialcoholes, 2,4 kcal gramo".

#### **Artículo 1346 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Todo establecimiento que elabora alimentos dietéticos ó para regímenes especiales comprendidos en este capítulo, deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria nacional, está capacitado para dichas funciones, el que además asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

Las empresas elaboradoras deberán asegurar el control analítico de las materias primas, productos en elaboración y productos terminados".

#### **Artículo 1346 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 87/2008 y SAGPyA N° 340/2008)**

"Todo establecimiento que elabore/industrialice y/o fraccione alimentos en polvo para lactantes incluidos en las Categorías a y b del Artículo 1353 del C.A.A., que requieran ser reconstituidos para su consumo, deberá implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo a las directrices que constan en el Artículo 18 bis del presente Código."

#### **Artículo 1347 - (Res 1542, 12.09.90)**

"Se entiende por endulzante o edulcorante de mesa a los edulcorantes no nutritivos definidos en el Artículo 1348 y a los nuevos que la Autoridad Sanitaria Nacional apruebe en el futuro, usados solos, sus mezclas o mezclados con azúcares nutritivos.

Según su composición se distinguen dos clases de edulcorantes de mesa:

- a) los elaborados con edulcorantes no nutritivos solos o sus mezclas.
- b) los elaborados con edulcorantes no nutritivos (solos o sus mezclas) adicionados con azúcares nutritivos, siempre y cuando dicha mezcla, a igualdad de peso, sea como mínimo 10 veces más dulce que la sacarosa.

Como excepción a los alcances del Artículo 235, se permite su presentación en forma de tabletas, líquidos por gotas o en polvo.

En la elaboración de los edulcorantes de mesa se permite la adición de: conservadores, antiaglutinantes y acidulantes autorizados por el presente Código en las proporciones necesarias para obtener un resultado tecnológico.

Estos productos se rotularán Endulzantes o Edulcorantes de Mesa y deberán cumplir con todo lo estipulado en el Artículo 1345".

**Artículo 1347bis - (Res 1505, 10.08.88)**

"Los alimentos dietéticos deberán responder en lo general a las normas establecidas para su equivalente codificado, excepto las modificaciones introducidas inherentes a su carácter dietético y en lo particular a las que en cada caso se exijan".

**Artículo 1348 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Se consideran edulcorantes no nutritivos la Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo.

Para la sacarina se considera una ingesta diaria admisible (IDA) (como ácido) de 0 2,5 mg/kg de peso corporal; para el ciclamato (como ácido) de 0 - 11 mg/kg de peso corporal; y para el aspartamo de 0 - 40 mg/kg de peso corporal".

**Artículo 1349 - (Res 1542, 12.09.90)**

"Los alimentos autorizados por el presente Código para emplear edulcorantes no nutritivos deberán ser considerados dietéticos y deberán consignar en el rótulo principal la leyenda Alimento o Bebida Dietética o Alimento o Bebida para Regímenes Especiales a continuación de la designación específica y con igual tamaño de letra.

Deberán consignar las concentraciones en mg/100g ó 100 cm<sup>3</sup> de los edulcorantes no nutritivos empleados con caracteres de un tamaño no menor de 1,5 mm de altura.

Para el Aspartamo deberá cumplirse además con las restricciones de uso y requisitos de rotulación establecidos en el Art 1398.30.1".

## **ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS EN LA PRIMERA INFANCIA**

**Artículo 1350 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Se entenderá por lactantes a los niños de hasta doce meses de edad desde su nacimiento.

Se entenderá por Primera Infancia a los niños de más de 1 año y hasta los 2 años de edad.

Los alimentos para lactantes tendrán por finalidad la alimentación durante los primeros meses de su vida, y los de la primera infancia a los que se utilizan para la adaptación progresiva a la normal de la segunda infancia".

**Artículo 1351 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Todo alimento destinado al lactante o a la primera infancia, deberá llevar en el rótulo la leyenda Consulte a su Médico, con letras de una altura no menor de 2 mm, de buen tono, realce y visibilidad".

**Artículo 1352 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Los alimentos destinados a los lactantes y a la primera infancia deberán satisfacer los siguientes requisitos:

1. Sólo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados.
2. Las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad.
3. Los productos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y prácticamente libres de residuos de plaguicidas.
4. No deberán contener sustancias colorantes artificiales, conservantes ni antioxidantes sintéticos.
5. Podrán llevar el agregado de nutrientes en la cantidad requerida para cumplimentar las exigencias normales de la edad a que están destinados".

**Artículo 1353 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia pueden ser de las siguientes categorías:

- a) Los preparados líquidos o en polvo que por su composición puedan sustituir parcial o totalmente la alimentación específica (leche maternizada);
- b) Los preparados para una alimentación inespecífica del lactante sano (leches modificadas);
- c) Los preparados para la adaptación del lactante a la alimentación de la primer infancia:
  1. Harinas dietéticas
  2. Preparados en base a vegetales, carne, hígado, huevos, frutas, etc. Pueden presentarse en forma de pasta, polvo, puré, etc. En el rótulo de estos preparados debe manifestarse las materias primas utilizadas, y el valor energético".

**Artículo 1353 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-12-APN-SRYGS#MSYDS Nº12/2018) [Otórgase a las empresas un plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días a partir del 21 de noviembre de 2018]**

Con la denominación de fórmula para lactantes se entiende a los productos destinados a utilizarse, cuando sea necesario, como sucedáneo de la leche materna para satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes.

Deberán presentarse en forma líquida o en polvo y estar elaboradas a base de leche y/o de otros ingredientes idóneos para la alimentación de los lactantes. La leche podrá ser sustituida por derivados de vegetales cuyas proteínas respondan a los requisitos establecidos en el presente artículo.

Deberán ser elaboradas y envasadas de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura y contenidas en envases que garanticen la calidad y estabilidad de los productos.

Las empresas que elaboren fórmulas para lactantes deberán implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) de acuerdo a lo establecido en el artículo 1346 bis del presente Código.

Se clasificarán en:

De inicio: son las fórmulas para lactantes destinadas a satisfacer las necesidades nutricionales de los lactantes durante los primeros meses de vida hasta la introducción de la alimentación complementaria apropiada. Estos preparados se utilizarán mediante indicación médica cuando la lactancia materna total no sea posible o cuando sea parcial.

De continuación: son las fórmulas destinadas a satisfacer parcialmente las necesidades nutricionales de los lactantes desde la introducción de la alimentación complementaria hasta los 12 meses de vida cuando no es posible la lactancia materna o cuando ésta sea parcial. Constituyen el principal elemento líquido de la dieta progresivamente diversificada.

Estos productos listos para el consumo, comercializados como tales o preparados de acuerdo con las instrucciones del fabricante, deberán responder a las siguientes exigencias:

A. Deberán contener no menos de 60 kcal (250 kJ) y no más de 70 kcal (293 kJ) de energía por cada 100 ml.

B. Tendrán como mínimo 1,8 y como máximo 3,0 gramos de proteína/100 kcal o como mínimo 0,45 y como máximo 0,7 gramos de proteína/100 kJ.

El cálculo del contenido de proteínas del producto deberá basarse en  $N \times 6,25$ , salvo que se proporcione una justificación científica para el uso de un factor de conversión diferente aplicable a un determinado producto. Los niveles establecidos para las proteínas se basan en el factor de conversión de nitrógeno de 6,25. El valor de 6,38 se considera el factor específico apropiado para la conversión del nitrógeno en proteínas de leche, mientras que el valor de 5,71 se considera el factor específico para la conversión del nitrógeno en proteínas en productos derivados de la soja.

El valor mínimo de proteína establecido es aplicable a las fórmulas a base de proteína de leche de vaca. Para fórmulas para lactantes basadas en proteína aislada de soja, el valor mínimo de proteína será de 2,25 g/100 kcal (0,5 g/100 kJ).

El perfil de aminoácidos de las proteínas deberá responder cualitativa y cuantitativamente a la proteína de referencia (leche materna) según los valores de aminoácidos esenciales y semiesenciales de la leche materna consignados en la tabla siguiente: "Aminoácidos esenciales y semiesenciales presentes en la leche materna"

mg de Aminoácido	Valores de referencia		
	g nitrógeno	g proteína	100 kcal
Cisteína	131	21	38
Histidina	141	23	41
Isoleucina	319	51	92
Leucina	586	94	169
Lisina	395	63	114
Metionina	85	14	24
Fenilalanina	282	45	81
Treonina	268	43	77
Triptófano	114	18	33
Tirosina	259	42	75
Valina	315	50	90

Ref.: Codex Stan 72/1981 enmendado en 1983/85/87/2011/15 y 2016 Revisado 2007 Norma preparados para lactantes y preparados para usos médicos especiales.

Para un valor energético equivalente, estos productos deberán contener una cantidad de cada uno de los aminoácidos esenciales y semiesenciales no menor a la contenida en la proteína de referencia, según la tabla anterior.

A efectos del cálculo:

-Las concentraciones de tirosina y fenilalanina pueden sumarse.

-Las concentraciones de metionina y cisteína pueden sumarse si la proporción es inferior a 2:1; si la proporción está comprendida entre 2:1 y 3:1, la idoneidad del preparado deberá ser demostrada.

Podrán añadirse a las fórmulas aminoácidos esenciales y semiesenciales aislados únicamente para mejorar su valor nutritivo. Sólo podrán utilizarse las formas L de los aminoácidos.

Las fórmulas elaboradas a base de proteína de leche no hidrolizada que contengan menos de 1,8 gramos de proteína/100 kcal y las elaboradas a base de proteína hidrolizada que contengan menos de 2,25 gramos de proteína/100 kcal deberán ser evaluadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

C) El contenido de grasas será como mínimo de 4,4 y como máximo 6,0 gramos de grasas/100 kcal o como mínimo 1,05 y como máximo 1,4 gramos de grasas/100 kJ.

La composición de las grasas deberá responder a las siguientes especificaciones:

Ácido linoleico.

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
--------	--------	--------	-----

mg/100 kcal	300	-	1400
mg/100 kJ	70	-	330

#### Ácido $\alpha$ -linolénico

Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
mg/100 kcal	50	N.E.	-
mg/100 kJ	12	N.E.	-

NE: no especificado.

NSR: niveles superiores de referencia. La finalidad de los NSR es proporcionar orientación a los fabricantes; no deben interpretarse como valores deseables.

#### Proporción de ácido linoleico/ $\alpha$ -linolénico

Mínimo	Máximo
5:1	15:1

La suma de los ácidos láurico y mirístico, constituyentes naturales de las grasas, no deberá superar el 20% del contenido total de ácidos grasos.

El contenido de ácido erúxico no deberá superar el 1% del contenido total de ácidos grasos.

Los fosfolípidos no deberán superar los 300 mg/100kcal (72 mg/100 kJ).

En las fórmulas no se permite utilizar aceites y grasas parcialmente o totalmente hidrogenadas de origen industrial.

D) El contenido de carbohidratos de las fórmulas será como mínimo 9,0 y como máximo 14,0 gramos/100 kcal o como mínimo 2,2 y como máximo 3,3 gramos/100 kJ.

Solo podrán utilizarse los siguientes hidratos de carbono: lactosa, maltosa, sacarosa, glucosa, maltodextrina, jarabe de glucosa o jarabe de glucosa deshidratado, almidón precocido y almidón gelatinizado. En caso de añadirse almidones precocidos y/o gelatinizados, estos no deberán superar el 30% del total de los hidratos de carbono ni los 2 g/100 ml en el producto listo para el consumo.

Solo se podrá añadir sacarosa a las fórmulas fabricadas a partir de hidrolizados de proteínas. En este caso, su contenido no excederá el 20% del contenido total de hidratos de carbono.

Solo podrá añadirse glucosa a las fórmulas fabricadas a partir de hidrolizados de proteínas. En este caso, su contenido no excederá los 2 g/100 kcal (0,5 g/100 kJ).

El valor mínimo para la lactosa será de 4,5 g/100 kcal o 1,1 g/100 kJ. Este valor no es aplicable a los preparados en los que los aislados de proteínas de soja supongan más del 50% del total del contenido en proteínas.

Podrán elaborarse fórmulas sin lactosa, las que deberán tener un contenido de lactosa inferior a 10 mg/100 kcal (2,5 mg/100 kJ).

E) Vitaminas, Minerales y otros Nutrientes:

Vitaminas				
Vitamina	Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
Vitamina A	$\mu\text{g RE}/100 \text{ kcal}^{(1)}$	60	180	-
	$\mu\text{g RE}/100 \text{ kJ}^{(1)}$	14	43	
Vitamina D	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}^{(2)}$	1,0	2,5	-
	$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}^{(2)}$	0,25	0,6	
Vitamina E	$\text{mg } \alpha\text{-TE}/100 \text{ kcal}^{(3)}$	0,5 <sup>(4)</sup>	-	5,0
	$\text{mg } \alpha\text{-TE}/100 \text{ kJ}^{(3)}$	0,12 <sup>(4)</sup>	-	1,2
Vitamina K	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$	4,0	-	27
	$\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	1,0	-	6,5

Tiamina	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	60 14	- -	300 72
Riboflavina	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	80 19	- -	500 119
Niacina <sup>(5)</sup>	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	300 70	- -	1500 360
Vitamina B6	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	35 8,5	- -	175 45
Vitamina B12	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	0,1 0,025	- -	1,5 0,36
Ácido pantoténico	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	400 96	- -	2000 478
Ácido fólico	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	10 2,5	- -	50 12
Vitamina C <sup>(6)</sup>	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	10 2,5	- -	70 <sup>(7)</sup> 17 <sup>(7)</sup>
Biotina	$\mu\text{g}/100 \text{ kcal}$ $\mu\text{g}/100 \text{ kJ}$	1,5 0,4	- -	10 2,4

### Referencias

1) Expresada como retinol equivalente (RE).  $1 \mu\text{g RE} = 3,33 \text{ UI de vitamina A} = 1 \mu\text{g de retinol totalmente trans}$ . No deberá incluirse ningún carotenoide en el cálculo y en la declaración de la vitamina A.

2) Calciferol.  $1 \mu\text{g de calciferol} = 40 \text{ UI de vitamina D}$ .

3)  $1 \text{ mg } \alpha\text{-TE (alfa-tocoferol equivalente)} = 1 \text{ mg d-}\alpha\text{-tocoferol}$ .

4) El contenido de vitamina E deberá ser como mínimo de  $0,5 \text{ mg } \alpha\text{-TE}$  por g de ácidos grasos poliinsaturados (PUFA), aplicando los siguientes factores de equivalencia para adaptar el contenido mínimo de vitamina E al número de dobles enlaces de ácidos grasos en el preparado:

0,5 mg  $\alpha$ -TE/1 g de ácido linoleico (18:2n-6);  
 0,75 mg  $\alpha$ -TE/1g de ácido  $\alpha$ -linolénico (18:3n-3);  
 1,0 mg  $\alpha$ -TE/1g de ácido araquidónico (20:4n-6);  
 1,25 mg  $\alpha$ -TE/1g de ácido eicosapentaenoico (20:5n-3);  
 1,5 mg  $\alpha$ -TE/1 g de ácido docosahexaenoico (22:6n-3).

5) La niacina se refiere a la niacina preformada.

6) Expresada como ácido ascórbico.

7) El valor establecido como NSR se ha establecido teniendo en cuenta las posibles pérdidas elevadas a lo largo del tiempo de almacenamiento de los preparados líquidos; en el caso de los productos en polvo, debería procurarse conseguir niveles superiores más bajos.

### Minerales

Mineral	Unidad	Mínimo	Máximo	NSR
Hierro	mg/100 kcal mg/100 kJ	0,45 1,0	-	-
Calcio	mg/100 kcal mg/100 kJ	50 12	- -	140 35
Fósforo	mg/100 kcal mg/100 kJ	25 6,0	- -	100 <sup>(8)</sup> 24 <sup>(8)</sup>
Proporción de calcio / fósforo		1:1	2:1	-
Magnesio	mg/100 kcal mg/100 kJ	5,0 1,2	- -	15 3,6
Sodio	mg/100 kcal mg/100 kJ	20 5,0	60 14	-
Cloro	mg/100 kcal mg/100 kJ	50 12	160 38	-
Potasio	mg/100 kcal mg/100 kJ	60 14	180 43	-
Manganeso	$\mu$ g/100 kcal $\mu$ g/100 kJ	1,0 0,25	- -	100 24
Yodo	$\mu$ g/100 kcal $\mu$ g/100 kJ	10 2,5	- -	60 14
Selenio	$\mu$ g/100 kcal $\mu$ g/100 kJ	1,0 0,24	- -	9,0 2,2
Cobre	$\mu$ g/100 kcal $\mu$ g/100 kJ	35 8,5	- -	120 29
Zinc	mg/100 kcal mg/100 kJ	0,5 0,12	- -	1,5 0,36

### Referencias

8) Este NSR debería ajustarse en razón de necesidades más altas en el caso de los preparados a base de soja.

Ref.: CAC/GL 10 – 1979. Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños

Las sales minerales y compuestos vitamínicos adicionados a las fórmulas deberán ser los especificados en la **Tabla I**: "Sales minerales y compuestos vitamínicos de referencia para éstas fórmulas".

Las fórmulas de inicio deberán contener además los nutrientes establecidos en el siguiente cuadro según los límites consignados:

<b>Nutrientes</b>	<b>Unidades</b>	<b>Mínimo</b>	<b>Máximo</b>	<b>NSR</b>
Colina	mg/100 kcal	7,0	-	50
	mg/100 kJ	1,7	-	12
Inositol	mg/100 kcal	4,0	-	40
	mg/100 kJ	1,0	-	9,5
L-carnitina	mg/100 kcal	1,2	-	-
	mg/100 kJ	0,3	-	-

Las fórmulas de continuación podrán contener los nutrientes antes mencionados según los límites consignados.

Además de los nutrientes especificados anteriormente, las fórmulas de inicio y de continuación podrán contener los siguientes ingredientes opcionales según los límites establecidos:

<b>Ingrediente</b>	<b>Unidades</b>	<b>Máximo</b>	<b>NSR</b>
Taurina	mg/100 kcal mg/100 kJ	12 3,0	-
Ácido docosahexaenoico (DHA) <sup>(9)</sup>	Porcentaje de ácidos grasos	-	0,5
Fructooligosacáridos (FOS) y/o Galactooligosacáridos (GOS) <sup>(10)</sup>	g/100 ml	0,8	-
Nucleótidos Totales	mg /100 kcal mg /100 kJ	5,0 1,2	-
Citidina 5'-monofosfato	mg /100 kcal mg /100 kJ	2,5 0,6	-
Uridina 5'-monofosfato	mg /100 kcal mg /100 kJ	1,75 0,42	-
Adenosina 5'-monofosfato	mg /100 kcal mg /100 kJ	1,50 0,36	-
Guanosina 5'-monofosfato	mg /100 kcal mg /100 kJ	0,50 0,12	-
Inosina 5'-monofosfato	mg /100 kcal mg /100 kJ	1,00 0,24	-
<b>Referencias</b>			
9) a) Fórmulas de inicio: Si se añade ácido docosahexaenoico (DHA) (22:6n-3) en las fórmulas, el contenido de ácido araquidónico (ARA) (20:4n-6) deberá alcanzar por lo menos la misma concentración que el DHA. El contenido de			



ácido eicosapentaenoico (EPA) (20:5n-3), que puede encontrarse en fuentes de LC-PUFA (ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga) no deberá superar el contenido de DHA.

b) Fórmulas de continuación: Si se añade ácido docosahexaenoico (22: 6n-3) a la fórmula de continuación, es opcional la adición de ácido araquidónico (ARA) (20: 4 n-6) y ácido eicosapentaenoico (EPA) (20: 5 n-3). Si se añade ácido eicosapentaenoico, su contenido no debe exceder el contenido de DHA.

(10) Si se añade, su contenido no será superior a 0,8 g/100 ml según una combinación de 90 % de oligogalactosil lactosa y 10% de oligofructosil sacarosa de elevado peso molecular. Las proporciones y/o niveles máximos que difieran de lo anterior, deberán ser evaluadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Podrán emplearse únicamente cultivos que produzcan ácido láctico L (+).

En el caso de ingredientes o proporciones de ingredientes no contemplados en el presente artículo y que se encuentran en la leche materna, o ingredientes para proporcionar beneficios análogos a ésta, será la Autoridad Sanitaria Nacional la encargada de evaluar su idoneidad e inocuidad en base a la evidencia científica. Deberán estar científicamente demostradas tanto la inocuidad como la idoneidad nutricional para favorecer el crecimiento y el desarrollo de los lactantes.

Las fórmulas deberán cumplir además con los siguientes requisitos:

a) No contener gluten.

b) No contener fluoruro agregado. Su nivel no deberá superar los 100 µg/100 kcal (24 µg/100 kJ) en el producto listo para el consumo.

c) El contenido de plomo no podrá superar 0,01 mg/kg del producto listo para el consumo.

d) El contenido de arsénico no podrá superar los 0,05 mg/kg del producto listo para el consumo.

e) El contenido de aluminio no podrá superar 1 mg/kg del producto listo para el consumo.

f) Deberán estar exentas de grumos o partículas gruesas y ser aptas para suministrarse a los lactantes.

Las fórmulas podrán contener únicamente los aditivos alimentarios en las concentraciones indicadas en el siguiente cuadro:

### Espesantes

Nº INS	Aditivo	Cantidad máxima en 100 ml de producto listo para el consumo
412	Goma guar	0,1 g en las fórmulas líquidas que contengan proteínas hidrolizadas
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofín)	0,1 g en todos los tipos de fórmulas
1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g solos o en combinación únicamente en las fórmulas a base de soja 2,5 g solos o en combinación únicamente en las fórmulas a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1450	Octenil succinato sódico de almidón	2 g/ 100 ml en fórmulas a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos únicamente
407	Carragenina	0,03 g en las fórmulas líquidas normales a base de leche o de soja únicamente 0,1 g en las fórmulas líquidas a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados únicamente

### Emulsionantes

Nº INS	Aditivo	Cantidad máxima en 100 ml de producto listo para el consumo
322	Lecitina	0,5 g en todos los tipos de fórmulas
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	0,4 g en todos los tipos de fórmulas
472 c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico Mono y diglicéridos de ácido cítrico	0,75 g para fórmulas en polvo y 0,9 g para fórmulas líquidas

### Reguladores de la acidez

Nº INS	Aditivo	Cantidad máxima en 100 ml de producto listo para el consumo
524	Sodio hidróxido	0,2 g solos o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el calcio en todos los tipos de fórmulas
500i	Sodio carbonato	
500ii	Sodio bicarbonato	
525	Potasio hidróxido	
501i	Potasio carbonato	
501ii	Potasio bicarbonato	
526	Calcio hidróxido	
270	Ácido L(+) láctico	
330	Ácido cítrico	
331i	Sodio (mono) citrato	
331iii	Sodio (tri) citrato	
332i	Potasio (mono) citrato	
332ii	Potasio (tri) citrato	
339i,ii,iii	Fosfato mono, di y trisódico	45 mg como fósforo, solo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo que figuran en la sección E, en todos los tipos de fórmulas
340i,ii,iii	Fosfato mono, di y trisódico	45 mg como fósforo, solo potasio, solo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, el potasio y el fósforo que figuran en la sección E, en todos los tipos de fórmulas

### Antioxidantes

Nº INS	Aditivo	Cantidad máxima en 100 ml de producto listo para el consumo
306	Tocoferoles: mezcla	1 mg en todos los tipos de fórmulas solos o en combinación
304	Ascorbil palmitato	

### Gases de envasado

Nº INS	Aditivo	Cantidad máxima en 100 ml de producto listo para el consumo
290	Carbono dióxido	BPF

941	Nitrógeno	BPF
-----	-----------	-----

Estos productos se denominarán "Fórmula para lactantes en polvo/líquida (según corresponda)". Se deberá indicar por debajo de la denominación el o los ingredientes opcionales distintivos (en el caso de corresponder) y, en las proximidades, la leyenda "de inicio" o "de continuación" según corresponda.

Cuando las fórmulas estén elaboradas totalmente a partir de las proteínas procedentes de la leche, se denominarán "Fórmula láctea para lactantes en polvo/líquida (según corresponda)". Se deberá indicar por debajo de la denominación el o los ingredientes opcionales distintivos (en el caso de corresponder) y, en las proximidades, la leyenda "de inicio" o "de continuación" según corresponda.

Cuando las fórmulas estén elaboradas totalmente a partir de proteínas vegetales, se denominarán "Fórmula para lactantes a base de (...) en polvo/líquida (según corresponda)", especificando el origen de las proteínas. Se deberá indicar por debajo de la denominación el o los ingredientes opcionales distintivos (en el caso de corresponder) y, en las proximidades, la leyenda "de inicio" o "de continuación" según corresponda.

Deberán cumplir con los requisitos generales de rotulado establecidos en el presente Código y con los siguientes requisitos específicos para la información nutricional:

- Se deberán declarar: valor energético (expresado en kJ y kcal), carbohidratos (enumerando cada mono y disacárido), proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, grasas mono y poliinsaturadas (indicando cada ácido graso mono y poliinsaturados) y colesterol, fibra alimentaria, sodio, vitaminas, minerales, y cualquier otro nutriente (expresados únicamente en g, mg o µg según corresponda) por 100 g o 100 ml del producto tal como se ofrece al consumidor y por cada 100 kcal tal como se ofrece al consumidor.

- Adicionalmente, se podrá expresar la información nutricional por 100 ml del producto listo para el consumo de acuerdo a las indicaciones de preparación del fabricante.

En el rótulo de las fórmulas deberá incluirse la siguiente información:

- Gráficas que ilustren el modo de preparación.
- La leyenda "AVISO IMPORTANTE", con letras de altura no menor de 4 mm y buen contraste, realce y visibilidad, seguida de una afirmación que manifieste la superioridad de la lactancia materna.
- Las frases obligatorias: "Consulte a su Médico" y "Por consultas sobre lactancia puede comunicarse al 0800-222-1002 desde cualquier lugar del país."
- Para las fórmulas de inicio: "La leche materna es el mejor alimento para tu bebé. Hasta los seis meses de vida no necesita ningún otro alimento o bebida."
- Para las fórmulas de continuación: "La leche materna sigue siendo la mejor leche para tu bebé hasta por lo menos los dos años de vida" y una mención de que el producto solo es adecuado para lactantes mayores de 6 meses y como parte de una dieta diversificada, y que no debe utilizarse durante los primeros 6 meses de vida.
- Instrucciones para el uso apropiado del producto, así como para su conservación y la eliminación del preparado sobrante.
- Una advertencia acerca de los riesgos que pueden derivarse de un almacenamiento, una preparación o un uso inadecuados.
- Para las fórmulas en polvo, además: "Reconstituir con agua potable".
- Información que indique que los preparados en polvo no son estériles.
- La indicación del origen y la naturaleza de las proteínas y de los hidrolizados proteicos.

Cuando corresponda, podrá indicarse por debajo de la denominación una mención que indique la característica nutricional específica para la cual fue diseñado el producto: sin lactosa, con proteínas hidrolizadas o formuladas con el fin de evitar la regurgitación. Para aquellas fórmulas "Sin lactosa" que contuvieren galactosa, deberá indicarse el contenido de galactosa en la información nutricional.

Toda la información contenida en los rótulos y publicidad deberá cumplir con lo establecido en el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna y sus resoluciones posteriores; como también con lo establecido en la Ley Nacional N°26.873 y su

reglamentación (Decreto N°22/2015), entendiéndose que la aplicación de todos los términos del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna se extiende hasta los dos años de vida del niño. Además no deberán incluirse en el rotulado y publicidad (incluidas las marcas) declaraciones de propiedades nutricionales y/o menciones que declaren, sugieran o impliquen que existe una relación entre la fórmula o un ingrediente de la fórmula y la salud del lactante.

Tabla I: Lista de Referencia de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para uso en las fórmulas.

<b>Sales</b>	<b>Requisitos de Pureza</b>
<b>1. Que aportan CALCIO (Ca)</b>	
1.1 Carbonato cálcico	FCC, FAO/OMS
1.2 Cloruro de calcio	FCC, FAO/OMS
1.3 Citrato cálcico	FCC, FAO/OMS
1.4 Gluconato cálcico	FCC, FAO/OMS
1.5 Glicerofosfato cálcico	FCC
1.6 Lactato cálcico	FCC, FAO/OMS
1.7 Fosfato cálcico monobásico	FCC, FAO/OMS
1.8 Fosfato cálcico, dibásico	FCC
1.9 Fosfato cálcico, tribásico	FCC, FAO/OMS
1.10 Óxido cálcico	FCC, FAO/OMS
1.11 Sulfato cálcico	FCC, FAO/OMS
<b>2. Que aportan FÓSFORO (P)</b>	
2.1 Fosfato cálcico monobásico	FCC, FAO/OMS
2.2 Fosfato cálcico, dibásico	FCC
2.3 Fosfato cálcico, tribásico	FCC, FAO/OMS
2.4 Fosfato magnésico, dibásico	FCC
2.5 Fosfato magnésico, tribásico	FCC, FAO/OMS
2.6 Fosfato potásico, monobásico	FCC, FAO/OMS
2.7 Fosfato potásico, dibásico	FCC, FAO/OMS
2.8 Fosfato sódico dibásico	FCC, FAO/OMS
2.9 Ácido fosfórico	FCC, FAO/OMS
<b>3. Que aportan CLORO (Cl)</b>	
3.1 Cloruro cálcico	FCC, FAO/OMS
3.2 Cloruro de colina	FCC, FAO/OMS
3.3 Cloruro magnésico	FCC, FAO/OMS
3.4 Cloruro manganésico	FCC
3.5 Cloruro potásico	FCC, FAO/OMS
3.6 Cloruro sódico	FCC, FAO/OMS
3.7 Cloruro de sodio, yodado	FCC
3.8 Ácido clorhídrico	FCC, FAO/OMS
<b>4. Que aportan HIERRO (Fe)</b>	
4.1 Carbonato ferroso, estabilizado	IM
4.2 Citrato ferroso	IM
4.3 Fumarato ferroso	FCC
4.4 Gluconato ferroso	FCC, FAO/OMS
4.5 Lactato ferroso	IM
4.6 Succinato ferroso	MP, MI
4.7 Sulfato ferroso	FCC
4.8 Citrato ferroamónico	FAO/OMS

4.9 Citrato férrico	IM
4.10 Gluconato férrico	IM
4.11 Pirofosfato sódico férrico	IM
4.12 Hierro reducido por hidrógeno	FCC
4.13 Hierro electrolítico	FCC
4.14 Hierro carbonilo	IM
4.15 Pirofosfato férrico	FCC
<b>5. Que aportan MAGNESIO (Mg)</b>	
5.1 Carbonato magnésico	FCC, FAO/OMS
5.2 Cloruro magnésico	FCC, FAO/OMS
5.3 Oxido magnésico	FCC, FAO/OMS
5.4 Fosfato magnésico, dibásico	FCC
5.5 Fosfato magnésico, tribásico	FCC, FAO/OMS
5.6 Sulfato magnésico	FCC
<b>6. Que aportan SODIO (Na)</b>	
6.1 Bicarbonato sódico	FCC, FAO/OMS
6.2 Carbonato sódico	FCC, FAO/OMS
6.3 Cloruro sódico	FCC, FAO/OMS
6.4 Cloruro sódico, yodado	FCC
6.5 Citrato sódico	FCC, FAO/OMS
6.6 Gluconato sódico	FCC
6.7 Lactato sódico	FAO/OMS
6.8 Fosfato sódico, monobásico	FCC, FAO/OMS
6.9 Fosfato sódico, dibásico	FCC, FAO/OMS
6.10 Fosfato sódico, tribásico	FCC, FAO/OMS
6.11 Sulfato sódico	FCC
6.12 Tartrato sódico	FCC, FAO/OMS
<b>7. Que aportan POTASIO (K)</b>	
7.1 Bicarbonato potásico	FCC, FAO/OMS
7.2 Carbonato potásico	FCC, FAO/OMS
7.3 Cloruro potásico	FCC, FAO/OMS
7.4 Citrato potásico	FCC, FAO/OMS
7.5 Glicerofosfato potásico	FCC
7.6 Gluconato potásico	IM
7.7 Fosfato potásico, monobásico	FCC, FAO/OMS
7.8 Fosfato potásico, dibásico	FCC, FAO/OMS
<b>8. Que aportan COBRE (Cu)</b>	
8.1 Gluconato de cobre	FCC
8.2 Carbonato cúprico	IM
8.3 Citrato cúprico	IM
8.4 Sulfato cúprico	IM
8.4 Sulfato cúprico	IM
<b>9. Que aportan YODO (I)</b>	
9.2 Yoduro sódico	FCC
9.3 Yodato potásico	FCC, FAO/OMS
<b>10. Que aportan ZINC (Zn)</b>	
10.1 Acetato de zinc	IM
10.2 Cloruro de zinc	IM
10.3 Óxido de zinc	IM

10.4 Sulfato de zinc	FCC
<b>11. Que aportan MANGANESO (Mn)</b>	
11.1 Carbonato de manganeso	IM
11.2 Cloruro de manganeso	FCC
11.3 Citrato de manganeso	IM
11.4 Sulfato de manganeso	FCC

<b>Vitamina**</b>	<b>Forma de vitamina</b>	<b>Requisitos de Pureza</b>
1. Vitamina A	Acetato de retinol Palmitato de retinol Propionato de retinol	USP, BP, Ph.Eur, FCC USP, BP, Ph.Eur, FCC USP, BP, Ph.Eur, FCC
2. Provitamina A	β-caroteno	FAO/OMS, FCC
3. Vitamina D 3.1 Vitamina D2 3.2 Vitamina D3	Ergocalciferol Colecalciferol Colecalciferol-colesterol	USP, BP, Ph.Eur., FCC USP, FCC DAB
4. Vitamina E	d-α-tocoferol dl-α-tocoferol d-α-tocoferil acetato dl-α-tocoferil acetato d-α-tocoferil succinato dl-α-tocoferil succinato	NF, FAO/OMS NF, FAO/OMS, FCC NF, FCC NF, FCC FCC NF
5. Tiamina (Vitamina B1)	Tiamina cloruro hidrocloruro Tiamina mononitrato	USP, BP, Ph.Eur., FCC USP, FCC
6. Riboflavina (Vitamina B2)	Riboflavina Riboflavina 5'-fosfato sódico	USP, BP, Ph.Eur., FAO/OMS, FCC BPC, FCC
7. Niacina (Vitamina B3)	Nicotinamida Ácido nicotínico	USP, BP, Ph.Eur., FCC NF, BP, Ph.Eur., FCC
8. Vitamina B6	Hidrocloruro de piridoxina	USP, BP, Ph.Eur., FCC
9. Biotina (Vitamina H)	d-biotina	FCC
10. Folacina	Ácido fólico	USP, BP
11. Ácido pantoténico	Pantotenato cálcico Pantenol	USP, Ph.Eur., FCC FCC
12. Vitamina B12	Cianocobalamina Hidroxocobalamina	USP, BP, Ph.Eur. NF, BP
13. Vitamina K1	Fitomenadiona	USP, BP
14. Vitamina C	Ácido ascórbico  Ascorbato sódico Ascorbato cálcico Ascorbilo-6-palmitato	USP, BP, Ph.Eur. FAO/OMS, FCC USP, FAO/OMS, FCC FCC NF, FAO/OMS, FCC
15. Colina	Bitartrato de colina Cloruro de colina	DAB, FCC FAO/OMS, DAB, FCC
16. Inositol		FCC
17. Otros nutrientes	FCC	

Abreviaturas:

USP = United States Pharmacopoeia

NF = United States National Formulary

BP = British Pharmacopoeia, incluido addenda  
 BPC = British Pharmaceutical Codex  
 Ph.Eur. = European Pharmacopoeia  
 FAO/OMS = Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios, V1 Codex Alimentarius.  
 DAB = Deutsches Arzneibuch 7  
 FCC = Food Chemicals Codex  
 IM = Index Merck  
 Para los nutrientes no contemplados  
 \*\*Podrán emplearse como vehículo los aditivos contemplados en el presente artículo y las siguientes sustancias comestibles cuando por razones tecnológicas se requieran.

	<b>Nivel máximo en el alimento listo para el consumo</b>
a) Dextrinas	100 mg/kg
b) Almidones modificados	100 mg/kg
c) Goma arábiga (goma acacia)	10 mg/kg
d) Dióxido de silicio	10 mg/kg

CAC/GL 10 - 1979 Listas de Referencia de Compuestos de Nutrientes para su utilización en Alimentos para Fines Dietéticos Especiales destinados a los Lactantes y Niños Pequeños.

## **RESOLUCIÓN N° 54/97 MSyAS**

Acéptase en todos sus términos el **Código Internacional de Comercialización de sucedáneos de la Leche Materna** de la ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, GINEBRA, 1981; y sus modificaciones posteriores introducidos en la 47ª Asamblea Mundial de la Salud, Undécima Reunión Plenaria, 9 de mayo de 1994, que como Anexo I forma parte de la presente.

### **Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna**

#### **Introducción**

LA ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD (OMS) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) vienen insistiendo desde hace muchos años en la importancia de mantener la práctica de la lactancia natural-y de hacerla renacer donde tiende a desaparecer-como medio de mejorar la salud y la nutrición de lactantes y niños de corta edad. Los esfuerzos para promover el amamantamiento y para superar los problemas que pueden contribuir a obstaculizarlo forman parte de los programas generales de nutrición y salud de la madre y el niño de ambas organizaciones y son un elemento clave de la atención primaria de salud como medio de lograr la salud para todos en el año 2000.

La frecuencia y la duración de la lactancia natural están sujetas a la influencia de diversos factores. En 1974, la 27ª Asamblea Mundial de la Salud advirtió el descenso general de la lactancia natural en muchas

regiones del mundo, por influencia de factores socioculturales y de otra índole, entre ellos la promoción de sucedáneos manufacturados de la leche materna, e instó "a los Estados Miembros a revisar las actividades de propaganda comercial de los alimentos para lactantes y a adoptar las oportunas medidas correctoras, entre ellas la promulgación de leyes y reglamentos en caso de necesidad". [(1) *Resolución WHA27.43 (Manual de Resoluciones y Decisiones de la Asamblea Mundial de la Salud y del Consejo Ejecutivo, volumen II, 48ª ed., Ginebra, 1981, pág. 58).*]

La cuestión fue abordada de nuevo por la 31ª Asamblea Mundial de la Salud en mayo de 1978 y entre sus recomendaciones está la de que los Estados Miembros deben dar prioridad a la prevención de la malnutrición en los lactantes y en los niños de corta edad mediante, entre otras disposiciones, el apoyo y la promoción de la lactancia natural, la adopción de medidas legislativas y sociales que faciliten a las madres trabajadoras la lactancia natural, y "la regulación de la promoción indebida de la venta de alimentos infantiles que puedan utilizarse en lugar de la leche materna". [(2) *Resolución WHA31.47 (Manual de Resoluciones y Divisiones de la Asamblea Mundial de la Salud y del Consejo Ejecutivo, volumen II, 4ª ed. pág. 62).*]

El interés por los problemas relacionados con la alimentación del lactante y del niño pequeño y la creciente importancia atribuida al amamantamiento para contribuir a resolverlos han rebasado, por supuesto, las esferas de actividad de la OMS y del UNICEF. Gobiernos, organizaciones no gubernamentales, asociaciones profesionales, hombres de ciencia y fabricantes de alimentos para lactantes han pedido igualmente que se tomen medidas en el plano mundial como primer paso hacia el mejoramiento de la salud de lactantes y niños de corta edad.

A fines de 1978, la OMS y el UNICEF anunciaron su intención de organizar conjuntamente, en el marco de sus programas en curso, una reunión sobre alimentación del lactante y del niño pequeño, con objeto de sacar el mayor partido posible del citado movimiento de opinión. Después de estudiar detenidamente la manera de garantizar la participación más completa posible, la reunión se celebró en Ginebra del 9 al 12 de octubre de 1979, con asistencia de unos 150 representantes de gobierno, de organizaciones del sistema de las Naciones Unidas y otras entidades intergubernamentales, de organizaciones no gubernamentales y de la industria de los alimentos para lactantes, así como de expertos en disciplinas afines. Los debates versaron sobre cinco temas principales: fomento y apoyo de la lactancia natural; promoción y apoyo de prácticas apropiadas y oportunas de alimentación complementaria (destete) con la utilización de recursos alimentarios locales; fortalecimiento de la educación, las enseñanzas y la información sobre la alimentación del lactante y del niño pequeño; mejoramiento del estado de salud y de la condición social de la mujer, en relación con la salud y la alimentación del lactante y del niño pequeño, y comercialización y distribución adecuadas de los sucedáneos de la leche materna.

La 33ª Asamblea Mundial de la Salud, en mayo de 1980, hizo suyas en su totalidad la declaración y las recomendaciones aprobadas por consenso en la reunión conjunta OMS/UNICEF e hizo particular mención de la recomendación según la cual "debe establecerse un código internacional de comercialización de las preparaciones para lactantes y de otros productos utilizados como sucedáneos de la leche materna, pidiendo al Director General que elaborará un código de ese tipo" en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas. [(3) *Véase la resolución WHA 33.32, reproducida en el Anexo 2.4.*]



Con objeto de preparar un código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, de conformidad con la petición formulada por la Asamblea de la Salud, se celebraron numerosas y prolongadas consultas con todas las partes interesadas. Se pidió a los Estados Miembros de la Organización Mundial de la Salud, así como a los grupos y a los individuos que habían estado representados en la reunión de octubre de 1979, que formularan observaciones sobre los sucesivos proyectos de código, y en febrero y marzo y de nuevo en agosto y septiembre de 1980 se celebraron nuevas reuniones. La OMS y el UNICEF se pusieron a la disposición de todos los grupos en un esfuerzo para favorecer un dialogo continuo tanto sobre la forma como sobre el fondo del proyecto de código, y para mantener como contenido mínimo básico los puntos que habían sido objeto de un acuerdo por consenso en la reunión de octubre de 1979.

En enero de 1981, el consejo ejecutivo de la Organización Mundial de la Salud, en su 67ª reunión, examinó el cuarto proyecto de código, lo suscribió y por unanimidad recomendó *[(4) Véase la resolución EB67.R12, reproducida en el Anexo 1.]* a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud el texto de una resolución en virtud de la cual el código sería adaptado en forma de recomendación y no de reglamento *[(5) Las repercusiones jurídicas de la adopción del código como recomendación o como reglamento se examinan en un informe sobre el código presentado por el Director General de la OMS a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud; ese informe se reproduce en el documento WHA34 / 1981 / REC / 1, Anexo 3.]* En mayo de 1981, la Asamblea Mundial de la Salud debatió la cuestión después de que le fuera presentada por el representante del Consejo Ejecutivo. *[(6) Véanse en el Anexo 3 los extractos de la presentación del tema por el representante del Consejo Ejecutivo.]* El 21 de mayo la Asamblea adoptó el código, en la forma propuesta, por 118 votos a favor, 1 en contra y 3 abstenciones. *[(7) Véase en el Anexo I el texto de la resolución WHA34.22, en virtud de la cual el código fue adoptado. El acta taquigráfica del debate en la 15ª sesión plenaria, el 21 de mayo de 1981, se reproduce en el documento WHA 34/1981, REC/2.]*

## CODIGO INTERNACIONAL DE COMERCIALIZACION DE SUCEDANEOS DE LA LECHE MATERNA

Los Estados Miembros de la Organización Mundial de la Salud.  
Afirmando el derecho de todo niño y de toda mujer embarazada y lactante a una alimentación adecuada como medio de lograr y de conservar la salud;  
Reconociendo que la malnutrición del lactante es tan sólo un aspecto de problemas más amplios planteados por la falta de educación, la pobreza y la injusticia social;  
Reconociendo que la salud del lactante y del niño pequeño no puede aislarse de la salud y de la nutrición de la mujer, de sus condiciones socioeconómicas y de su función como madre;  
Conscientes de que la lactancia natural es un medio inigualado de proporcionar el alimento ideal para el sano crecimiento y desarrollo de los lactantes, de que dicho medio constituye una base biológica y emocional única tanto para la salud de la madre como para la del niño, de que las propiedades antiinfecciosas de la leche materna contribuyen a proteger a los lactantes contra las enfermedades y de que hay una relación importante entre la lactancia natural y el espaciamiento de los embarazos;

Reconociendo que el fomento y la protección de la lactancia natural son elementos importantes de las medidas de salud y de nutrición, así como de las demás medidas de índole social necesarias para favorecer el sano crecimiento y desarrollo del lactante y el niño pequeño, y que la lactancia natural es un aspecto importante de la atención primaria de salud;

Considerando que, cuando las madres no amamantan o sólo lo hacen parcialmente, existe un mercado legítimo de preparaciones para lactantes y de ingredientes adecuados que entran en su composición; que, en consecuencia, todos estos productos deben ponerse al alcance de cuantos los necesiten mediante sistemas comerciales y no comerciales de distribución; y que no deben comercializarse ni distribuirse por métodos que puedan obstaculizar la protección y la promoción de la lactancia natural.

Reconociendo además que las prácticas de alimentación inadecuadas son causa de malnutrición, morbilidad y mortalidad de los lactantes en todos los países y que las prácticas incorrectas en la comercialización de sucedáneos de la leche materna y productos afines pueden agravar esos importantes problemas de salud pública;

Persuadidos de que es importante que los lactantes reciban alimentación complementaria apropiada, por lo general a partir de los 4 a 6 meses, y de que ha de hacerse todo lo posible por utilizar alimentos disponibles localmente; y convencidos, no obstante, de que esos alimentos complementarios no deben utilizarse como sucedáneos de la leche materna;

Reconociendo que existen diversos factores sociales y económicos que influyen en la lactancia natural y que, en consecuencia, los gobiernos han de organizar sistemas de apoyo social para proteger, facilitar y estimular dicha práctica, y han de crear un medio ambiente que favorezca el amamantamiento, que aporte el debido apoyo familiar y comunitario y que proteja a la madre contra los factores que impiden la lactancia natural;

Afirmando que los sistemas de atención de salud, y los profesionales y otros agentes de salud que en ellos trabajan, tienen una función esencial que desempeñar orientando las prácticas de alimentación de los lactantes, estimulando y facilitando la lactancia natural y prestando asesoramiento objetivo y coherente a las madres y a las familias acerca del valor superior del amamantamiento o, cuando así proceda, acerca del uso correcto de preparaciones para lactantes, tanto fabricadas industrialmente como hechas en casa;

Afirmando, además, que los sistemas de educación y otros servicios sociales deben participar en la protección y la promoción de la lactancia natural y en el uso apropiado de alimentos complementarios;

Conscientes de que las familias, las comunidades, las organizaciones femeninas y otras organizaciones no gubernamentales tienen un papel particular que desempeñar en la protección y en el fomento de la lactancia natural y en la tarea de conseguir el apoyo que necesitan las embarazadas y las madres de lactantes y niños de corta edad, estén o no amamantando a sus hijos;

Afirmando la necesidad de que los gobiernos, las organizaciones del sistema de las Naciones Unidas, las organizaciones no gubernamentales, los expertos en varias disciplinas afines, los grupos de consumidores y la industria colaboren en actividades destinadas a mejorar la salud y la nutrición de la madre, del lactante y del niño pequeño;

Reconociendo que los gobiernos han de adoptar una serie de medidas de salud y nutrición, así como medidas sociales de otra índole, con el fin de favorecer el crecimiento y el desarrollo del lactante y del niño pequeño, y que el presente Código se refiere solamente a un aspecto de dichas medidas.

Considerando que los fabricantes y los distribuidores de sucedáneos de desempeñan un papel importante y constructivo en relación con la alimentación del lactante, así como en la promoción del objetivo del presente Código y en su correcta aplicación

Afirmando que los gobiernos están llamados, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas y de sus objetivos de desarrollo general, a emprender la acción necesaria para dar efecto al presente Código, en particular mediante la promulgación de disposiciones legislativas y de reglamentos o la adopción de otras medidas apropiadas;

Estimando que, en función de las consideraciones precedentes y habida cuenta de la vulnerabilidad de los lactantes en los primeros meses de vida, así como de los riesgos que presentan las prácticas inadecuadas de alimentación, incluido el uso innecesario e incorrecto de los sucedáneos de la leche materna, la comercialización de dichos sucedáneos requiere un tratamiento especial que hace inadecuadas en el caso de esos productos las prácticas habituales de comercialización;

#### EN CONSECUENCIA

Los Estados Miembros convienen por el presente documento en los artículos siguientes, que se recomiendan en tanto que base para la acción.

#### **Artículo 1. Objetivo del Código**

El objetivo del presente Código es contribuir a proporcionar a los lactantes una nutrición segura y suficiente, protegiendo y promoviendo la lactancia natural y asegurando el uso correcto de los sucedáneos de la leche materna, cuando éstos sean necesarios, sobre la base de una información adecuada y mediante métodos apropiados de comercialización y distribución.

#### **Artículo 2. Alcance del Código**

El Código se aplica a la comercialización y prácticas con ésta relacionadas de los siguientes productos: sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes; otros productos de origen lácteo, alimentos y bebidas, incluidos los alimentos complementarios administrados con biberón, cuando están comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse, con o sin modificación, para sustituir parcial o totalmente a la leche materna; los biberones y tetinas. Se aplica asimismo a la calidad y disponibilidad de los productos antedichos y a la información relacionada con su utilización.

#### **Artículo 3. Definiciones**

A efectos del presente Código, se entiende por:

"Agente de salud"	toda persona, profesional o no profesional, incluidos los agentes voluntarios, no remunerados, que trabaje en un servicio que dependa de un sistema de atención de salud.
"Alimento"	todo alimento, manufacturado o preparado localmente que

complementario"	convenga como complemento de la leche materna o de las preparaciones para lactantes cuando aquella o éstas resulten insuficientes para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante. Ese tipo de alimento se suele llamar también "alimento de destete" o suplemento de la leche materna.
"Comercialización"	las actividades de promoción, distribución, venta, publicidad, relaciones públicas y servicios de información relativas a un producto.
"Distribuidor"	una persona, una sociedad o cualquier otra entidad que, en el sector público o privado, se dedique (directa o indirectamente) a la comercialización, al por mayor o al detalle, de algunos de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, Un "distribuidor primario" es un agente de ventas, representante, distribuidor nacional o corredor de un fabricante.
"Envase"	toda forma de embalaje de los productos para su venta al detalle por unidades normales, incluido el envoltorio.
"Etiqueta"	todo marbete, marca, rotulo u otra indicación gráfica descriptiva, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en hueco o fijada sobre un envase (véase la página anterior) de cualquiera de los productos comprendidos en el presente Código.
"Fabricante"	toda empresa u otra entidad del sector público o privado que se dedique al negocio o desempeñe la función (directamente o por conducto de un agente o de una entidad controlados por ella o a ella vinculados en virtud de un contrato) de fabricar alguno de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.
"Muestras"	las unidades o pequeñas cantidades de un producto que se facilitan gratuitamente.
"Personal de comercialización"	toda persona cuyas funciones incluyen la comercialización de uno o varios productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.
"Preparación para lactantes"	todo sucedáneo de la leche materna preparado industrialmente, de conformidad con las normas aplicables del Codex Alimentarius, para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes hasta la edad de 4 a 6 meses y adaptado a sus características fisiológicas, esos alimentos también pueden ser preparados en el hogar, en cuyo caso se designan como tales.
"Sistema de atención de salud"	el conjunto de instituciones u organizaciones gubernamentales, no gubernamentales o privadas que, directa o indirectamente, se ocupan de la salud de las madres, de los lactantes y de las mujeres embarazadas, así como las guarderías o instituciones de puericultura. El sistema incluye también al personal de salud que ejerce privadamente. En cambio, no se incluyen, a los efectos del presente Código, las farmacias y otros establecimientos de venta.
"Sucedáneo de la leche"	todo alimento comercializado o de otro modo presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin.

materna"	
"Suministros"	las cantidades de un producto facilitadas para su utilización durante un período prolongado, gratuitamente o a bajo precio, incluidas las que se proporcionan, por ejemplo, a familias menesterosas.

#### **Artículo 4. Información y educación**

4.1 Los gobiernos deben asumir la responsabilidad de garantizar que se facilita a las familias y a las personas relacionadas con el sector de la nutrición de los lactantes y los niños de corta edad una información objetiva y coherente. Esa responsabilidad debe abarcar sea la planificación, la distribución, la concepción y la difusión de la información, sea el control de esas actividades.

4.2 Los materiales informativos y educativos, impresos, auditivos o visuales, relacionados con la alimentación de los lactantes y destinados a las mujeres embarazadas y a las madres de lactantes y niños de corta edad, deben incluir datos claramente presentados sobre todos y cada uno de los siguientes extremos: a) ventajas y superioridad de la lactancia natural; b) nutrición materna y preparación para la lactancia natural y el mantenimiento de esta; c) efectos negativos que ejerce sobre la lactancia natural la introducción parcial de la alimentación con biberón; d) dificultad de volver sobre la decisión de no amamantar al niño; y e) uso correcto, cuando sea necesario, de preparaciones para lactantes fabricadas industrialmente o hechas en casa. Cuando dichos materiales contienen información acerca del empleo de preparaciones para lactantes, deben señalar las correspondientes repercusiones sociales y financieras, los riesgos que presentan para la salud los alimentos o los métodos de alimentación inadecuados y, sobre todo, los riesgos que presenta para la salud el uso innecesario o incorrecto de preparaciones para lactantes y otros sucedáneos de la leche materna. Con ese material no deben utilizarse imágenes o textos que puedan idealizar el uso de sucedáneos de la leche materna.

4.3 Los fabricantes o los distribuidores sólo podrán hacer donativos de equipo o de materiales informativos o educativos a petición y con la autorización escrita de la autoridad gubernamental competente o ateniéndose a las orientaciones que los gobiernos hayan dado con esa finalidad. Ese equipo o esos materiales pueden llevar el nombre o el símbolo de la empresa donante, pero no deben referirse a ninguno de los productos comerciales comprendidos en las disposiciones del presente Código y sólo se deben distribuir por conducto del sistema de atención de salud.

#### **Artículo 5. El público en general y las madres**

5.1 No deben ser objeto de publicidad ni de ninguna otra forma de promoción destinada al público en general los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

5.2 Los fabricantes y los distribuidores no deben facilitar, directa o indirectamente, a las mujeres embarazadas, a las madres o a los miembros de sus familias, muestras de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

5.3 De conformidad con los párrafos 5.1 y 5.2 no debe haber publicidad en los puntos de venta, ni distribución de muestras ni cualquier otro mecanismo de promoción que pueda contribuir a que los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código se vendan al consumidor directamente y al por menor, como serían las presentaciones especiales, los cupones de descuentos, las primas, las ventas especiales, la oferta de artículos de reclamo, las ventas vinculadas, etc. La presente disposición no debe restringir el establecimiento de políticas y prácticas de precios destinadas a facilitar productos a bajo costo y a largo plazo.

5.4 Los fabricantes y distribuidores no deben distribuir a las mujeres embarazadas o a las madres de lactantes y niños de corta edad, obsequios de artículos o utensilios que puedan fomentar la utilización de sucedáneos de la leche materna o la alimentación con biberones.

5.5 El personal de comercialización no debe tratar de tener, a título profesional, ningún contacto, directo o indirecto, con las mujeres embarazadas o con las madres de lactantes y niños de corta edad.

#### **Artículo 6. Sistemas de atención de salud**

6.1 Las autoridades de salud de los Estados Miembros deben tomar las medidas apropiadas para estimular y proteger la lactancia natural y promover la aplicación de los principios del presente Código, y deben facilitar la información y las orientaciones apropiadas a los agentes de salud por cuanto respecta a las obligaciones de éstos, con inclusión de las informaciones especificadas en el párrafo 4.2.

6.2 Ninguna instalación de un sistema de atención de salud debe utilizarse para la promoción de preparaciones para lactantes u otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código. Dichas disposiciones no excluyen, sin embargo, la difusión de informaciones a los profesionales de la salud, según lo previsto en el párrafo 7.2.

6.3 Las instalaciones de los sistemas de atención de salud no deben utilizarse para exponer productos comprendidos en las disposiciones del presente Código o para instalar placartes o carteles relacionados con dichos productos, ni para distribuir materiales facilitados por un fabricante o un distribuidor, a excepción de los previstos en el párrafo 4.3.

6.4 No debe permitirse en el sistema de atención de salud el empleo de "representantes de servicios profesionales", de "enfermeras de maternidad" o personal análogo, facilitado o remunerado por los fabricantes o los distribuidores.

6.5 Sólo los agentes de salud o, en caso necesario, otros agentes de la comunidad, podrán hacer demostraciones sobre alimentación con preparaciones para lactantes, fabricadas industrialmente o hechas en casa, y únicamente a las madres, o a los miembros de la familia que necesiten utilizarlas; la información facilitada debe incluir una clara explicación de los riesgos que puede acarrear una utilización incorrecta.

6.6 Pueden hacerse a instituciones u organizaciones donativos o ventas a precio reducido de suministros de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, sea

para su uso en la institución de que se trate o para su distribución en el exterior. Tales suministros sólo se deben utilizar o distribuir con destino a lactantes que deben ser alimentados con sucedáneos de la leche materna. Si dichos suministros se distribuyen para su uso fuera de la institución que los recibe, la distribución solamente debe ser hecha por las instituciones u organizaciones interesadas. Esos donativos o ventas a precio reducido no deben ser utilizados por los fabricantes o los distribuidores como un medio de promoción comercial.

6.7 Cuando los donativos de suministros de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código se distribuyan fuera de una institución, la institución o la organización interesada debe adoptar las disposiciones necesarias para garantizar que los suministros podrán continuar durante todo el tiempo que los lactantes los necesiten. Los donantes, igual que las instituciones u organizaciones interesadas, deben tener presente esa responsabilidad.

6.8 El equipo y los materiales donados a un sistema de atención de salud, además de los que se mencionan en el párrafo 4.3. pueden llevar el nombre o símbolo de una empresa, pero no deben referirse a ningún producto comercial comprendido en las disposiciones del presente Código.

### **Artículo 7. Agentes de salud**

7.1 Los agentes de salud deben estimular y proteger la lactancia natural, y los que se ocupen particularmente de la nutrición de la madre y del lactante deben familiarizarse con las obligaciones que les incumben en virtud del presente Código, incluida la información especificada en el párrafo 4.2.

7.2 La información facilitada por los fabricantes y los distribuidores a los profesionales de la salud acerca de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código debe limitarse a datos científicos y objetivos y no llevará implícita ni suscitará la creencia de que la alimentación con biberón es equivalente o superior a la lactancia natural. Dicha información debe incluir asimismo los datos especificados en el párrafo 4.2.

7.3 Los fabricantes o los distribuidores no deben ofrecer, con el fin de promover los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, incentivos financieros o materiales a los agentes de la salud o a los miembros de sus familias ni dichos incentivos deben ser aceptados por los agentes de salud o los miembros de sus familias.

7.4 No deben facilitarse a los agentes de salud muestras de preparaciones para lactantes o de otros productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, ni materiales o utensilios que sirvan para su preparación o empleo, salvo cuando sea necesario con fines profesionales de evaluación o de investigación a nivel institucional. Los agentes de salud no deben dar muestras de preparaciones para lactantes a las mujeres embarazadas, a las madres de lactantes y niños de corta edad o a los miembros de sus familias.

7.5 Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código deben declarar a la institución a la que

pertenezca un agente de salud beneficiario toda contribución hecha a este o en su favor para financiar becas, viajes de estudio, subvenciones para la investigación, gastos de asistencia a conferencias profesionales y demás actividades de esa índole. El beneficiario debe hacer una declaración análoga.

### **Artículo 8. Empleados de los fabricantes y de los distribuidores**

8.1 En los sistemas que aplican incentivos de ventas para el personal de comercialización, el volumen de ventas de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código no debe incluirse en el computo de las gratificaciones, ni deben establecerse cuotas específicas para la venta de dichos productos. Ello no debe interpretarse como un impedimento para el pago de gratificaciones basadas en el conjunto de las ventas efectuadas por una empresa de otros productos que esta comercialice.

8.2 El personal empleado en la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código no debe, en el ejercicio de su profesión, desempeñar funciones educativas en relación con las mujeres embarazadas o las madres de lactantes y niños de corta edad. Ello no debe interpretarse como un impedimento para que dicho personal sea utilizado en otras funciones por el sistema de atención de salud, a petición y con la aprobación escrita de la autoridad competente del gobierno interesado.

### **Artículo 9. Etiquetado**

9.1 Las etiquetas deben concebirse para facilitar toda la información indispensable acerca del uso adecuado del producto y de modo que no induzcan a desistir de la lactancia natural.

9.2 Los fabricantes y distribuidores de las preparaciones para lactantes deben velar por que se imprima en cada envase o en una etiqueta que no pueda despegarse fácilmente del mismo una inscripción clara, visible y de lectura y comprensión fáciles, en el idioma apropiado, que incluya todos los puntos siguientes: a) las palabras "Aviso importante" o su equivalente; b) una afirmación de la superioridad de la lactancia natural; c) una indicación en la que conste que el producto sólo debe utilizarse si un agente de salud lo considera necesario y previo asesoramiento de éste acerca del modo apropiado de empleo; d) instrucciones para la preparación apropiada con indicación de los riesgos que una preparación inapropiada puede acarrear para la salud. Ni el envase ni la etiqueta deben llevar imágenes de lactantes ni otras imágenes o textos que puedan idealizar la utilización de las preparaciones para lactantes. Sin embargo, pueden presentar indicaciones gráficas que faciliten la identificación del producto como un sucedáneo de la leche materna y sirvan para ilustrar los métodos de preparación. No deben utilizarse términos como "humanizado", "maternalizado" o términos análogos. Pueden incluirse prospectos con información suplementaria acerca del producto y su empleo adecuado, a reserva de las condiciones antedichas, en cada paquete o unidad vendidos al por menor. Cuando las etiquetas contienen instrucciones para modificar un producto y convertirlo en una preparación para lactantes, son aplicables las disposiciones precedentes.

9.3 Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código y comercializados para la alimentación de lactantes, que



no reúnan todos los requisitos de una preparación para lactantes, pero que puedan ser modificados a ese efecto, deben llevar en el marbete un aviso en el que conste que el producto no modificado no debe ser la única fuente de alimentación de un lactante. Puesto que la leche condensada azucarada no es adecuada para la alimentación de los lactantes ni debe utilizarse como principal ingrediente en las preparaciones destinadas a éstos, las etiquetas correspondientes no deben contener indicaciones que puedan interpretarse como instrucciones acerca de la manera de modificar dicho producto con tal fin.

9.4 La etiqueta de los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código debe indicar todos y cada uno de los extremos siguientes: a) los ingredientes utilizados; b) la composición / análisis del producto; c) las condiciones requeridas para su almacenamiento y d) e número de serie y la fecha límite para el consumo del producto, habida cuenta de las condiciones y de almacenamiento en el país de que se trate.

#### **Artículo 10. Calidad**

10.1 La calidad de los productos es un elemento esencial de la protección de la salud de los lactantes y, por consiguiente, debe ser de un nivel manifiestamente elevado.

10.2 Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del presente Código y destinados a la venta o a cualquier otra forma de distribución deben satisfacer las normas aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius y las disposiciones del Codex recogidas en el Código de prácticas de Higiene para los Alimentos de los Lactantes y los Niños.

#### **Artículo 11. Aplicación y vigilancia**

11.1 Los gobiernos deben adoptar, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas, las medidas oportunas para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código, incluida la adopción de leyes y reglamentos nacionales u otras medidas pertinentes. A ese efecto, los gobiernos deben procurar obtener, cuando sea necesario, el concurso de la OMS, del UNICEF y de otros organismos del sistema de las Naciones Unidas. Las políticas y las medidas nacionales, en particular las leyes y los reglamentos, que se adopten para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código, deben hacerse públicas y deben aplicarse sobre idénticas bases a cuantos participen en la fabricación y la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código.

11.2 La vigilancia de la aplicación del presente Código corresponde a los gobiernos actuando tanto individualmente como colectivamente por conducto de la Organización Mundial de la Salud, a tenor de lo previsto en los párrafos 11.6 y 11.7. Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del presente Código, así como las organizaciones no gubernamentales, los grupos de profesionales y las asociaciones de consumidores apropiados deben colaborar con los gobiernos con ese fin.

11.3 Independientemente de cualquier otra medida adoptada para la aplicación del presente Código, los fabricantes y los distribuidores de

productos comprendidos en las disposiciones del mismo deben considerarse obligados a vigilar sus prácticas de comercialización de conformidad con los principios y el objetivo del presente Código y a adoptar medidas para asegurar que su conducta en todos los planos resulte conforme a dichos principios y objetivos.

11.4 Las organizaciones no gubernamentales, los grupos profesionales, las instituciones y los individuos interesados deben considerarse obligados a señalar a la atención de los fabricantes o distribuidores las actividades que sean incompatibles con los principios y el objetivo del presente Código, con el fin de que puedan adoptarse las medidas oportunas. Debe informarse igualmente a la autoridad gubernamental competente.

11.5 Los fabricantes y distribuidores primarios de productos comprendidos en las disposiciones del presente Código deben informar a todos los miembros de su personal de comercialización acerca de las disposiciones del Código y de las responsabilidades que les incumben en consecuencia.

11.6 De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 62 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, los Estados Miembros informarán anualmente al Director General acerca de las medidas adoptadas para dar efecto a los principios y al objetivo del presente Código.

11.7 El Director General informará todos los años pares a la Asamblea Mundial de la Salud acerca de la situación en lo que se refiere a la aplicación de las disposiciones del Código; y prestará asistencia técnica, a los Estados Miembros que la soliciten, para la preparación de leyes o reglamentos nacionales o para la adopción de otras medidas apropiadas para la aplicación y la promoción de los principios y el objetivo del presente Código.

## **ANEXO I**

Resoluciones del Consejo Ejecutivo en su 67ª reunión y de la 34ª Asamblea Mundial de la Salud sobre el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna  
Resolución EB67.R12

Proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

El Consejo Ejecutivo,

Visto el informe del director General sobre el Proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna,

1. SUSCRIBE en su totalidad el Proyecto de Código Internacional elaborado por el Director General;
  2. TRANSMITE el Proyecto de Código Internacional a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud;
  3. RECOMIENDA a la 34ª Asamblea Mundial de la Salud que adopte la resolución siguiente;
- 28 de enero de 1981

(El texto recomendado por el Consejo Ejecutivo fue adoptado por la 34ª Asamblea Mundial de la Salud el 21 de mayo de 1981 como resolución WHA34.22, que se reproduce a continuación.).

Resolución WHA34.22

Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna

La 34ª Asamblea Mundial de la Salud,  
Reconociendo la importancia de una nutrición adecuada del lactante y del niño pequeño para la salud y el desarrollo futuros de niños y adultos;

Teniendo presente que el amamantamiento es el único método natural de alimentación del lactante y que debe ser protegido y fomentado activamente en todos los países;

Persuadida de que los gobiernos de los Estados Miembros tienen responsabilidades importantes y una función primordial que desempeñar en la protección y el fomento de la lactancia natural como medio de mejorar la salud del lactante y del niño pequeño;

Consciente de los efectos directos e indirectos que ejercen las prácticas de comercialización de sucedáneos de la leche materna sobre los hábitos de alimentación del lactante;

Persuadida, de que la protección y el fomento de la alimentación del lactante, y en particular la reglamentación de la comercialización de sucedáneos de la leche materna, influyen directa y profundamente en la salud del lactante y del niño pequeño y constituyen un motivo de preocupación directa para la OMS;

Visto el proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna preparado por el Director General y transmitido a la Asamblea por el Consejo Ejecutivo;

Expresando su gratitud al Director General y al Director Ejecutivo del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia por las medidas que ha adoptado para asegurar una estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas en el proceso de preparación del proyecto de Código Internacional;

Vista la recomendación formulada al respecto por el Consejo Ejecutivo en su 67ª reunión;

Confirmando la resolución WHA33.32, en la que hizo suyas en su totalidad la declaración y las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, celebrada del 9 al 12 de octubre de 1979;

Poniendo de relieve que la adopción y la observancia del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna es un requisito mínimo y no pasa de ser una de las diversas medidas importantes necesarias para garantizar prácticas higiénicas en materia de alimentación del lactante y del niño pequeño.

1. ADOPTA, en el sentido del Artículo 23 de la Constitución, el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna anexo a la presente resolución.

2. INSTA a todos los Estados Miembros;

1) a que presten pleno y unánime apoyo al cumplimiento de las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, así como de las disposiciones del Código Internacional en su totalidad, en tanto que

expresión de la voluntad colectiva de los Miembros de la Organización Mundial de la Salud;

2) a que incorporen el Código Internacional a la legislación o los reglamentos nacionales o lo apliquen mediante otras medidas apropiadas;

3) a que asocien a todos los sectores sociales y económicos y demás partes interesadas en el cumplimiento del Código Internacional y en la observancia de sus disposiciones;

4) a que vigilen el cumplimiento de lo estipulado en el Código;

3. RESUELVE que el seguimiento y el examen de la aplicación de la presente resolución esté a cargo de los comités regionales, del Consejo Ejecutivo y de la Asamblea de la Salud, en el espíritu de la resolución WHA33.17;

4. PIDE a la Comisión FAO/OMS del Codex Alimentarius que, dentro del marco de sus atribuciones, examine a fondo las medidas que podría adoptar para mejorar las normas de calidad de los alimentos para lactantes y para respaldar y promover el cumplimiento del Código Internacional;

5. PIDE al Director General:

1) que preste todo el apoyo posible a los Estados Miembros, siempre y cuando lo soliciten, para la aplicación del Código Internacional y, en particular, para la preparación de la legislación nacional y de otras medidas conexas, de conformidad con el párrafo 6.6) de la parte dispositiva de la resolución WHA33.32;

2) que ofrezca su mediación para mantener la cooperación con todas las partes interesadas en la aplicación y la vigilancia del Código Internacional en los planos nacional, regional y mundial;

3) que informe a la 36ª Asamblea Mundial de la Salud sobre el cumplimiento y la aplicación del Código en los planos nacional, regional y mundial;

4) que, basándose en las conclusiones del informe sobre la situación, formule propuestas, si fuere necesario, para la revisión del texto del Código y para la adopción de las medidas que su efectiva aplicación requiera.

21 de mayo de 1.981

## **Anexo 2**

Resolución de la 33ª Asamblea Mundial de la Salud sobre alimentación del lactante y del niño pequeño

Resolución WHA33.32

Alimentación del lactante y del niño pequeño

La 33ª Asamblea Mundial de la Salud,

Vistas las resoluciones WHA27.43 y WHA31.47 en las que se reafirma, en particular, que la lactancia natural es el método de crianza óptimo para el armonioso desarrollo físico y psicosocial del niño; que los gobiernos y el Director General deben tomar disposiciones urgentes para intensificar las actividades de promoción de la lactancia natural y desarrollar las relacionadas con la preparación y el uso de alimentos de destete a base de productos locales y que los países deben examinar cuanto antes las prácticas seguidas para la promoción de las ventas de alimentos para

lactantes y deben adoptar sin tardanza las oportunas medidas correctivas, entre ellas la promulgación de códigos y disposiciones legislativas sobre publicidad, además de medidas complementarias apropiadas de orden social en favor de las madres que trabajan fuera de sus casas durante el período de la lactancia;

Vistas, asimismo, las resoluciones WHA31.55 y WHA32.42, en las que se encarece la importancia de la salud de la madre y el niño en cuanto elemento esencial de la atención primaria de salud, que es a su vez condición indispensable para conseguir la salud para todos en el año 2.000;

Habida cuenta de la estrecha relación que existe entre la alimentación de los lactantes y los niños pequeños y el desarrollo económico y social, y de que se necesitan medidas gubernamentales urgentes de promoción de la salud y la nutrición de los lactantes, los niños pequeños y las madres, en particular mediante la educación, el adiestramiento de personal y la información sobre esta cuestión;

Enterada de que del 9 al 12 de octubre de 1.979 se celebró una Reunión Conjunta OMS/ UNICEF sobre Alimentación del Lactante y del Niño Pequeño, a la que asistieron representantes de gobiernos, del sistema y de los organismos técnicos de las Naciones Unidas, de organizaciones no gubernamentales interesadas y de la industria de la alimentación para lactantes, así como otros especialistas con experiencia práctica de esta cuestión,

1. HACE SUYAS en su totalidad la declaración y las recomendaciones formuladas por la Reunión Conjunta OMS/UNICEF, particularmente sobre el fomento y el apoyo de la lactancia natural, sobre la promoción y el apoyo de prácticas de destete apropiadas, sobre el fortalecimiento de la educación, las enseñanzas y la información, sobre el mejoramiento de la salud y la condición social de la mujer en relación con la alimentación de los lactantes y los niños pequeños y sobre la comercialización y la distribución adecuadas de sucedáneos de la leche materna, por cuanto en esa declaración y en esas recomendaciones se deja bien sentada la responsabilidad que en este sector incumbe a los servicios de salud, al personal de salud, a las autoridades nacionales, a las organizaciones femeninas y otras organizaciones no gubernamentales, a los organismos de las Naciones Unidas y a la industria de la alimentación infantil, se subraya la importancia de que los países adopten una política coherente en materia de alimentos y nutrición y la necesidad de que las mujeres embarazadas y lactantes reciban una nutrición adecuada, y se recoge la recomendación de la reunión conjunta de que: "debe establecerse un código internacional de comercialización de las preparaciones para lactantes y de otros productos utilizados como sucedáneos de la leche materna. Ese código debe recibir el apoyo tanto de los países exportadores como de los importadores y debe ser observado por todos los fabricantes. Se pide a la OMS y al UNICEF que organicen el proceso de elaboración del mismo, con la participación de todas las partes interesadas, a fin de concluirlo lo antes posible";

2. RECONOCE la importancia de los trabajos que ya han emprendido la Organización Mundial de la Salud y el UNICEF con objeto de aplicar esas recomendaciones y la utilidad de los preparativos que se han hecho para elaborar un proyecto de código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna;

3. INSTA a los países que aún no lo hayan hecho a que examinen y apliquen las resoluciones WHA27.43 y WHA32.42;

4. INSTA a las organizaciones femeninas a que emprendan extensas campañas de difusión de información en apoyo de la lactancia natural y las costumbres saludables;

5. PIDE al Director General:

1) que coopere con los Estados Miembros que lo soliciten en la organización de una supervisión o en la supervisión propiamente dicha de la calidad de los alimentos para lactantes durante su producción en el país interesado, así como durante su importación y su comercialización;

2) que fomente y apoye el intercambio de información sobre leyes, reglamentos y otras medidas relativas a la comercialización de sucedáneos de la leche materna;

6. PIDE ASIMISMO al Director General que intensifique las actividades desplegadas para promover la aplicación de las recomendaciones de la Reunión Conjunta OMS/UNICEF y, en particular:

1) que siga desplegando esfuerzos para promover la lactancia natural y la difusión de prácticas adecuadas de alimentación suplementaria y de destete como requisitos indispensables para el crecimiento y el desarrollo saludable del niño;

2) que intensifique la coordinación con otras entidades internacionales y bilaterales con objeto de movilizar los recursos necesarios para promover y apoyar las actividades de preparación de alimentos de destete a base de productos locales en los países que necesiten apoyo para ese fin, y que reúna y difunda información sobre los métodos de alimentación suplementaria y de destete utilizados con resultados satisfactorios en diferentes condiciones culturales;

3) que intensifique las actividades de educación para la salud y las de adiestramiento e información sobre alimentación del lactante y del niño pequeño, en particular por medio de la preparación de manuales didácticos y de otro tipo para uso de los agentes de atención primaria de salud de regiones y países diferentes;

4) que elabore, en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas, incluso los expertos científicos y de otro tipo cuya colaboración se considere necesaria, un código internacional de comercialización de sucedáneos de la leche materna, habida cuenta de que:

a) la comercialización de sucedáneos de la leche materna y de alimentos de destete debe considerarse desde la perspectiva de conjunto de los problemas de alimentación del lactante y del niño pequeño;

b) el código debe contribuir a procurar a los lactantes y niños pequeños una alimentación adecuada e inocua y, mas particularmente, a promover la lactancia natural y a conseguir, por medio de una información suficiente, la adecuada utilización de sucedáneos de la leche materna en los casos en que estos sean necesarios;

c) el código debe estar basado en los conocimientos actuales sobre nutrición del lactante;

d) el código debe estar inspirado en los principios siguientes, entre otros:

i) la producción, el almacenamiento, la distribución y la publicidad de los productos para alimentación infantil deben ser objeto de disposiciones legales o reglamentarias de carácter nacional o de otras medidas que el país interesado estime oportunas;

ii) el sistema de atención de salud del país donde se consume el producto debe facilitar la información pertinente sobre la alimentación del lactante;

iii) los productos deben satisfacer las normas internacionales de calidad y presentación, en particular las establecida por la Comisión del Codex

Alimentarius, y en sus etiquetas debe informarse claramente al público de la superioridad de la lactancia natura;

5) que presente el código al Consejo ejecutivo para que lo examine en su 67° reunión y lo transmita con sus recomendaciones a la 34° Asamblea Mundial de la Salud, juntamente con propuestas sobre promoción y aplicación del mismo, bien como reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, bien como recomendación en el sentido del Artículo 23, exponiendo a grandes rasgos las repercusiones jurídicas y de otra índole que lleva consigo cada una de esas modalidades;

6) que efectúe un análisis de las disposiciones legislativas promulgadas en distintos países para hacer posible y fomentar la lactancia natural, especialmente en el caso de las madres trabajadoras, y que refuerce los medios disponibles en la Organización para atender las peticiones de colaboración de los países que deseen promulgar disposiciones de ese tipo;

7) que presente a la 34° Asamblea Mundial de la Salud, en 1.981, y a las subsiguientes en los años pares, un informe sobre las medidas adoptadas por la OMS para fomentar la lactancia natural y mejorar la alimentación del lactante y del niño pequeño, juntamente con una evaluación de los efectos de todas las medidas aplicadas por la OMS y sus Estados Miembros.

23 de mayo de 1.980

### **Anexo 3**

Extractos de la presentación por el representante del Consejo Ejecutivo a la 34° Asamblea Mundial de la Salud del tema relativo al proyecto de Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna (1).

El tema "alimentación del lactante y del niño pequeño" fue ampliamente examinado y debatido en mayo de 1.980 en la 339 Asamblea Mundial de la Salud y ha sido también largamente discutido esta mañana. Los delegados recordarán la resolución WHA33.32, aprobada por unanimidad por la Asamblea de la Salud el año pasado, donde se pide al Director General, entre otras cosas, "Que elabore un Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna en estrecha consulta con los Estados Miembros y con todas las demás partes interesadas". Así, pues, la 33° Asamblea Mundial de la Salud (2) convino por unanimidad en la necesidad de este código y también en los principios en que debe basarse. Por lo tanto, no es necesario que volvamos hoy sobre ese examen y esos debates.

(1) El Dr. Torbjørn Mork (Director General de los Servicios de Salud, Noruega), representante del Consejo Ejecutivo, presentó este tema ante la Comisión A el 20 de mayo de 1.981. Las actas resumidas de los debates sobre este punto en las 13°, 14° y 15° sesiones de la Comisión A se reproducen en el documento WHA34/1981/REC/3.

(2) Véase documento WHA33/1980/REC/1, Anexo 6; documento WHA33/1980/REC/2, pág. 342 y documento WHA38/1980/REC/3, págs. 70-101 y 216-220.

Se planten hoy a la Comisión dos problemas: el del contenido del código y el de si éste debe adoptarse en forma de reglamento en el sentido de los

Artículos 21 y 22 de la Constitución de la OMS, o en forma de recomendación en el sentido del Artículo 23.

La propuesta que se somete a la consideración de la Comisión en el documento A34/8 es el cuarto de los proyectos de código, y el fruto de un largo proceso de consultas celebradas con los Estados Miembros y otras partes interesadas, en estrecha colaboración con el UNICEF. Pocos o ninguno de los asuntos sometidos al Consejo y a la Asamblea de la Salud han sido objeto de tan dilatadas consultas como lo ha sido el proyecto de código.

Durante el debate del punto en la 67ª reunión del Consejo Ejecutivo, en enero de 1.981, muchos miembros se ocuparon del objetivo y los principios del código y subrayaron que, en su redacción actual, representa el mínimo aceptable de requisitos exigibles en relación con la comercialización de los sucedáneos de la leche materna. Dado que, incluso en la actual fase, ya avanzada, de los trabajos subsisten algunas dudas respecto del contenido del código y en particular de su alcance, como se refleja en recientes artículos de la prensa, me parecen útil hacer algunas observaciones sobre este punto. No obstante, me permito recordar a los delegados que en los debates del Consejo el problema del alcance del código no suscitó dificultades.

El alcance del proyecto de código se define en el artículo 2. Durante el período comprendido entre los cuatro y los seis primeros meses de vida, solamente la leche materna suele ser adecuada para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante normal. A lo largo de ese período puede reemplazarse (sustituirse) la leche materna por sucedáneos auténticos de esta, incluidas las preparaciones para lactantes. Cualesquiera otros alimentos, como leche de vaca, jugos de fruta, cereales, hortalizas o cualquier otro producto alimenticio líquido, sólido o semisólido destinado a lactantes, y administrados después de este período inicial, no pueden considerarse ya como sustitutivos de la leche materna (o como sucedáneos auténticos de esta). Tales productos alimenticios se limitan a complementar la leche materna o sus sucedáneos y, por consiguiente, el proyecto de código se refiere a ellos denominándolos alimentos complementarios; suelen también denominarse alimentos de destete o suplementos de la leche materna.

Los productos que no son sucedáneos auténticos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes, solo están comprendidos en el ámbito de aplicación del código cuando están "comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse... para sustituir parcial o totalmente a la leche materna". Así, pues, la mención del código a los productos que se emplean como sustitutivos parciales o totales de la leche materna no debe entenderse referida a los alimentos complementarios, a no ser que tales alimentos sean de hecho comercializados (como los sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes) como aptos para sustituir parcial o totalmente a aquella. En tanto los fabricantes y distribuidores no promuevan la venta de sus productos como susceptibles de sustituir parcial o totalmente a la leche materna, las normas del código sobre limitaciones en cuanto a la publicidad y otras actividades de promoción de los mismos no les serán aplicables.

El consejo Ejecutivo ha estudiado muy atentamente el proyecto de código(3). Varios de sus miembros indicaron que tenían el propósito de introducir enmiendas para fortalecer el código y darle mayor precisión. Sin embargo, el Consejo ha estimado que, dada la gravedad de la



situación, sobre todo en los países en desarrollo, la aprobación del código por la 34ª Asamblea Mundial de la Salud es de la máxima urgencia, y que la introducción de enmiendas en este momento podría provocar su aplazamiento. En consecuencia, el Consejo recomienda unánimemente a esta 34ª Asamblea Mundial de la Salud que adopte el código en su redacción actual, en el entendimiento de que las experiencias que se deriven del cumplimiento de las normas del código podrían hacer conveniente, o incluso necesaria, la reforma del texto en un futuro próximo, como se indica en el párrafo 5.4) de la parte dispositiva de la resolución recomendada que figura en la resolución EB67.R12.

(3) Las actas resumidas de los debates del Consejo se reproducen en el documento EB67/1981/REC/2, págs. 314-329.

La segunda cuestión fundamental que se le planteó al Consejo fue si debía recomendar la adopción del código como recomendación o como reglamento. Algunos miembros del Consejo se han mostrado partidarios de su adopción como reglamento en el sentido de los Artículos 21 y 22 de la Constitución de la OMS. Sin embargo, resulta patente que, aunque todos los miembros del Consejo han coincidido en la necesidad de un código internacional, en su alcance y en su contenido, existen opiniones divergentes en cuanto a si debe adoptarse la forma de recomendación o la de reglamento.

Se ha insistido en que cualquier decisión relativa a la forma del código debe inspirarse en la valoración de cuál de las dos opciones tiene mayores posibilidades de alcanzar el objetivo del código, es decir, contribuir a mejorar la salud y la alimentación del lactante y del niño pequeño. El Consejo ha convenido en que la fuerza moral de una recomendación unánime puede ser tanta que tenga más poder de persuasión que un reglamento que haya obtenido un apoyo menos unánime de los Estados Miembros. Se ha estimado, sin embargo, que el cumplimiento del código debe ser objeto de estricta vigilancia, de acuerdo con los procedimientos constitucionales vigentes de la OMS; que las futuras Asambleas de la Salud deben evaluar la situación a la luz de los informes de los Estados Miembros, y que la Asamblea debe adoptar cuantas medidas estime necesarias para que la aplicación del código sea efectiva.

Después de sopesar detenidamente los distintos pareceres expresados en el curso de sus deliberaciones, el Consejo adoptó por unanimidad la resolución EB67.R12, en la que figura un proyecto de resolución cuya adopción recomienda a la Asamblea Mundial de la Salud. En tal sentido, me permito señalar especialmente a la atención de la Comisión la obligación de realizar las actividades complementarias pertinentes, una vez que el código haya sido adoptado, que el proyecto de resolución impone a los Estados Miembros, a los comités regionales, al Director General, al Consejo Ejecutivo y a la misma Asamblea de la Salud.

Para cumplir sus obligaciones, los Estados Miembros deben recurrir al máximo a su Organización—en los ámbitos mundial, regional y nacional—solicitando su asistencia técnica para la preparación de la legislación nacional, los reglamentos u otras medidas oportunas, así... como para vigilar la aplicación del código.

Creo que la mejor manera de reflejar el sentir del Consejo es terminar mi intervención solicitando el consenso sobre la resolución que aquél recomienda por unanimidad a la Asamblea Mundial de la Salud. No estamos examinando hoy un tema económico de especial importancia para uno o unos cuantos Estados Miembros. Estamos tratando de un

problema sanitario de importancia fundamental para todos los Estados Miembros y en particular para los países en desarrollo y para los niños de todo el mundo y, por consiguiente, para todas las generaciones futuras

**Artículo 1354 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Todo alimento para lactantes deberá llevar en el rótulo la manifestación cuali y cuantitativa de sus principios alimenticios, incluyendo el contenido en calcio, Vitaminas C y D. Tratándose de preparaciones sólidas que deban utilizarse previa disolución o suspensión en agua u otro medio apropiado, la técnica de su preparación y la porcentualidad de los principios alimenticios que aporte el producto listo para su consumo".

**Artículo 1355 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Todo alimento destinado al lactante que hubiere sido acidificado por acidificación biológica o por agregado de ácido láctico, deberá expresar en el rótulo el contenido de dicho ácido por 100 g de producto".

**Artículo 1356 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Todo preparado para la alimentación inespecífica del lactante y los preparados para una alimentación de transición, así como también los preparados para la primera infancia, podrán ser autorizados previa información satisfactoria de no menos de tres profesionales médicos especializados (pediatras) pertenecientes a la autoridad sanitaria o a los que ésta designe a ese efecto para cada caso particular".

**Artículo 1357 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Todo alimento dietético para lactantes o para niños en la primera infancia deberá llevar en su rotulado la fecha de elaboración y la de vencimiento o la fecha de vencimiento"

**Artículo 1358 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Se entiende por Leche Modificada la que, sometida a tratamientos especiales o que por adición de diferentes principios alimenticios o sustitución parcial de algunos de los propios, transforma sus propiedades físicas o altera la relación porcentual de sus constituyentes originales (leche maternizada, babeurre, etc).

Las que se expendan en forma fluida deberán ser esterilizadas.

Las leches modificadas en polvo, ácidas o acidificadas, al reconstruirse con la cantidad conveniente de agua, no presentarán una acidez superior a 1,0 g por 100 ml expresada en ácido láctico".

**Artículo 1359 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Se entiende por Harinas Dietéticas los productos destinados para adaptar al lactante a la alimentación de la primera infancia y a los apropiados por su composición a los niños comprendidos en esta última categoría y estarán constituidos en general por: harinas de cereales o legumbres, materias amiláceas o sus derivados (dextrinas, maltosa, etc.), con el agregado de otros alimentos como leche en polvo, huevo en polvo, grasas alimenticias, glúcidos, minerales, vitaminas, proteínas y sometidos a tratamientos especiales para hacerlas más digeribles".

## **Artículo 1359 bis – (Resolución Conjunta SPyRS N° 97/07 y SAGPyA N° 301/07)**

a) El objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.), Ginebra, 1981 es contribuir a proporcionar a los lactantes una nutrición segura y suficiente, protegiendo y promoviendo la lactancia natural y asegurando el uso correcto de los sucedáneos de la leche materna, cuando éstos sean necesarios, sobre la base de una información adecuada y mediante métodos apropiados de comercialización y distribución.

b) El Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna se aplica a la comercialización y prácticas con ésta relacionadas de los siguientes productos: sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes; otros productos de origen lácteo, alimentos y bebidas, incluidos los alimentos complementarios administrados con biberón, cuando están comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse, con o sin modificación, para sustituir parcial o totalmente a la leche materna; los biberones y tetinas. Se aplica asimismo a la calidad y disponibilidad de los productos antedichos y a la información relacionada con su utilización.

c) A los únicos efectos de la aplicación del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud se entiende por: "Alimento complementario": todo alimento, manufacturado o preparado localmente que convenga como complemento de la leche materna o de las preparaciones para lactantes cuando aquélla o éstas resulten insuficientes para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante. Ese tipo de alimento se suele llamar también "alimento de destete" o "suplemento de la leche materna". "Comercialización": las actividades de promoción, distribución, venta, publicidad, relaciones públicas y servicios de información relativas a un producto. "Distribuidor": una persona, una sociedad o cualquier otra entidad que, en el sector público o privado, se dedique (directa o indirectamente) a la comercialización, al por mayor o al detalle, de algunos de los productos comprendidos en las disposiciones del presente artículo en concordancia con el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. Un "distribuidor primario" es un agente de ventas, representante, distribuidor nacional o corredor de un fabricante. "Envase": toda forma de embalaje de los productos para su venta al detalle por unidades normales, incluido el envoltorio. "Etiqueta": todo marbete, marca, rótulo u otra indicación gráfica descriptiva, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en hueco o fijada sobre un envase de cualquiera de los productos comprendidos en el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. "Fabricante": toda empresa u otra entidad del sector público o privado que se dedique al negocio o desempeñe la función (directamente o por conducto de un agente o de una entidad controlados por ella o a ella vinculados en virtud de un contrato) de fabricar alguno de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. "Muestras": las unidades o pequeñas cantidades de un producto que se facilitan gratuitamente. "Personal de comercialización": toda persona cuyas funciones incluyen la comercialización de uno o varios productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud. "Preparación para lactantes": todo sucedáneo de la leche materna preparado industrialmente, de conformidad con las normas aplicables del Codex Alimentarius, para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes hasta la edad de 4 a 6 meses y adaptado a sus características fisiológicas; esos alimentos también pueden ser preparados en el hogar, en cuyo caso se designan como tales. "Sucedáneo de la leche materna": todo alimento comercializado o de otro modo presentado como sustitutivo parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para ese fin. "Suministros": las cantidades de un producto facilitadas para su utilización durante un período prolongado,

gratuitamente o a bajo precio, incluidas las que se proporcionan, por ejemplo, a familias menesterosas. Durante el período comprendido entre los cuatro y los seis primeros meses de vida, solamente la leche materna suele ser adecuada para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante normal. A lo largo de ese período puede reemplazarse (sustituirse) la leche materna por sucedáneos auténticos de ésta, incluidas las preparaciones para lactantes. Cualesquiera otros alimentos, como leche de vaca, jugos de fruta, cereales, hortalizas o cualquier otro producto alimenticio líquido, sólido o semisólido destinado a lactantes, y administrados después de éste período inicial, no pueden considerarse ya como sustitutivos de la leche materna (o como sucedáneos auténticos de ésta). Tales productos alimenticios se limitan a complementar la leche materna o sus sucedáneos y, por consiguiente, el proyecto de código se refiere a ellos denominándolos alimentos complementarios; suelen también denominarse alimentos de destete o suplementos de la leche materna. Los productos que no son sucedáneos auténticos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes, sólo están comprendidos en el ámbito de aplicación del código cuando están "comercializados o cuando de otro modo se indique que pueden emplearse... para sustituir parcial o totalmente a la leche materna". Así, pues, la mención del código a los productos que se emplean como sustitutivos parciales o totales de la leche materna no debe entenderse referida a los alimentos complementarios, a no ser que tales alimentos sean de hecho comercializados (como los sucedáneos de la leche materna, incluidas las preparaciones para lactantes) como aptos para sustituir parcial o totalmente a aquélla. En tanto los fabricantes y distribuidores no promuevan la venta de sus productos como susceptibles de sustituir parcial o totalmente a la leche materna, las normas del código sobre limitaciones en cuanto a la publicidad y otras actividades de promoción de los mismos no les serán aplicables.

#### d) Información y educación

- Los gobiernos deben asumir la responsabilidad de garantizar que se facilita a las familias y a las personas relacionadas con el sector de la nutrición de los lactantes y los niños de corta edad una información objetiva y coherente. Esa responsabilidad debe abarcar sea la planificación, la distribución, la concepción y la difusión de la información, sea el control de esas actividades.
- Los materiales informativos y educativos, impresos, auditivos o visuales, relacionados con la alimentación de los lactantes y destinados a las mujeres embarazadas y a las madres de lactantes y niños de corta edad, deben incluir datos claramente presentados sobre todos y cada uno de los siguientes extremos: ventajas y superioridad de la lactancia natural; nutrición materna y preparación para la lactancia natural y el mantenimiento de ésta; efectos negativos que ejerce sobre la lactancia natural la introducción parcial de la alimentación con biberón, dificultad de volver sobre la decisión de no amamantar al niño y uso correcto, cuando sea necesario, de preparaciones para lactantes fabricadas industrialmente o hechas en casa.
- Cuando dichos materiales contienen información acerca del empleo de preparaciones para lactantes, deben señalar las correspondientes repercusiones sociales y financieras, los riesgos que presentan para la salud los alimentos o los métodos de alimentación inadecuados y, sobre todo, los riesgos que presenta para la salud el uso innecesario o incorrecto de preparaciones para lactantes y otros sucedáneos de la leche materna. Con ese material no deben utilizarse imágenes o textos que puedan idealizar el uso de sucedáneos de la leche materna.
- Los fabricantes o los distribuidores sólo podrán hacer donativos de equipo o de materiales informativos o educativos a petición y con la autorización escrita de la autoridad gubernamental competente o ateniéndose a las orientaciones que los gobiernos hayan dado con esa finalidad. Ese equipo o esos materiales pueden llevar el nombre o el símbolo de la empresa donante, pero no deben referirse a ninguno de los productos comerciales comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de

Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y sólo se deben distribuir por conducto del sistema de atención de salud.

e) El público en general y las madres

- No deben ser objeto de publicidad ni de ninguna otra forma de promoción destinada al público en general los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.
- Los fabricantes y los distribuidores no deben facilitar, directa o indirectamente, a las mujeres embarazadas, a las madres o a los miembros de sus familias, muestras de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.
- De conformidad con los párrafos anteriores no debe haber publicidad en los puntos de venta, ni distribución de muestras ni cualquier otro mecanismo de promoción que pueda contribuir a que los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud se vendan al consumidor directamente y al por menor, como serían las presentaciones especiales, los cupones de descuento, las primas, las ventas especiales, la oferta de artículos de reclamo, las ventas vinculadas, etc. La disposición no debe restringir el establecimiento de políticas y prácticas de precios destinadas a facilitar productos a bajo coste y a largo plazo.
- Los fabricantes y distribuidores no deben distribuir a las mujeres embarazadas o a las madres de lactantes y niños de corta edad obsequios de artículos o utensilios que puedan fomentar la utilización de sucedáneos de la leche materna o la alimentación con biberón.
- El personal de comercialización no debe tratar de tener, a título profesional, ningún contacto, directo o indirecto, con las mujeres embarazadas o con las madres de lactantes y niños de corta edad.

f) Empleados de los fabricantes y de los distribuidores

- a. En los sistemas que aplican incentivos de ventas para el personal de comercialización, el volumen de ventas de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud no debe incluirse en el cómputo de las gratificaciones ni deben establecerse cuotas específicas para la venta de dichos productos. Ello no debe interpretarse como un impedimento para el pago de gratificaciones basadas en el conjunto de las ventas efectuadas por una empresa de otros productos que ésta comercialice.
- b. El personal empleado en la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud no debe, en el ejercicio de su profesión, desempeñar funciones educativas en relación con las mujeres embarazadas o las madres de lactantes y niños de corta edad. Ello no debe interpretarse como un impedimento para que dicho personal sea utilizado en otras funciones por el sistema de atención de salud, a petición y con la aprobación escrita de la autoridad competente del gobierno interesado.

g) Etiquetado

- a. Las etiquetas deben concebirse para facilitar toda la información indispensable acerca del uso adecuado del producto y de modo que no induzcan a desistir de la lactancia natural.
- b. Los fabricantes y distribuidores de las preparaciones para lactantes deben velar por que se imprima en cada envase o en una etiqueta que no pueda despegarse fácilmente del mismo una inscripción clara, visible y de lectura y comprensión fáciles, en el idioma apropiado, que incluya todos los puntos siguientes:
  - \_ las palabras "Aviso importante" o su equivalente;
  - \_ una afirmación de la superioridad de la lactancia natural;

\_ una indicación en la que conste que el producto sólo debe utilizarse si un agente de salud lo considera necesario y previo asesoramiento de éste acerca del modo apropiado de empleo;

\_ instrucciones para la preparación apropiada con indicación de los riesgos que una preparación inapropiada puede acarrear para la salud.

\_ Ni el envase ni la etiqueta deben llevar imágenes de lactantes ni otras imágenes o textos que puedan idealizar la utilización de las preparaciones para lactantes. Sin embargo, pueden presentar indicaciones gráficas que faciliten la identificación del producto como un sucedáneo de la leche materna y sirvan para ilustrar los métodos de preparación. No deben utilizarse términos como "humanizado", "materializado" o términos análogos. Pueden incluirse prospectos con información suplementaria acerca del producto y su empleo adecuado, a reserva de las condiciones antedichas, en cada paquete o unidad vendidos al por menor. Cuando las etiquetas contienen instrucciones para modificar un producto y convertirlo en una preparación para lactantes, son aplicables las disposiciones precedentes.

c. Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y comercializados para la alimentación de lactantes, que no reúnan todos los requisitos de una preparación para lactantes, pero que puedan ser modificados a ese efecto, deben llevar en el marbete un aviso en el que conste que el producto no modificado no debe ser la única fuente de alimentación de un lactante. Puesto que la leche condensada azucarada no es adecuada para la alimentación de los lactantes ni debe utilizarse como principal ingrediente en las preparaciones destinadas a éstos, las etiquetas correspondientes no deben contener indicaciones que puedan interpretarse como instrucciones acerca de la manera de modificar dicho producto con tal fin.

d. La etiqueta de los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud debe indicar todos y cada uno de los extremos siguientes:

\_ los ingredientes utilizados;

\_ la composición/análisis del producto;

\_ las condiciones requeridas para su almacenamiento y

\_ el número de serie y la fecha límite para el consumo del producto, habida cuenta de las condiciones climatológicas y de almacenamiento en el país de que se trate.

#### h) Calidad

a. La calidad de los productos es un elemento esencial de la protección de la salud de los lactantes y, por consiguiente, debe ser de un nivel manifiestamente elevado.

b. Los productos alimentarios comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y destinados a la venta o a cualquier otra forma de distribución deben satisfacer las normas aplicables recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius y las disposiciones del Codex recogidas en el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos de los Lactantes y los Niños.

#### i) Aplicación y vigilancia

i.1) Los gobiernos deben adoptar, habida cuenta de sus estructuras sociales y legislativas, las medidas oportunas para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, incluida la adopción de leyes y reglamentos nacionales u otras medidas pertinentes. A ese efecto, los gobiernos deben procurar obtener, cuando sea necesario, el concurso de la OMS, del UNICEF y de otros organismos del sistema de las Naciones Unidas. Las políticas y las medidas nacionales, en particular las leyes y los reglamentos, que se adopten para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucédáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, deben hacerse públicas y deben aplicarse sobre idénticas bases a cuantos participen en la fabricación y la comercialización de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de

Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

i.2) La vigilancia de la aplicación Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud corresponde a los gobiernos actuando tanto individualmente como colectivamente por conducto de la Organización Mundial de la Salud, a tenor de lo previsto en los párrafos i.6 e i.7. Los fabricantes y distribuidores de los productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, así como las organizaciones no gubernamentales, los grupos de profesionales y las asociaciones de consumidores apropiados deben colaborar con los gobiernos con ese fin.

i.3) Independientemente de cualquier otra medida adoptada para la aplicación del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, los fabricantes y los distribuidores de productos comprendidos en las disposiciones del mismo deben considerarse obligados a vigilar sus prácticas de comercialización de conformidad con los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y a adoptar medidas para asegurar que su conducta en todos los planos resulte conforme a dichos principios y objetivo.

i.4) Las organizaciones no gubernamentales, los grupos profesionales, las instituciones y los individuos interesados deben considerarse obligados a señalar a la atención de los fabricantes o distribuidores las actividades que sean incompatibles con los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud, con el fin de que puedan adaptarse las medidas oportunas. Debe informarse igualmente a la autoridad gubernamental competente.

i.5) Los fabricantes y distribuidores primarios de productos comprendidos en las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud deben informar a todos los miembros de su personal de comercialización acerca de las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud y de las responsabilidades que les incumben en consecuencia.

i.6) De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 62 de la Constitución de la Organización Mundial de la Salud, los Estados Miembros informarán anualmente al Director General acerca de las medidas adoptadas para dar efecto a los principios y al objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

i.7) El Director General informará todos los años pares a la Asamblea Mundial de la Salud acerca de la situación en lo que se refiere a la aplicación de las disposiciones del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud; y prestará asistencia técnica, a los Estados Miembros que la soliciten, para la preparación de leyes o reglamentos nacionales o para la adopción de otras medidas apropiadas para la aplicación y la promoción de los principios y el objetivo del Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna de la Organización Mundial de la Salud.

**Artículo 1360 - (Res 1505, 10.08.88)**

Sin reglamentar

**Artículo 1361 - (Res 1505, 10.08.88)**

Sin reglamentar

**Artículo 1362 - (Res 1505, 10.08.88)**

Sin reglamentar

## ALIMENTOS FORTIFICADOS

### **Artículo 1363 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 118/2008 y SAGPyA N° 474/2008)**

Se entiende por Alimentos Fortificados aquellos alimentos en los cuales la proporción de proteínas y/o aminoácidos y/o vitaminas y/o sustancias minerales y/o ácidos grasos esenciales es superior a la del contenido natural medio del alimento corriente, por haber sido suplementado significativamente.

La porción del alimento fortificado deberá aportar entre un:

- 1) 20 % y 50 % para vitaminas liposolubles y minerales
- 2) 20 % y 100 % para vitaminas hidrosolubles

de los Requerimientos Diarios Recomendados establecidos en las Tablas del anexo A de la Resolución Conjunta 149-2005 SPRRS y 683-2005 SAGPyA: Valores Diarios de Referencia de nutrientes (VDR) de declaración obligatoria y Valores de Ingesta Diaria Recomendada de nutrientes (IDR) de declaración voluntaria: vitaminas y minerales o algunas de las tablas mencionadas en el Art. 1367 cuando se trate de un alimento para grupos poblacionales específicos no contemplados por la Res. GMC 46/03.

Los nutrientes incorporados deberán:

- a) Ser estables en el alimento en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad.
- b) No presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente agregado.
- c) Estar presente en niveles tales que no ocasionen una ingesta excesiva por efecto acumulativo a partir de otras fuentes de la dieta.

No se autorizará la fortificación de las siguientes clases de alimentos: cárneos y productos derivados, helados, alimentos azucarados -Capítulo X- (excepto los que contengan jugo en su composición), bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas (excepto en ambos casos que contengan jugo en su composición), aguas, aguas carbonatadas, aguas minerales, con o sin gas.

La denominación de venta de los alimentos fortificados será "...fortificado(a) con...". En el primer espacio en blanco se indicará la denominación de venta del alimento correspondiente sin fortificar y en el segundo espacio en blanco el (los) nutriente(s) con que se ha fortificado el alimento. En la tabla de información nutricional o debajo de ella se indicará la ingesta diaria recomendada del alimento, el grupo etario que se adoptó como referencia y el porcentaje de la ingesta diaria recomendada del (de los) nutriente(s) que cubre la ingesta recomendada del alimento.

### **Artículo 1363bis - (Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)**

Derogado.



**Artículo 1363tris - (Res MSyAS N° 074 del 5.02.98)**

Derogado.

**Artículo 1364 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Los alimentos fortificados con proteínas deberán responder a las siguientes exigencias:

- a) Su contenido en proteínas será por lo menos el doble del que contienen los alimentos comunes correspondientes. En ningún caso podrá ser menor del 20% p/p del producto.
- b) La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico del producto será igual o superior a 0,2.
- c) El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- d) Podrán ser adicionados de vitaminas y/o minerales, siempre que se cumplan las exigencias establecidas para los Alimentos Dietéticos Fortificados con Vitaminas y/o Minerales.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido de la indicación Fortificado con Proteínas. Deberán ser consignados todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345, la indicación del requerimiento normal (FAO/OMS/UNU) y el porcentaje del mismo que cubre la ingesta diaria recomendada del alimento y la designación específica de la materia proteínica empleada en la fortificación".

**Artículo 1365 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Los derivados proteínicos utilizados para fortificar alimentos podrán ser de origen vegetal o animal o bien mezcla de ambos tipos. Estos derivados deberán responder a las siguientes condiciones:

- a) Los de origen vegetal exhibirán como mínimo 35% de contenido proteínico sobre base seca.
- b) Los de origen animal exhibirán como mínimo 60% de contenido proteínico sobre base seca.
- c) El contenido de agua a 100-105°C en ambos tipos no excederá de 8%.
- d) El valor biológico de las proteínas de dichos productos no será inferior a 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- e) El contenido de ácido nucleico será menor del 2%".

**Artículo 1366 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Para la autorización de alimentos dietéticos fortificados con proteínas, así como de los productos proteínicos utilizados para su fortificación, deberá presentarse como condición previa la siguiente información:

- a) Materias primas
- b) Composición química
- c) Contenido porcentual en aminoácidos esenciales
- d) Digestibilidad en animales de experimentación (D).
- e) Relación de Eficiencia Proteínica (PER) o Utilización Proteínica Neta (UPN).
- f) Valor biológico: UPN/D
- g) Ensayos de estabilidad
- h) Examen bacteriológico".

**Artículo 1367 - (Res. Conj RESFC-2018-4-APN-SRYGS#MSYDS N°4/2018)**

Los alimentos fortificados con aminoácidos esenciales deberán responder a las siguientes exigencias: a) Sólo podrán ser empleados los siguientes aminoácidos esenciales que

deberán responder a las especificaciones de identificación y pureza según lo establecido en FCC::

DL-metionina FCC  
 L-cistina FCC  
 L-creonina FCC  
 L-fenilalanina FCC  
 L-histidina FCC  
 L-iso-leucina FCC  
 L-leucina FCC  
 L-lisina monoclóridato FCC  
 L-metionina FCC  
 L-tirosina FCC  
 L-triptofano FCC  
 L-valina FCC

**TABLA: REQUERIMIENTOS ESTIMADOS DE AMINOÁCIDOS A DIFERENTES EDADES  
 FAO/WHO/UNU. Serie de Informes Técnicos N° 724 (1985) Pág 65.**

<b>Aminoácido</b>	<b>Niños 2-4 años</b>	<b>Escolares 10-12 años</b>	<b>Adultos</b>
(Miligramos por kilogramo por día)			
Histidina			8 - 12
Isoleucina	31	30 - 31	10
Leucina	73	44 - 45	14
Lisina	64	60 - 64	12
Metionina+Cistina	27	22 - 27	13
Fenilalanina+Tirosina	69	22 - 27	14
Treonina	37	28 - 35	7
Triptofano	12,5	3,3- 4	3,5
Valina	38	25 - 33	10

b) Las cantidades agregadas no deben hacer superior 100, el índice químico de la fracción proteica de los alimentos fortificados en proteínas y/o aminoácidos. El índice químico de una proteína es el resultado obtenido al multiplicar por 100 el cociente más pequeño obtenido al dividir la cantidad de cada uno de los aminoácidos esenciales o grupo de aminoácidos esenciales presente en 100 g de esa proteína, por la correspondiente cantidad presente en 100 g de la proteína de referencia. La proteína de referencia se caracteriza por los tenores siguientes, referidos a 100 g (FAO/OMS/UNU. Serie de Informes Técnicos N° 724 (1985) Pág. 121):

DL-metionina+L-cistina	2,5g
L-fenilalanina+L-tirosina	6,3g
L-histidina	1,9g
L-iso-leucina	2,8g
L-leucina	6,6g
L-lisina	5,8g
L-treonina	3,4g
L-triptofano	1,1g
L-valina	3,5g

El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado con aminoácidos no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%. Los alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trata seguido de la indicación "Fortificado con Aminoácidos Esenciales". Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1.345 y listado cuali-cuantitativo de los aminoácidos agregados".

#### **Artículo 1368 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Las leches fluidas fortificadas con Vitaminas A ó D o A y D (enteras, descremadas, parcialmente descremadas) resultantes de la adición a la leche de los preparados vitamínicos correspondientes, deberán contener:

- a) Vitamina A: no más de 2500 U.I. por litro
- b) Vitamina D: no más de 400 U.I. por litro

Las leches en polvo enteras, descremadas o parcialmente descremadas fortificadas deberán ser adicionadas con cantidades tales de esos preparados vitamínicos que una vez reconstituidas cumplan con las mismas exigencias impuestas al respecto para las leches fluidas.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido de la indicación Fortificada con Vitamina A o Fortificada con Vitamina D o Fortificada con Vitaminas A y D, según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345.

La indicación del requerimiento diario y el por ciento del mismo que cubre la ingesta diaria del alimento (1364).

## **ALIMENTOS ENRIQUECIDOS**

#### **Artículo 1369 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Se entiende por Alimentos Enriquecidos aquellos a los que se han adicionado nutrientes esenciales (Vitaminas y/o minerales y/o proteínas y/o aminoácidos esenciales y/o ácidos grasos esenciales) con el objeto de resolver deficiencias de la alimentación que se traducen en fenómenos de carencia colectiva.

La elaboración y expendio de dichos alimentos será permitida cuando:

- a) La autoridad sanitaria competente determine las adiciones necesarias y sus concentraciones, los tipos de alimentos sobre los que se podrán efectuar, las exigencias de rotulación, las características del expendio y el alcance del mismo.
- b) Se haya probado que las deficiencias de alimentación no pueden ser corregidas en forma económica con alimentos normales o corrientes.
- c) Las carencias deberán ser establecidas por la comunidad científica que identificará el problema, los grupos poblacionales afectados y la magnitud del alcance (regional, multiregional o nacional)".

## **ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU VALOR ENERGÉTICO**

#### **Artículo 1370 - (Res 1542, 12.09.90)**

"a) Con la designación de Alimentos Dietéticos de Valor Energético o Calórico Reducido se entiende a los alimentos que proveen una cantidad de energía no superior al 70% de la que provee el alimento corriente correspondiente.

Un alimento de valor energético o calórico reducido no debe ser nutricionalmente inferior al alimento corriente, excepción hecha del contenido energético.

A estos efectos se considera que la inferioridad nutricional incluye cualquier reducción en el contenido de un nutriente esencial que se encuentre presente en una cantidad medible, pero no incluye la reducción en el contenido de hidratos de carbono y/o lípidos.

Se entiende por una cantidad medible de un nutriente esencial (proteína, vitamina, ácido graso poliinsaturado o mineral) presente en 100g o 100 cm<sup>3</sup> en una cantidad especificada del alimento tal como se lo consume corrientemente, al 2% de la ingesta diaria recomendada de ese nutriente esencial.

Se admite el uso de edulcorantes no nutritivos según las siguientes condiciones:

Aspartamo: hasta 500 mg/100g ó 100 cm<sup>3</sup> en el alimento listo para consumir y hasta 1000 mg/100g para goma de mascar.

Sacarina: 20 mg/100g ó 100 cm<sup>3</sup> en el alimento listo para consumir.

Ciclamato: 100 mg/100g ó 100 cm<sup>3</sup> en el alimento listo para consumir.

No se admite la elaboración de bebidas analcohólicas de contenido energético reducido.

b) Con la designación de Alimentos Dietéticos de Bajas Calorías (exceptuando bebidas) se entiende a los alimentos que proveen un máximo de 40 kcal por porción recomendada lista para consumir y que tengan una densidad energética no mayor de 40 kcal por 100g ó 100 cm<sup>3</sup> del alimento listo para consumir.

No deben ser nutricionalmente inferiores al alimento corriente que sustituyen, como se indica en a). Se admite el uso de los edulcorantes no nutritivos según las condiciones de uso indicadas en a).

**c) (Res 762, 16.11.94)**

"Con la designación de Bebidas sin Alcohol Dietéticas de Bajas Calorías o Bebidas sin Alcohol Dietéticas, se entiende a la bebida que provee como máximo 20 Kcal/100 cm<sup>3</sup>".

Se admite el uso de edulcorantes no nutritivos según las siguientes condiciones de uso:

Aspartamo máx: 100 mg/100 cm<sup>3</sup>;

Sacarina máx: 15 mg/100 cm<sup>3</sup>;

Ciclamato máx: 100 mg/100 cm<sup>3</sup>

En los productos para preparar bebidas por dilución, se admite como máximo la concentración de edulcorantes no nutritivos que resulta de multiplicar el máximo permitido en la bebida lista para el consumo por la dilución a efectuar y por el factor 0,75.

En los productos para preparar alimentos y bebidas mediante la incorporación de otros ingredientes se deberá considerar la concentración de edulcorantes no nutritivos y el cálculo en kcal en el alimento o bebida listos para consumir.

Los alimentos consignados en los Incs a), b) y c) se rotularán con la denominación del producto de que se trata y la indicación Reducido en Calorías ó De Bajas Calorías según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

Si contienen edulcorantes no nutritivos deberá incluirse:

1) La declaración cuali-cuantitativa de los edulcorantes no nutritivos en mg/100g ó 100 cm<sup>3</sup>, con caracteres no menores de 1,5 mm de altura.

Podrán indicarse las kcal ahorradas frente a igual ingesta de alimento corriente correspondiente así como llevar las indicaciones Para Dietas Restringidas en Calorías y Consulte a su Médico.

Los alimentos corrientes que cumplan con los requisitos energéticos que se exigen a los alimentos dietéticos de bajas calorías (Inc b) podrán llevar la leyenda El/La..., Es Un Alimento De Bajas Calorías, llenando el espacio en blanco con la denominación del alimento".

## **ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICIÓN GLUCÍDICA**

### **Artículo 1371 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Con la designación de Alimentos Dietéticos de Bajo Valor Glucídico se entiende los que presentan una disminución con respecto a los alimentos corrientes correspondientes, de los contenidos de los siguientes carbohidratos asimilables:

Mono-, Di-, Oligo- y Polisacáridos, de acuerdo al siguiente esquema:

a) Alimentos amiláceos (pan, pastas, harinas, productos de panadería y pastelería y otros similares): deberán presentar una reducción no menor del 30% p/p del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.

b) Mermeladas, compotas, jaleas, conservas de frutas, néctares, postres y otros productos similares: no deben contener más del 10% p/p de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.

c) Otros alimentos: deberán presentar una reducción no menor del 50% p/p del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.

d) **(Res 1542, 12.09.90)**, Derogado

Podrán emplearse los siguientes edulcorantes nutritivos: Sorbitol y Xilitol y los edulcorantes no nutritivos autorizados: Aspartamo, Sacarina y Ciclamato con las restricciones de uso consignadas en el Artículo 1364".

**(Res 101, 22.02.93, Artículo 10)**, "Podrán emplearse Polidextrosa y Polidextrosa K para la elaboración de:

- Aderezos para Ensaladas,
- Budines y Rellenos,
- Caramelos Duros y Blandos,
- Confituras y Merengues,
- Gelatinas,
- Gomas de Mascar,
- Helados,
- Mezclas para Hornear,
- Mezclas y Postres Lácteos,
- Productos horneados,

no fijándose límite para su empleo quedando regulado por las buenas prácticas de manufactura.

Cuando se utilice para Productos Dietéticos, si la porción simple comestible contiene más de 15 g de Polidextrosa o Polidextrosa K, el rótulo deberá indicar: "Individuos sensibles pueden experimentar un efecto laxativo por consumo excesivo de este producto" o frase similar.

Asimismo pueden utilizarse los siguientes edulcorantes nutritivos: Sorbitol, Xilitol y Jarabe de Maltitol quedando regulado su empleo por las buenas prácticas de manufactura.

Puede utilizarse Manitol con las siguientes limitaciones:

- Golosinas y Caramelos duros, hasta 5%
- Chicles hasta 40%;
- Golosinas blandas, Caramelos en Barra y Chocolate: hasta 30%
- Pastillas, Confites, y Chocolates para horno hasta 8%;
- Mermeladas y Jaleas: hasta 15%; y
- todo otro alimento: hasta 2,5%

Podrán emplearse también los edulcorantes no nutritivos autorizados por el presente Código: Aspartamo, Sacarina; Ciclamato, Estevióside, Neohesperidina dihidrochalcona y Acesulfame K con las restricciones establecidas".

**(Res 1505 del 10.08.88)** "El contenido de lípidos no deberá ser superior al de los alimentos comparables de consumo corriente.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguida de la indicación Alimento Dietético de Contenido Glucídico Reducido ó De Bajo Valor Glucídico.

Si paralelamente cumplen con los requisitos de los alimentos reducidos en su valor energético (Artículo 1370) podrán llevar además las leyendas Reducido en Calorías ó Bajas Calorías.

Deberán consignar todos los requisitos de rotulación indicados en el Artículo 1345. Si contiene edulcorantes no nutritivos debe consignar además las indicaciones del Artículo 1349.

Los polialcoholes y los edulcorantes no nutritivos serán indicados por sus nombres específicos.

Además se incluirá la siguiente información nutricional:

1) El contenido total combinado de carbohidratos asimilables (Mono-, Di-, Oligo- y Polisacáridos, así como polialcoholes).

2) El contenido total combinado de Mono-, Di-, Oligosacáridos y polialcoholes.

3) El contenido de polialcoholes (sorbitol y xilitol), expresado en gramos por 100g ó 100 cm<sup>3</sup> de alimento, según corresponda, tal como se consume; adicionalmente podrá indicarse por cantidad especificada de alimento sugerida para el consumo".

**(Res 1542, 12.09.90)** "Deroga anteúltimo párrafo de este Artículo 1371".

**(Res 1505, 10.08.88)** "El producto deberá llevar la indicación del valor energético con caracteres de buen realce y visibilidad y altura no menor de 2 mm".

#### **Artículo 1372 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Con la designación de Alimento de Contenido Bajo en Lactosa y de Alimento de Contenido Reducido en Lactosa se entiende aquellos alimentos cuyo valor dietario especial resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa o una combinación de estos métodos.

El alimento de bajo contenido de lactosa no contendrá más de 5% de la proporción de lactosa del alimento corriente correspondiente.

El alimento de contenido reducido de lactosa no contendrá más del 30% de la proporción del alimento corriente correspondiente.

Para la preparación de leche de bajo contenido de lactosa se podrá emplear  $\beta$ -galactosidasa en la proporción necesaria para hidrolizar la lactosa de la leche.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguida de la indicación Bajo en Lactosa ó Reducido en Lactosa y los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Además deberán llevar la indicación del porcentaje de reducción del contenido de lactosa (95% ó 70%) según corresponda y del contenido de lactosa y galactosa expresado en miligramos por 100g ó 100 ml".

## **ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICIÓN PROTEICA**

#### **Artículo 1373 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Se entiende por Productos de Alto Contenido en Gluten (pan, fideos, bizcochos y otros) los elaborados con harinas disminuidas en su contenido en almidón ya sea por extracción de éste o por el agregado únicamente de gluten en polvo.

No podrán ser adicionados de proteínas extrañas al gluten. Su contenido proteico será como mínimo del 20% del producto seco".

#### **Artículo 1374 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Se entiende por Harina o Polvo de Gluten al producto desecado y pulverizado que se obtiene después de la eliminación de la casi totalidad del almidón de las harinas que lo contienen (trigo, centeno, etc.).

Deberá contener como máximo 12% de almidón y 10% de humedad a 100-105°C".

#### **Artículo 1375 - (Res 1505, 10.08.88)**

Sin reglamentar.

## ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICIÓN LIPÍDICA

### **Artículo 1376 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 13/05 y SAGPyA N° 85/05)**

Con la designación de Alimentos Dietéticos de Contenido Lipídico Reducido se entienden aquellos que contienen como máximo el 50% del contenido lipídico de los alimentos corrientes correspondientes, listos para el consumo.

Esta reducción no podrá ser obtenida por la adición al producto de hidrocarburos.

No deberán ser nutricionalmente inferiores de acuerdo al Artículo 1370 Inc. a).

Podrán ser adicionados de:

Vitamina A: 1000 a 6000 U.I./100g.

Beta Caroteno

Acido Sórbico y sus Sales de Sodio, Potasio y Calcio: máx. 1g/kg (como ácido).

Mono y Diglicéridos de Acidos Grasos

Lecitina

Espesantes-Estabilizantes

Caseinatos de Sodio, Potasio y Calcio y/u otras proteínas lácteas.

Se admite el uso de olestra (octa, hepta, hexa ésteres de ácidos grasos de cadena larga con sacarosa) en productos de copetín (snacks) salados o picantes pero no dulces.

En estos alimentos se podrá utilizar olestra en reemplazo de grasas y aceites para freír u hornear, como acondicionador de masa, en sprays, como ingrediente de rellenos o en aromatizantes-saborizantes. En el caso de utilizar olestra deberán ser incorporadas las siguientes Vitaminas: 1,9 mg de Alfatocoferol, 51 eq Retinol (como Acetato o Palmitato de Retinol); 12 UI Vitamina D y 8 microgramos de Vitamina K, por gramo de olestra.

El olestra deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Contenido libre de ácidos grasos	Máx. 0,5 %,
Residuo de ignición	Máx. 0,5 %
Total de metales pesados	Máx. 10 ppm
Plomo	Máx. 0,1 ppm
Total de metanol disponible	Máx. 300 ppm
Agua	Máx. 0,1 %
Indice de peróxidos	Máx. 10 meq de oxígeno/kg

Se admite el uso de salatrim (triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) como sustituto de grasas y aceites.

Se denomina salatrim (acrónimo en inglés de triacilglicéridos de ácidos grasos de cadena corta y larga) al producto constituido por una mezcla de triglicéridos que contienen grupos acilo de cadena corta (C2 a C4 (acetato, propionato, butirato)) y grupos acilo de cadena larga (predominantemente C16 y C18 (palmitato y estearato)) que se obtiene por la interesterificación no enzimática de triglicéridos de grupos acilo de cadena corta (ACC: triacetina, tripropionina, tributirina o sus mezclas) con triglicéridos de grupos acilo de cadena larga (ACL: aceite de soja, algodón, girasol o canola), resultando una mezcla de triglicéridos que contienen uno o dos grupos ACC y uno o dos grupos ACL.

La energía disponible o asimilable del salatrim es aproximadamente 5 kcal/g.

El salatrim deberá cumplir las siguientes especificaciones:

Triglicéridos	Mín 87%
Triglicéridos con relación molar ACC/ACL entre 0,5 y 2,0	Mín. 90%
ACL saturados	Máx. 70%
Agua (Método de Karl Fischer)	Máx. 0,3%
Cenizas sulfatadas	Máx. 0,1%
Acidos grasos libres (como oleico)	Máx. 0,5%
Monoglicéridos	Máx. 2%
Indice de Peróxidos	Máx. 2% meq de oxígeno/kg
Materia insaponificable	Máx. 1%
Punto de Fusión (según la composición de triglicéridos)	De 16 a 71°C
Plomo	Máx. 0,1mg/kg

Para declarar la cantidad de salatrim se utilizará alguna de las técnicas citadas en el artículo 1414 del presente Código:

- Huang A.S., Robinson L.R., Pelluso R.A., Gursky L.G., Pidel A., Manz A., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods Containing Salatrim and Other Fats Having Medium and Long Chain Fatty Acid J. Agric. Food Chem. 1997,45, 1770-1778

- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Profita R. and Sabidong C.G. Identification and Quantification of Salatrim 23CA in Foods by the Combination of Supercritical Fluid Extraction, Particle Beam LC-Mass Spectrometry, and HPLC with Light-Scattering Detector J. Agric. Food Chem. 1994,42, 468-473

- Huang A.S., Robinson L.R., Gursky L.G., Pidel A., Delano G., Softly B.J., Templeman G.J., Finley J.W. and Leveille G.A. Quantification of Generic Salatrim in Foods by the Combination of Nontraditional Crude Fat Extraction and Short Nonpolar Column High-Temperature Capillary Gas Chromatography. J. Agric. Food Chem. 1995,43, 1834-1844

Para determinar la cantidad de grasa total libre de salatrim se restará el contenido de salatrim cuantificado por alguna de las técnicas citadas en el artículo 1414 del presente Código, al contenido de grasa total determinado por la técnica de la AOAC.

Cuando se declare la cantidad del(de los) tipo(s) de grasa(s) y/o ácidos grasos y/o de colesterol y/o salatrim, esta declaración seguirá inmediatamente a la de la cantidad de grasas totales, de la siguiente manera:

grasas totales: ..... g, de las cuales:

grasas saturadas: ..... g

grasas trans: .....g

grasas monoinsaturadas: .....g

grasas poliinsaturadas: .....g

colesterol: .....mg

salatrim:.....g

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

- Grasas libres de salatrim 9 kcal/g - 37kJ/g

- Salatrim 5 kcal/g - 20.5kJ/g



Los alimentos de bajo contenido lipídico se rotularán con la denominación del producto de que se trate y con la indicación "dietético, reducido en valor lipídico" o "dietético, de contenido graso reducido" consignando las exigencias de rotulación del Artículo 1345. Si paralelamente cumple con los requisitos de los alimentos reducidos en su valor energético (Artículo 1370) podrán llevar las leyendas "reducido en calorías o bajas calorías".

Como excepción, en el caso de alimentos corrientes de alto contenido graso para los que el presente Código ha establecido un contenido mínimo de materia grasa del 70%, se admitirá una reducción del contenido lipídico de como mínimo el 30% para considerarlos como pertenecientes a esta categoría.

En la rotulación de un alimento que contenga olestra deberá consignarse: "Este producto contiene olestra. El olestra puede causar malestar abdominal y flojedad en las deposiciones. Disminuye la absorción de vitaminas A, D, E y K."

Deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación.

Las mencionadas leyendas deberán figurar en letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Estos productos no se podrán considerar Alimentos fortificados."

#### **Artículo 1377 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Con la designación de Alimentos Dietéticos con Tenor Garantido en Triglicéridos de Cadena Mediana se entienden los alimentos que contienen una cantidad de triglicéridos de cadena mediana como mínimo del 90% del tenor total de lípidos; este porcentaje podrá ser reducido al 80% en el caso de que el producto contenga una cantidad total de ácido linoleico, linolénico y araquidónico superior o igual al 10% del tenor total de ácidos grasos.

Por triglicéridos de cadena mediana se entienden los triglicéridos que contienen en su molécula ácidos grasos de 8, 10 ó 12 átomos de carbono. Podrán ser adicionados de los aditivos mencionados en el Artículo 1376.

Estos productos se rotularán de acuerdo a las exigencias del Artículo 1345 con la indicación Tenor Garantido en Triglicéridos de Cadena Mediana. Deberán consignar el contenido porcentual de triglicéridos de cadena mediana".

#### **Artículo 1378 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Con la designación de Grasa Dietética con Tenor Garantido en Acidos Grasos Esenciales se entiende la grasa alimenticia concreta, de punto de fusión como mínimo de 20°C, que contiene por lo menos el 50% de ácidos linoleico y araquidónico referidos al total de ácidos grasos. Deberán contener como mínimo 1 mg de vitamina E por gramo de ácidos grasos esenciales.

Podrán ser adicionados de los aditivos mencionados en el Artículo 1376 a excepción de los caseinatos de sodio, potasio y calcio. Este producto se rotulará de acuerdo con las exigencias del Artículo 1345 con la indicación Tenor Garantido de Acidos Grasos Esenciales. Deberá consignar el contenido de ácidos grasos esenciales expresado en gramos por 100 gramos del producto".

#### **Artículo 1378bis - (Res 305, 26.03.93)**

"Con la designación de Alimento dietético sin Colesterol se entiende a aquellos que normalmente lo contienen pero que han sido elaborados sólo con materias primas que no aporten colesterol o los que mediante un adecuado proceso tecnológico logren eliminar totalmente el colesterol de su composición normal.

Estos alimentos se rotularán con la denominación específica del producto original y la indicación "Sin Colesterol" próxima a la misma.

Si paralelamente cumplen otros requisitos de un alimento reducido en tenor graso y/o de un alimento reducido en calorías, en la rotulación deberán consignar los requisitos del Artículo 1345 del presente Código".

## ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICIÓN MINERAL

### **Artículo 1379 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Se entiende por Alimento de Bajo Contenido en Sodio aquellos en los cuales se ha reducido sensiblemente su contenido, constituyendo un medio para regular la ingesta de sodio.

Se clasifican en:

Alimentos bajos en sodio: entre 40 y 120 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir.

Alimentos muy bajos en sodio: menos de 40 mg de sodio por 100 g de producto listo para consumir.

Estos alimentos se rotularán con la denominación del producto de que se trate seguido de la indicación Bajo en Sodio ó Muy Bajo en Sodio según corresponda. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345 y el contenido de sodio en miligramos por 100g de producto terminado. Deberá declararse la adición de sal dietética baja en sodio (Artículo 1380) y cuando se trate de una mezcla salina compuesta total o parcialmente por sales de potasio deberá indicarse el contenido total de potasio en 100 g de alimento listo para consumir.

### **Artículo 1380 - (Res 1505, 10.08.88)**

"Con la denominación de Sal Dietética Baja en Sodio se entienden las mezclas salinas, que por su sabor (sin aditivos aromatizantes) sean semejantes a la sal de mesa (cloruro de sodio). Podrán ser adicionadas de sustancias antiaglutinantes y/o sápidas aromáticas.

Podrán ser constituidas por sales amónicas, potásicas, cálcicas, magnésicas de los ácidos sulfúrico, adípico, glutámico, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, acético, fosfórico, cítrico o sus mezclas.

Podrán ser adicionadas de:

- a) Ácidos: cítrico, tartárico, glutámico, adípico o sus mezclas.
- b) Sales de colina de los ácidos: acético, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, cítrico.
- c) Antiaglutinantes: silicato de calcio, silicato de magnesio, carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, aisladamente o en mezclas en no más del 2,0%. Los antiaglutinantes mencionados precedentemente podrán ser reemplazados por no más del 1,5% de sílice (dióxido de silicio, sílica aerogel).
- d) Aceites esenciales y/o esencias artificiales en no más del 1,0%.
- e) Apio, orégano, cebolla, ajo y/u otros vegetales permitidos, deshidratados y finamente molidos, en cantidad no mayor del 15,0%.

Las sales dietéticas bajas en sodio no deberán contener cantidades superiores a:

- 1) 3,0% p/p de colina en el producto.
- 2) 4,0% p/p de fósforo en el producto.
- 3) 20,0% p/p de magnesio, de la suma de cationes potasio, calcio y amonio.
- 4) 4,0% p/p de amonio en el producto.
- 5) 120 mg de sodio por 100 g de producto.

Deberán consignar todos los requisitos de rotulación insertos en el Artículo 1345 y las siguientes exigencias:

Llevarán en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad la denominación: Sal Dietética Baja en Sodio.

Si se hubiere elaborado con la adición de apio, orégano, cebolla, ajo y/u otros deberá rotularse Sal Dietética Baja en Sodio Con ... (llenando el espacio en blanco con el nombre común de la sustancia agregada).

Si se hubiera elaborado con esencias naturales y/o sintéticas deberá rotularse Sal dietética Baja en Sodio con Esencia de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia

si fuere natural). Si la esencia fuera artificial o una mezcla de esencias naturales y artificiales se rotulará Sal Dietética Baja en Sodio con Esencia Imitación a ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o esencias que imitan).

En todos los casos, se consignará en el rótulo, con caracteres y en lugar bien visible el contenido porcentual de aniones y cationes, así como la declaración cuali-cuantitativa del o de los antiaglutinantes.

Por debajo de la denominación del producto y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, deberá figurar la leyenda Para su Uso, Consulte al Médico".

## **SUPLEMENTOS DIETARIOS.**

### **Artículo 1381 - (Resolución Conjunta SPyRS N° 118/2008 y SAGPyA N° 474/2008)**

"Suplementos Dietarios

1- Incorpórense los Suplementos Dietarios al Registro Nacional Único (R.N.U.) de Productos, en el que quedarán registradas las autorizaciones de comercialización de tales productos otorgadas por la autoridad competente. Establécese que sólo se inscribirán en el Registro Nacional Único (R.N.U.) de Productos, los Suplementos Dietarios que respondan a la definición establecida en el punto 2 del presente artículo.

2- Se definen como Suplementos Dietarios a los productos destinados a incrementar la ingesta dietaria habitual, suplementando la incorporación de nutrientes en la dieta de las personas sanas que, no encontrándose en condiciones patológicas, presenten necesidades básicas dietarias no satisfechas o mayores a las habituales. Siendo su administración por vía oral, deben presentarse en formas sólidas (comprimidos, cápsulas, granulado, polvos u otras) o líquidas (gotas, solución, u otras), u otras formas para absorción gastrointestinal, contenidas en envases que garanticen la calidad y estabilidad de los productos.

Podrán contener en forma simple o combinada: péptidos, proteínas, lípidos, lípidos de origen marino, aminoácidos, glúcidos o carbohidratos, vitaminas, minerales, fibras dietarias y hierbas con las limitaciones indicadas en el punto 3, todos en concentraciones tales que no tengan indicación terapéutica o sean aplicables a estados patológicos.

Los Suplementos Dietarios de lípidos marinos estarán constituidos por un aceite aislado o mezcla de aceite de peces u otros organismos marinos.

En el caso de estar constituidos por triglicéridos de peces u otros organismos marinos, deberán presentar un contenido de ácido eicosapentaenoico (EPA) y de ácido decosahexaenoico (DHA) no menores de 6% cada uno y cuando se encuentren constituidos por concentrados de triglicéridos de aceite de pescado u otros organismos marinos, deberán presentar un contenido de ácido eicosapentaenoico (EPA) y de ácido cocosa hexaenoico (DHA) no menores de 15 y 10% respectivamente.

El aceite de germen de prímula, familia de las onagráceas (*Oenothera biennis*) deberá responder a las siguientes exigencias:

- Apariencia: De amarillo claro o amarillo verdoso, libre de materiales extraños e inmiscible con el agua.
- Sabor o color: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.
- Densidad a 20° C: 0,915 - 0,930 g/ml.
- Índice de peróxido: No más de 10 mEq O<sub>2</sub>/Kg de aceite.
- Índice de acidez: No más de 10 mg KOH/Kg de aceite.
- Solvente residual: No más de 1 ppm (Hexano).
- Índice de yodo: 150 - 160.
- Humedad: No más de 0,1 %.

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

No se autorizarán suplementos dietarios que contengan Triptofano agregado en su formulación.

3- Las hierbas, que no se encuentren descriptas en este Código, y se soliciten como ingredientes de suplementos dietarios deberán ser previamente aprobadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

4- Defínese como Ingesta Diaria de Referencia (IDR) al nivel de ingesta diaria que es suficiente para satisfacer los requerimientos de los nutrientes de casi todos los individuos de un grupo. Los nutrientes propuestos para suplementar la dieta deberán proveer no menos del 20% de la IDR de acuerdo a los valores que figuran en las Tablas del Artículo 1387.

5- Defínanse como Niveles de No Observación de Efectos Adversos (NOEA) a la ingesta máxima de determinado nutriente no asociada con efectos adversos. Los valores establecidos son los que figuran en la siguiente tabla que se transcribe a continuación:

NIVELES DE NO OBSERVACION DE EFECTOS ADVERSOS (NOEA)

<b>VITAMINAS</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>NOEA</b>
A	U.I.	10000
BETA-CAROTENO	mg	25
C	mg	1000
D	U.I.	800
E	U.I.	1200
K	mg	30
TIAMINA (B1)	mg	50
RIBOFLAVINA (B2)	mg	200
NIACINA	mg	500
PIRIDOXINA (B6)	mg	200
ACIDO FOLICO	µg	1000
CIANOCOBALAMINA (B12)	µg	3000
BIOTINA	mg	2500
AC. PANTOTENICO	mg	1000

<b>MINERALES</b>	<b>UNIDADES</b>	<b>NOEA</b>
CALCIO	mg	1500
HIERRO	mg	65
FOSFORO	mg	1500
MAGNESIO	mg	700
ZINC	mg	30
IODO	µg	1000
SELENIO	µg	200
COBRE	mg	9
MANGANESO	mg	10
CROMO	µg	200
MOLIBDENO	µg	350

Los suplementos dietarios para embarazadas, lactancia y niños no podrán superar los límites establecidos en la Tabla II: Ingesta Diaria Recomendada de Proteína, Vitaminas y Minerales para Mujeres Embarazadas o en Período de Lactancia, del artículo 1387.

6- Establécese que no se inscribirán en el Registro Nacional Único (R.N.U.) de Productos, los Suplementos Dietarios que contengan nutrientes cuyos valores de ingesta diaria superen los niveles establecidos en el punto anterior, aún cuando no se les atribuyan indicaciones terapéuticas.

7- En el rótulo de todos los suplementos dietarios se consignarán asimismo las leyendas:

- "Consulte a su médico antes de consumir este producto"
- "No utilizar en caso de embarazo, lactancia ni en niños", salvo en aquellos productos que sean específicos para estos casos.
- "Mantener fuera del alcance de los niños".
- En el caso que superen los valores de IDR en el rótulo deberá consignarse la siguiente advertencia:  
"Supera la ingesta diaria de referencia" en los nutrientes que correspondan.

a) En caso de suplementos dietarios que contengan en su composición Vitaminas Liposolubles (A,D,E, y/o K) en cantidad superior a la IDR en el rótulo deberá consignarse la siguiente advertencia:

"Este producto puede provocar efectos tóxicos por acumulación de vitaminas liposolubles (A, D, E, y/o K); no vuelva a consumirlo sin consultar a su médico".

b) En caso de contener en su composición Hierro en cantidad superior a la IDR deberá consignar la siguiente advertencia:

"Este producto contiene Hierro y debe ser consumido únicamente por individuos sanos, antes de consumirlo consulte a su médico".

c) En caso de contener en su composición Glúcidos deberá consignar la siguiente advertencia:

"Este producto no debe ser utilizado por diabéticos"

d) En caso de contener en su composición Cromo deberá consignar la siguiente advertencia:

"Diabéticos: este producto contiene cromo. Consulte a su médico".

e) En el caso de contener en su composición Ingredientes de Alto Valor Calórico deberá consignar la siguiente advertencia:

"Este producto esta indicado para personas que realizan una actividad física que requiere un aporte de calorías diarias superior al promedio de la población (2.000 cal./día). Su consumo debe realizarse bajo estricto control médico".

f) En el caso de contener en su composición Fenilalanina o Aspartamo deberá consignarse la siguiente advertencia:

"Contiene fenilalanina: contraindicado para fenilcetonúricos" u otra similar.

El texto de todas las advertencias deberá tener caracteres de buen realce y visibilidad.

En ningún caso deberá figurar la expresión "Venta Libre".

8- El rótulo de los suplementos dietarios deberá cumplir los requisitos establecidos en este Código detallando la información nutricional, consignando el nombre de los nutrientes, sus contenidos por unidad o porción y el porcentaje de la IDR para cada uno de ellos de acuerdo a los valores establecidos en las Tablas del artículo 1387.

Las hierbas deberán declararse en el listado de ingredientes mediante su denominación común, denominación botánica y mencionando la parte somática de la planta utilizada.

Asimismo deberá figurar la fecha de vencimiento del producto, las condiciones de almacenamiento del mismo y de corresponder, la forma de conservación una vez abierto el envase.

9- En el rótulo, como en la publicidad de los suplementos dietarios no deberán figurar indicaciones terapéuticas atribuibles a los mismos. Asimismo no deberán incluirse en los mismos afirmaciones que no estén demostradas científicamente y/o que puedan inducir a error en cuanto a las propiedades del producto.

10- El sobre-rótulo (rótulo complementario), de los suplementos dietarios importados deberá estar escrito en idioma español; el tamaño de la letra utilizada deberá garantizar su lectura, sin necesidad de instrumentos ópticos por personas de visión normal o corregida. No deberá contener textos que contravengan lo establecido en los incisos precedentes.

11- A los efectos de la elaboración, importación y/o, exportación de los Suplementos Dietarios se deberá solicitar previamente la inscripción en el Registro ante la Autoridad Sanitaria competente, cumplimentando los requisitos de información y documentación correspondiente.

12- Para la obtención de la autorización mencionada en el inciso precedente, sin perjuicio de los requisitos que la Autoridad Competente determine, se evaluará y aprobará el rótulo y sobre-rótulo de cada producto.

A tal fin se exigirá la presentación del proyecto de rótulo redactado de acuerdo a lo establecido en los puntos 7 a 10 del presente artículo.

13- El material de promoción o publicidad del suplemento dietario que tenga tránsito federal, cualquiera fuera el medio empleado para su difusión, deberá estar autorizado previamente por la Autoridad Sanitaria Nacional. El contenido de la publicidad no podrá modificar la información de los rótulos aprobados. En el caso de incluirse en la publicidad información adicional que, por razones de espacio no estuviese incluida en el rótulo, la misma deberá estar avalada por trabajos científicos internacionales.

14- Para los productos a ser importados se define como evidencia de comercialización, la documentación probatoria autorizando el consumo del Suplemento Dietario en el mercado interno del país de origen. A los efectos del cumplimiento del presente inciso será aceptado únicamente el Certificado de Libre Venta expedido por el organismo gubernamental competente del país invocado.

15- Las autorizaciones de comercialización de los Suplementos Dietarios tendrán una validez de cinco (5) años. Sin perjuicio de ello, la Autoridad Sanitaria Nacional podrá disponer la prohibición de venta de tales productos cuando razones de orden científico técnico permitan concluir que su consumo resulta perjudicial para la salud de la población.

16- El titular del producto será solidariamente responsable, con el Director Técnico del establecimiento, del cumplimiento de lo establecido en el presente artículo."

**Artículo 1381 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSYDS N°1/2018)**

El aceite de chía que se use en suplementos dietarios deberá cumplir con lo establecido en el art. 527 bis. Se autorizará su uso en suplementos dietarios en los términos del artículo 1381 del presente Código."

**Artículo 1382 - (Resolución Conjunta SPyRS N°146 y SAGPyA N° 648, 21.09.01)**

Se entiende por Calostro Bovino o Calostro, el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, realizado

exclusivamente después de las primeras horas post-parto, en condiciones de higiene y hasta un máximo de diez días subsiguientes a la parición.

El calostro proveniente de otros animales deberá denominarse con el nombre de la especie productora.

Los tambos productores de calostro deberán cumplir con las exigencias del presente Código y, en particular deberán:

- a) Ser oficialmente libres de Brucelosis y Tuberculosis de acuerdo a las exigencias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.
- b) Cumplir con las exigencias de sanidad de rodeos lecheros establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.
- c) Contar con las instalaciones aprobadas por la Autoridad Sanitaria Competente para la obtención de calostro y separadas de forma tal de asegurar que la obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte para su procesamiento industrial posterior se realice en forma totalmente separada de las mismas operaciones efectuadas para la leche. Esta exigencia deberá ser demostrada a través de los registros de trazabilidad pertinentes.
- d) Realizar las operaciones de obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte posterior bajo la supervisión directa de un Profesional Universitario, el cuál será solidariamente responsable con el propietario del tambo del cumplimiento de las exigencias del presente Código.

El calostro deberá ser higienizado y enfriado inmediatamente después de su obtención a una temperatura no mayor a los 4°C, almacenado y transportado en condiciones higiénicas a una temperatura no mayor a los 8°C.

El calostro deberá responder a las siguientes exigencias:

Caseína	4 g/100 cm <sup>3</sup>
Proteínas de suero	9-10 g/100 cm <sup>3</sup>
Materias Grasas	6-6,6 g/100 cm <sup>3</sup>
Lactosa	2,8-4 g/100 cm <sup>3</sup>
Cenizas	1.1-1.6 g/100 cm <sup>3</sup>
Extracto seco total	23-26 % g/100 cm <sup>3</sup>
Vitamina A	700-900 UI/100 cm <sup>3</sup>
Vitamina E	400 mg/100 g de grasa
Vitamina B <sub>1</sub>	60-100 µg/100 cm <sup>3</sup>
Vitamina B <sub>12</sub>	350-375 µg/100 cm <sup>3</sup>
Calcio	170 mg/100 cm <sup>3</sup>
Fósforo	150 mg/100 cm <sup>3</sup>
1. Bacterias mesófilas:	menor a 10.000 ufc/cm <sup>3</sup>
2. Bacterias coliformes:	ausencia en 1 cm <sup>3</sup>
3. Escherichia coli:	ausencia en 1 cm <sup>3</sup>
4. Células somáticas por ml:	menos de 300.000
5. Inmunoglobulinas (IgG):	mayor 50 mg/cm <sup>3</sup>

Métodos sugeridos en cada determinación:

1. Agar nutritivo
- 2 y 3. Placa Agar – violeta – rojo – bilis
4. Recuento de células somáticas
6. Inmunodifusión radial o electroforesis capilar

Se considerará como calostro no apto para el consumo, aquel que tuviera:

- 1) Metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas por el presente Código.

- 2) Aflatoxina M<sub>1</sub>, en cantidad superior a 0.5 µg/litro. (Métodos de referencia: FIL 111A: 1990 ó AOAC 16<sup>th</sup> Ed. 980.21).
- 3) Residuos de los siguientes antibióticos, en cantidades superiores a los máximos permisibles indicados a continuación:

Sustancias		Límite Máximo (µg/l.)	Método de referencia
Grupo	Compuesto		
Beta-Lactámicos	Penicilina	4	FIL 57: 1970
	Ampicilina	4	AOAC 16 <sup>th</sup> Ed. 982.18
	Amoxicilina	4	
	Cloxacilina	30	
	Dicloxacilina	30	
	Oxacilina	30	
Tetraciclinas		100	AOAC 16 <sup>th</sup> Ed. 995.04
Cloranfenicol		0,1	
Sulfonamidas		100	AOAC 16 <sup>th</sup> Ed. 993.32
Neomicina		150	Swabtes+Bioensayo (USDA)
Cefalosporinas	Ceftiofur	100	
Macrólidos	Spiramicina	200	
Otros	Dapsona	0	
	Nafcilina	10	

A los fines del control cualitativo rutinario, se podrán utilizar los métodos rápidos de detección (métodos de screening).

Sustancias	Métodos de detección
Beta-lactámicos	Microbiológicos o
Tetraciclinas	
Sulfonamidas	Inmunoenzimáticos o colorimétricos

Para determinar la aptitud sanitaria del calostro, deberá realizarse la confirmación y cuantificación de los residuos de antibióticos detectados por métodos de screening mediante la aplicación de los métodos de referencia.

- 4) Más de 0,2 ml/l. de ión nitrito y más de 5 mg/l. de ión nitrato.
- 5) Sustancias conservadoras y/o neutralizantes de cualquier naturaleza.
- 6) Una concentración de residuos de plaguicidas (LMR) – expresada en miligramo/kg – que superen los siguientes límites – Codex Alimentarius (Vol. II – Supl 1-1993 y Vol. II B – 1995):

PESTICIDAS	LÍMITE MÁXIMO DE RESIDUOS (mg./kg.)
2,4,5 -T	0,05
2,4 D	0,05*



ACEFATO	0,1
ALDICARB	0,01*
ALDRIN Y DIELDRIN	0,006 (E) (F)
AMITRAZ	0,01*
ANILAZINA	0,01(*)
AZOCICLOTIN	0,05*
BENDIOCARB	0,05*
CARBARILO	0,1*
CARBENDAZIM	0,1*
CARBOFURAM	0,05*
CIFLUTRINA	0,01 (F)
CIHEXATIN	0,05*
CIPERMETRIN	0,05 (F)
CIROMACINA	0,01*
CLOFENTEZINA	0,01 (*)
CLORDANO	0,002 (E) (F)
CLORFENVINFOS	0,008
CLORMEQUAT	0,1*
CLORPIRIFOS	0,01* (F)
DDT	0,05 (E) (F)
DELTAMETRIN	0,02 (F)
DIAZINON	0,02 (F)
DICOFOL	0,05 (F)
DICLORVOS (DDVP)	0,02*
DIFLUBENZURÓN	0,05*
DIMETIPIN	0,02*
DIQUAT	0,01*
EDIFENFOS	0,01*
ENDOSULFAN	0,004 (F)
ENDRIN O ENDRINA	0,0008 (E) (F)
ETIOFENCARB	0,02*
ETION	0,02 (F)
ETRINFOS	0,01* (F)
FENCLORFOS	0,08
FENITROTION	0,002* (E)
FENOBUTATIN ÓXIDO	0,05*
FENTION	0,05 (F)
FENTOATO	0,01* (F)
FENVALERATO	0,1 (F)
FLUSILAZOL	0,01*
FORATO	0,05
FOSMET	0,02* (F)

FOXIM	0,05 (F)
GLIFOSATO	0,1*
HEPTACLORO Y HEPTACLORO EPÓXIDO	0,006 (E) (F)
LINDANO (GAMA HCH)	0,01 (F)
MECARBAM	0,01
METACRIFOS	0,01* (F)
METAMIDOFOS	0,01*
METIDATION	0,001* (F)
METIOCARB	0,05*
METOMILO	0,02*
METOPRENO	0,05 (F)
MICLOBUTANIL	0,01*
MONOCROTOFOS	0,002*
PARAQUAT	0,01*
PENCONAZOL	0,01*
PERMETRIN	0,1 (F)
PIRIMICARB	0,05*
PIRIMIFOS METILO	0,05* (F)
PROCLORAZ	0,1*
PROFENOFOS	0,01*
PROPARGITA	0,1 (F)
PROPICONAZOL	0,01*
PROPOXUR	0,05*
QUINOMETIONATO	0,01*
TERBUFOS	0,01*
TIABENDAZOL	0,1*
TRIADIMEFON	0,1*
TRIADIMENOL	0,01*
TRIAZOFOS	0,01*
TRICLORFON	0,05
VINCLOZOLIN	0,05*
<b>Referencias:</b> *Valor en el límite de determinación o próximo al mismo. (E) Límite para residuos extraños / (F) Residuo liposoluble	

- 7) Una concentración de residuos de medicamentos veterinarios antiparasitarios (LMR) – expresada en  $\mu\text{g}/\text{kg}$  – que superen los siguientes límites – Codex Alimentarius (Vol. III – 1995):

Sustancias	Límite Máximo de Residuos ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ )	Método de referencia
ALBENDAZOL	100 (*)	HPLC
ISOMETAMIDIO	100	
IVERMECTINA	4 (**)	HPLC
FENBENDAZOL	100 (***)	HPLC

OXIFENDAZOL FEBANTEL		
LEVAMISOL	10	HPLC ó GC
TIABENDAZOL	100	

Referencias:

- (\*) LMR expresado para el metabolito 2 – Amino sulfona
- (\*\*) Corresponde a 22-23 dihydroavermectina
- (\*\*\*) Sulfona de oxifendazol considerando la suma de los tres

**Artículo 1383 - (Resolución Conjunta SPReI N° 131/2011 y SAGyP N° 414/2011)**

Se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración —que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de *Triticum*, como la escaña común (*Triticum spelta* L.), kamut (*Triticum polonicum* L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. El contenido de gluten no podrá superar el máximo de 10mg/Kg. Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse metodología analítica basada en la Norma Codex STAN 118-79 (adoptada en 1979, enmendada en 1983; revisada en 2008) enzimoimmunoensayo ELISA R5 Méndez y toda aquella que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.

A los efectos de la inclusión en el rótulo de la leyenda "Sin TACC", la elaboración de los productos deberá cumplir con las exigencias del presente Código para alimentos libres de gluten.

Para la aprobación de los alimentos libres de gluten, los elaboradores y/o importadores deberán presentar ante la Autoridad Sanitaria de su jurisdicción: análisis que avalen la condición de "libre de gluten" otorgado por un organismo oficial o entidad con reconocimiento oficial y un programa de buenas prácticas de fabricación, con el fin de asegurar la no contaminación con derivados de trigo, avena, cebada y centeno en los procesos, desde la recepción de las materias primas hasta la comercialización del producto final".

**Artículo 1383 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 201/2011 y SAGyP N° 649/2011)**

Los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra admitiendo dos variantes:

- a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".
- b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".



11 mm Reducción Mínima

### **Resolución Conjunta SPReI N° 201/2011 y SAGyP N° 649/2011**

Bs. As., 6/10/2011

VISTO la Ley 26.588, el artículo 1383 del Código Alimentario Argentino (CAA) y el Expediente N° 1-0047-2110-7739-10-4 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT); y

#### **CONSIDERANDO:**

Que por la Ley 26.588 se declaró de interés nacional la atención médica, la investigación clínica y epidemiológica, la capacitación profesional en la detección temprana, diagnóstico y tratamiento de la enfermedad celíaca, su difusión y el acceso a los alimentos libres de gluten.

Que el artículo 2º de la citada Ley establece que la autoridad de aplicación será el Ministerio de Salud de la Nación y, conforme con el artículo 3º, dicha autoridad deberá determinar la cantidad de gluten de trigo, de avena, de cebada o de centeno (TACC) que contengan los productos alimenticios, por unidad de medida, para ser clasificados libres de gluten.

Que el artículo 4º de la referida Ley establece que los productos alimenticios que se comercialicen en el país, y que cumplan con lo dispuesto en el aludido artículo 3º deben llevar impresos en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, la leyenda "Libre de Gluten" y el símbolo que establezca la autoridad de aplicación.

Que el Código Alimentario Argentino contempla la categoría de alimentos libres de gluten, en el Artículo 1383 del Capítulo XVII.

Que según consta en el ACTA N° 87, de la Reunión Extraordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), realizada el día 5 de agosto de 2010, dicha Comisión consideró necesario incorporar un símbolo que identifique la categoría "alimentos libres de gluten".

Que según consta en el ACTA N° 88, de la Reunión Ordinaria de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), realizada el día 9 de noviembre de 2010, en el marco del mandato de la Ley, el Secretario de Políticas Regulación e Institutos presentó la propuesta del Ministerio de Salud de la Nación sobre el símbolo de identificación de los Alimentos Libres de Gluten.

Que según consta en el ACTA N° 90, la Comisión Nacional de Alimentos resolvió adoptar como símbolo obligatorio el propuesto por la Secretaría de Políticas Regulación e Institutos del Ministerio de Salud de la Nación en la Reunión N° 88 de la CONAL, reemplazando en el mismo la leyenda "libre de gluten" por la leyenda "Sin T.A.C.C.", y admitir conjuntamente, y de manera facultativa, el símbolo propuesto por la Asociación Celíaca Argentina o el solicitado por ACELA (Asistencia al Celíaco de la Argentina).

Que resulta necesario incluir el Artículo 1383 bis al Código Alimentario Argentino.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto 815/99.

Por ello,

EL SECRETARIO DE POLITICAS, REGULACION E INSTITUTOS  
Y  
EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA  
RESUELVEN:

Artículo 1º — Incorpórase el Artículo 1383 bis al CAA el cual quedará redactado de la siguiente manera: "Artículo 1383 bis: Los productos alimenticios 'Libres de Gluten' que se comercialicen en el país deben llevar, obligatoriamente impreso en sus envases o envoltorios, de modo claramente visible, el símbolo que figura a continuación y que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra admitiendo dos variantes:

a) A color: círculo con una barra cruzada rojos (pantone - RGB255-0-0) sobre tres espigas dibujadas en negro con granos amarillos (pantone - RGB255-255) en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".

b) En blanco y negro: círculo y barra cruzada negros sobre tres espigas dibujadas en negro con granos blancos en un fondo blanco y la leyenda "Sin T.A.C.C.".





11 mm Reducción Mínima

Art. 2º — Los productos alimenticios “Libres de Gluten” podrán llevar, además del símbolo obligatorio, los símbolos facultativos que por la presente se reconocen y que figuran a continuación.



La utilización de los símbolos admitidos como de uso facultativo, por tratarse de emblemas o distintivos de naturaleza privada y de titularidad de terceros, será siempre bajo exclusiva responsabilidad, costo y cuenta de quienes los utilicen.

Art. 3º — La presente Resolución entrará en vigencia a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial, otorgándosele a las empresas un plazo de ciento ochenta (180) días a los fines de agotar el stock de rótulos que posean.

Art. 4º — Regístrese, comuníquese a quienes corresponda. Dése a la Dirección Nacional de Registro Oficial para su publicación. Cumplido, archívese. — Gabriel Yedlin. — Lorenzo R. Basso.

#### **Artículo 1384 - (Resolución Conjunta SPReI N°94/2008 y SAGPyA N° 357/2008)**

“Se autorizarán los propóleos definidos en el Artículo 1308 bis como ingrediente únicamente de los siguientes productos:

1. Caramelos con propóleos.
2. Miel con propóleos, las que podrán contener además polen y/o jalea real.
3. Propóleos en solución hidroalcohólica de etanol o propilenglicol.
4. Suplementos dietarios.

A los efectos de la aprobación deberá presentarse el análisis del producto final, que avale la cantidad de propóleos presente en el mismo, mediante una titulación de flavonoides según Normas IRAM 15935-1- PROPOLEOS BRUTO y 15935-2- EXTRACTO DE PROPOLEOS.

El consumo diario de propóleos de acuerdo al modo de uso no podrá superar 300 mg/día para adultos y 150 mg/día para niños menores de 12 años.

En el rótulo de estos productos alimenticios se deberá consignar, además de las exigencias generales de rotulado y la denominación asignada por la Autoridad Sanitaria, lo siguiente:

- a) El contenido porcentual de propóleos que aporta el producto.
- b) La leyenda: ‘MANTENER EN LUGAR FRESCO, SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ’.
- c) La ingesta diaria máxima de propóleos para adultos: 300 mg.
- d) La ingesta diaria máxima de propóleos para niños menores de 12 años: 150 mg.
- e) El modo de uso en el que se deberá indicar en forma clara que la porción consumida por día no debe superar lo establecido en c) y d).

f) Las leyendas: 'CONTIENE PROPOLEOS. PERSONAS ALERGICAS O SENSIBLES. NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS, MUJERES EMBARAZADAS O EN PERIODO DE LACTANCIA: NO CONSUMIRLO'.

No se podrán mencionar propiedades de prevención ni tratamiento de enfermedades en el rótulo ni en la publicidad de los productos que contienen propóleos.

Estos productos se denominarán:

1. 'Caramelos con... % propóleos' llenando el espacio con el dato de acuerdo al porcentaje de propóleos que contengan.

Los caramelos no podrán expendirse sueltos sino en envases secundarios con la rotulación correspondiente.

De acuerdo con el artículo 1341 del Código Alimentario Argentino no podrán fraccionarse para ser expendidos individualmente.

2. 'Miel con... % propóleos', llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos y/o 'Miel con... % propóleos, polen y/o jalea real'.

3. 'Propóleos al...% en solución hidroalcohólica de etanol o de propilenglicol' según corresponda, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos.

4. Para el caso de los suplementos dietarios se rotularán con la denominación de venta correspondiente, indicando además que contiene... % de propóleos, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos."

#### **Artículo 1385 - (Resolución Conjunta SPReI N°95/2008 y SAGPyA N° 358/2008)**

Se entiende por Fibra Alimentaria a cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

Incluye polisacáridos no almidón, pectinas, almidón resistente, inulina, oligofruktosa, polidextrosa, maltodextrinas resistentes, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), transgalactooligosacáridos (TOS), y todos los que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) a los oligosacáridos de fructosa con uniones  $\beta$  2-1 de origen natural o sintético.

Se entiende por Inulina el fructano natural constituido por unidades de fructosil con uniones  $\beta$ -2,1 terminado en una unidad de glucosa. La longitud de la cadena es generalmente de 2 a 60 unidades.

Se entiende por Oligofruktosa natural el producto constituido por 3 a 5 unidades de fructosa con una unidad terminal de glucosa. La oligofruktosa sintética contiene  $\beta$ -2,1 cadenas de fructosa con o sin unidades de glucosa terminales. Las cadenas varían de 2 a 8 residuos de monosacáridos.

Se entiende por Fructooligosacáridos (FOS) sintético el producto de la hidrólisis enzimática (enzima fructofuranosidasa fúngica) de la inulina o de la síntesis o de la transfructosilación de la sacarosa. Los FOS sintéticos poseen la misma composición química y estructural que la oligofruktosa, excepto que el promedio de los grados de polimerización es de 2 a 4.

Se entiende por Galactooligosacáridos (GOS) el oligosacárido no digerible (3 a 10 grados de polimerización) compuesto por unidades de galactosa.

Se entiende por Transgalactooligosacáridos (TOS o TGOS) el producto de la transgalactosilación enzimática de la lactosa. Los oligómeros son lineales y consisten en moléculas de lactosa con varias galactosas con uniones  $\beta$  -1,6 y  $\beta$  -1,4.

Métodos de análisis para la fibra dietética (1)

Denominación	Compuestos	Referencia	Tipo	Capítulo
--------------	------------	------------	------	----------

	Cuantificados			(2)
AOAC 991.43	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Lee et al	Enzimático-gravimétrico	32.1.17
AOAC 985.29	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Prosky et al, 1992	Enzimático-gravimétrico	45.4.07
AOAC 994.13	Polisacáridos solubles + insolubles (incluido AR3) + lignina	Theander et al	Enzimático-gravimétrico	45.4.11
AOAC 995.16	Beta-glucanos	McCleary & Codd, 1991	Enzimático	32
AOAC 2002.02	Fibra dietética de almidón resistente y algas	McCleary & Monaghan, 2002	Enzimático	45.4.15
AOAC 999.03	Fructanos (oligofructanos, derivados de inulina, fructooligosacáridos)	McCleary & Blakeney, 1999. McCleary et al, 2000.	Enzimático y colorimétrico	45.4.06B
AOAC 997.08	Fructanos (oligofructanos, derivados de inulina, fructooligosacáridos)	Hoebregs, 1997	Enzimático y HPAEC	45.4.06.A
AOAC 2001.02	Trans-galacto-oligosacáridos	De Slegte	HPAEC-PAD	45.4.12
AOAC 2001.03	Fibra dietética total en alimentos que contienen maltodextrina resistente		Enzimático-gravimétrico y cromatografía líquida	45.4.13
AOAC 2000.11	Polidextrosa	Craig et al. 2001	HPAEC	45.6.06C

Como se presentan en CX/NSFDU 04/3-Add.1.

Métodos oficiales de AOAC Internacional. 17ª edición. Volumen II. Horwitz, editor.

Para el cálculo del Valor Energético se considerará el siguiente factor:

- Fibra Alimentaria: 0 Kcal/g."

#### **Artículo 1386 - (Resolución Conjunta SPReI N°95/2008 y SAGPyA N° 358/2008)**

"Se entiende por alimentos modificados en fibra a aquellos productos a los que se les han agregado fibras contempladas en el presente Código y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional. Deberán contener como mínimo de fibra alimentaria:

3 g /100 g para sólidos

1 g /100 ml para líquidos

No deberán presentar una disminución, con respecto a los alimentos corrientes, de los contenidos de nutrientes, los cuales deberán incorporarse en la cantidad que corresponda, a tales efectos.

Los productos modificados en fibra que naturalmente la/s contuviere/n en su composición se denominarán 'X fortificado con ...' (donde X significa denominación específica del alimento)



llenando el espacio en blanco con la/s fibra/s que se adicione/n, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Los productos modificados en fibra que naturalmente no la/s contuviere/n en su composición se denominarán 'X adicionado con...' (donde X significa denominación específica del alimento) llenando el espacio en blanco con la/s fibra/s que se adicione/n, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad."

**Artículo 1387 - (Resolución Conjunta SPReI N°118/2008 y SAGPyA N° 474/2008)**

Las siguientes tablas serán utilizadas para el diseño, formulación y rotulado de productos alimenticios destinados a personas con trastornos metabólicos específicos y/o condiciones fisiológicas particulares, que no se encuentren alcanzados por la Resolución GMC N° 46/03 – Reglamento Técnico MERCOSUR sobre Rotulado Nutricional de Alimentos Envasados o sus modificatorias.

Cuando un alimento no esté formulado para un género específico, se utilizarán los valores de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) correspondientes a los hombres.

Estas tablas podrán ser complementadas para el caso de poblaciones específicas no contempladas por la presente Resolución, debiendo ser las mismas determinadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Nutriente	Unidad	Hombres	Mujeres
Proteína (1)	g	56	46
Vitamina B <sub>1</sub> - Tiamina (2)	mg	1,2	1,1
Vitamina B <sub>2</sub> - Riboflavina (2)	mg	1,3	1,1
Vitamina B <sub>3</sub> - Niacina (2)	mg EN (4)	16	14
Vitamina B <sub>6</sub> - Piridoxina (2)	mg	1,3 (19-50 años) 1,7 (>50 años)	1,3 (19-50 años) 1,5 (>50 años)
Ácido pantoténico (2)	mg	5,0	5,0
Biotina (2)	µg	30	30
Ácido Fólico (2)	µg EDF (5)	240	240
Vitamina B <sub>12</sub> (2)	µg	2,4	2,4
Vitamina C (2)	mg	45	45
Vitamina A (2)	µg RE (6)	600	500 (19-65 años) 600 (> 65 años)
Vitamina D (2)	µg	5,0 (19-50 años) 10 (51-65 años) 15 (>65 años)	5,0 (19-50 años) 10 (51-65 años) 15 (>65 años)
Vitamina E (2)	mg alfa-TE	10	7,5
Vitamina K (2)	µg	65	55
Colina (2)	mg	550	425
Calcio (2)	mg	1000 (19-65 años) 1300 (>65 años)	1000 (19-50 años) 1300 (>50 años)
Magnesio (2)	mg	260 (19-65 años) 230 (>65 años)	220 (19-65 años) 190 (>65 años)
Selenio (2)	µg	34	26
Zinc (2) <sup>a</sup>	mg	7,0	4,9
Hierro (2) <sup>b</sup>	mg	14	29 (19-50 años)

Nutriente	Unidad	Hombres	Mujeres
			11 (>50 años)
Yodo (2)	µg	130	110
Fósforo (3)	mg	700	700
Flúor (3)	mg	4,0	3,0
Cobre (3)	µg	900	900
Molibdeno (3)	µg	45	45
Cromo (3)	µg	35 (19-50 años) 30 (>50 años)	25 (19-50 años) 20 (>50 años)
Manganeso (3)	mg	2,3	1,8

**Tabla II: Ingesta Diaria Recomendada de Proteína, Vitaminas y Minerales para Mujeres Embarazadas o en Período de Lactancia**

Nutriente	Unidad	Embarazo	Lactancia
Proteína (1)	g	71	71
Vitamina B <sub>1</sub> - Tiamina (2)	mg	1,4	1,5
Vitamina B <sub>2</sub> - Riboflavina (2)	mg	1,4	1,6
Vitamina B <sub>3</sub> - Niacina (2)	mg EN (4)	18	17
Vitamina B <sub>6</sub> - Piridoxina (2)	mg	1,9	2,0
Ácido pantoténico (2)	mg	6,0	7,0
Biotina (2)	µg	30	35
Ácido Fólico (2)	µg EDF (5)	360	300
Vitamina B <sub>12</sub> (2)	µg	2,6	2,8
Vitamina C (2)	mg	55	70
Vitamina A (2)	µg RE (6)	800	850
Vitamina D (2)	µg	5,0	5,0
Vitamina E (2)	mg alfa-TE	7,5	7,5
Vitamina K (2)	µg	55	55
Colina (2)	mg	450	550
Calcio (2)	mg	1200	1000
Magnesio (2)	mg	220	270
Selenio (2)	µg	30	35
Zinc (2) <sup>a</sup>	mg	10	9,5
Hierro	mg	27 (3)	15 (2) <sup>B</sup>
Yodo (2)	µg	200	200
Fósforo (3)	mg	1250	1250
Flúor (3)	mg	3,0	3,0
Cobre (3)	µg	1000	1300
Molibdeno (3)	µg	50	50
Cromo (3)	µg	30	45
Manganeso (3)	mg	2,0	2,6

**Tabla III: Ingesta Diaria Recomendada de Proteína, Vitaminas y Minerales para Lactantes y Niños de 1 a 9 años**

Nutriente	Unidad	Lactantes		Niños		
		0-6 m	7-11 m	1-3 a	4-6 a	7-9 a
Proteína (1)	g	9,1	11	13	19	34
Vitamina B <sub>1</sub> - Tiamina (2)	mg	0,2	0,3	0,5	0,6	0,9
Vitamina B <sub>2</sub> - Riboflavina (2)	mg	0,3	0,4	0,5	0,6	0,9
Vitamina B <sub>3</sub> - Niacina (2)	mg EN (4)	2,0 (7)	4,0	6,0	8,0	12
Vitamina B <sub>6</sub> - Piridoxina (2)	mg	0,1	0,3	0,5	0,6	1,0
Ácido pantoténico (2)	mg	1,7	1,8	2,0	3,0	4,0
Biotina (2)	µg	5,0	6,0	8,0	12	20
Ácido Fólico (2)	µg EDF (5)	48	48	96	120	180
Vitamina B <sub>12</sub> (2)	µg	0,4	0,5	0,9	1,2	1,8
Vitamina C (2)	mg	25	30	30	30	35
Vitamina A (2)	µg RE (6)	375	400	400	450	500
Vitamina D (2)	µg	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Vitamina E (2)	mg alfa-TE	2,7 (8)	2,7 (8)	5,0	5,0	7,0
Vitamina K (2)	µg	5,0	10	15	20	25
Colina (2)	mg	125	150	200	250	250
Calcio (2)	mg	400 (9)	400	500	600	700
Magnesio (2)	mg	36 (9)	53	60	73	100
Selenio (2)	µg	6,0	10	17	21	21
Zinc (2) <sup>a</sup>	mg	2,8 (10)	4,1 (11)	4,1	5,1	5,6
Hierro	mg	0,27 (3)	9,0 (2)	6,0 (2)	6,0 (2)	9,0 (2)
Yodo (2)	µg	90	135	75	110	100
Fósforo (3)	mg	100	275	460	500	500
Flúor (3)	mg	0,01	0,5	0,7	1,0	2,0
Cobre (3)	µg	200	220	340	440	440
Molibdeno (3)	µg	2,0	3,0	17	22	22
Cromo (3)	µg	0,2	5,5	11	15	15
Manganeso (3)	mg	0,003	0,6	1,2	1,5	1,5

1) Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academies Press, 2002/2005

2) Human Vitamin and Mineral Requirement, FAO/WHO, 2002.

3) Dietary Reference Intakes (DIRs): Recommended Intakes for Individuals, Elements. Food and Nutrition Board, Institute of Medicine, National Academies Press, 2004.

(4) EN = equivalente de niacina, factor de conversión de triptófano a niacina 60 a 1

(5) EDF = equivalente dietario de folato; µg de EDF provistos = [µg de folato proveniente de los alimentos + (1,7 x µg de ácido fólico sintético)]

(6) Ingestas seguras recomendadas como mcg RE/día; 1 mcg retinol = 1 mcg RE; 1 mcg b-caroteno = 0,167 mcg RE; 1 mcg de otros carotenoides provitamina A = 0,084 mcg RE.

(7) Niacina preformada

(8) Los sustitutos de leche materna no deberían contener menos de 0,3 mg de equivalentes de a-tocoferol (TE)/100 ml de producto reconstituido, ni menos de 0,4 mg TE/g PUFA. El contenido de vitamina E de la leche materna humana, 2,7 mg por 850 ml de leche, es bastante constante.

(09) Fórmula infantil

(10) Para niños alimentados con fórmulas infantiles

(11) No aplicable a niños que consumen únicamente leche humana

(A) Moderada biodisponibilidad

(B) 10 % de biodisponibilidad

#### **Artículo 1388 - (Res. Conj RESFC-2018-4-APN-SRYGS#MSYDS N°4/2018]**

Se entiende por "Bebida analcohólica con cafeína y taurina" a aquella bebida no alcohólica gasificada o no que contenga en su composición cafeína y taurina, asociadas o no con glucuronolactona y/o inositol, con los valores máximos que se detallan a continuación:

Taurina: 400 mg/100 ml

Glucuronolactona: 250 mg/100 ml

Cafeína: 32 mg/100 ml

Inositol: 20 mg/100 ml

Los que deberán responder a las especificaciones de identificación y pureza según lo establecido en FCC, FNA y USP y otras Farmacopeas.

Podrá contener además hidratos de carbono, vitaminas, minerales y/o aminoácidos, y los otros ingredientes autorizados para bebidas analcohólicas por el presente Código. Este producto se rotulará con la denominación de venta.

"Bebida analcohólica con cafeína y taurina". El rótulo deberá cumplir con las exigencias generales obligatorias establecidas en el presente Código para alimentos envasados y con la siguiente información obligatoria específica:

- El contenido en mg/100 ml de: taurina, glucuronolactona, cafeína e inositol en el listado de ingredientes.

- Los componentes cafeína, taurina, glucuronolactona, inositol y cualquier otro nutriente presente en el producto expresados en g, mg o µg según corresponda por porción establecida, en la Información Nutricional Obligatoria.

Deberá consignar además las siguientes leyendas obligatorias:

- "No consumir en caso de embarazo, lactancia, niños y personas de edad avanzada".
- "Se sugiere no consumir con alcohol".
- "Alto contenido de cafeína" cuando ésta supere los 20 mg/ 100 ml.

La publicidad de estas bebidas deberá cumplir con las exigencias establecidas en el presente Código, además de las siguientes restricciones, cualquiera sea el medio de difusión que se utilice:

- a) No deben ser asociadas directa o indirectamente al consumo con bebidas alcohólicas.
- b) No deben presentarse como productores de bienestar o salud.

- c) Su consumo no debe vincularse con ideas o imágenes de mayor éxito en la vida afectiva y/o sexual de las personas o hacer exaltación de prestigio social, virilidad o femineidad.
- d) En el mensaje no deben participar en imágenes o sonidos, menores de dieciocho (18) años de edad.

**Artículo 1388 bis - (Resolución Conjunta SPReI N° 90/2013 y SAGyP N° 121/2013)  
[Se otorga a las empresas, a partir del 28 de marzo de 2013 un plazo de ciento ochenta (180) días para su adecuación]**

Las bebidas mencionadas en el artículo 1388, que contengan además vitaminas y/o minerales que superen los valores de ingesta diaria recomendada del Capítulo V del presente Código y/o hierbas autorizadas para suplementos se rotularán con la denominación de venta: "Bebida analcohólica con cafeína y taurina suplementadas con..." (completando el espacio en blanco con las vitaminas y/o minerales que superen los valores de ingesta diaria recomendada y/o las hierbas autorizadas).

Estas bebidas además de cumplir con las exigencias del artículo 1388, deberán cumplir con los requisitos para los suplementos dietarios en lo que hace a vitaminas, minerales y hierbas establecidos en el presente Código, según corresponda.

**Artículo 1389 - (Resolución Conjunta SPReI N° 261/2011 y SAGyP N° 22/2011)**

Con la denominación de Probióticos, se entiende los microorganismos vivos que, administrados en cantidades adecuadas, confieren beneficios para la salud del consumidor. Para que una cepa pueda ser utilizada como ingrediente probiótico para alimentos deberá cumplir con el siguiente protocolo de Evaluación de un Probiótico como ingrediente para Alimentos:

**I. Requisitos Mínimos**

**1. Identificación de la cepa (Género/especie/subespecie)**

Los análisis para la identificación de la cepa deberán ser llevados a cabo por laboratorios reconocidos por la Autoridad Sanitaria o internacionalmente mediante metodología validada. El método recomendado para la identificación de las cepas de probióticos por técnicas moleculares es el de la secuenciación del 16SrDNA obtenido a partir del 16SrRNA, de acuerdo con: "Sambrook, J. and D. W. Russell. 2001. Molecular Cloning: A Laboratory Manual, Third ed. Cold Spring Harbor Laboratory Press, Cold Spring Harbor, NY".

**2. Caracterización "in Vitro" e "in Vivo"**

- Resistencia gástrica: ensayo realizado como indicador de que la cepa podrá atravesar la barrera biológica estomacal, arribando viable al intestino. Deberá observarse supervivencia de la cepa en una solución gástrica simulada, a 37° C y en condiciones estandarizadas (tiempo y pH).
- Resistencia a bilis: ensayo realizado como indicador de resistencia de la cepa a esta barrera biológica del organismo, presente a nivel de duodeno. Deberá presentar capacidad de desarrollo en un medio de cultivo adicionado de bilis bovina al 0,3% (entendida como la concentración fisiológica), a 37° C y en condiciones estandarizadas (medio de cultivo y tiempo).
- Resistencia a lisozima (opcional): ensayo realizado como indicador de que la cepa podrá sortear esta barrera biológica presente en la boca (saliva) e intestino delgado. Deberá presentar capacidad de desarrollo en un medio de cultivo adicionado de lisozima, a 37° C y en condiciones estandarizadas (concentración de lisozima, medio de cultivo y tiempo).

3. Ensayos "*in Vivo*" e "*in Vitro*" que demuestren el(los) efecto(s) probiótico(s) adjudicado(s) debidamente documentados y respaldados en estudios efectuados por organismos nacionales y/o internacionalmente reconocidos.

#### 4. Seguridad

La cepa probiótica no debe ser riesgosa para la salud. La bacteria no deberá presentar o promover la translocación bacteriana (pasaje de bacterias del intestino más allá de los nódulos mesentéricos) en las concentraciones en que se encuentra en el alimento. Puede ser medida sembrando en placas agarizadas muestras de sangre y de homogenizados de tejidos de nódulos linfáticos mesentéricos, bazo e hígado de animales de experimentación.

Además se realizarán las pruebas complementarias descritas en el punto II.

#### II. Pruebas Complementarias para Garantizar la Seguridad de la Cepa

- Resistencia a antibióticos: ensayo realizado como indicador de la presencia de cepas portadoras de genes de resistencia. Visto que la diseminación de antibiótico-resistencia puede reducir las posibilidades terapéuticas en enfermedades infecciosas, se deberá determinar la presencia de resistencia transferible en cepas que serán usadas para consumo humano. Las cepas no deberán ser portadoras de genes de resistencia a antibióticos.
- Actividad hemolítica: ensayo realizado como indicador de la presencia del factor de virulencia responsable de actividad hemolítica. Dicho factor es utilizado principalmente por ciertos microorganismos como fuente de hierro, motivo por el cual causa anemia y edema. Deberá estar ausente en bacterias probióticas.
- Producción de toxinas: las cepas probióticas no deberán producir toxinas. La toxicidad de las cepas hacia la mucosa del tracto gastrointestinal es considerada un importante aspecto de seguridad. La toxicidad aguda se determina comúnmente en ratones, durante el ensayo en el cual se suministra a los animales una determinada dosis de bacterias (equivalente a la dosis que contendrá el alimento) se observan diariamente posibles cambios en la actividad y comportamiento de los mismos. Después del ensayo, los animales son sacrificados para detectar existencia de cambios patológicos visibles en órganos (estómago, porción dista) del ileum, cecum y colon).

#### III. Identificación Comercial de la(s) Cepa(s)

El producto se presentará comercialmente en un envase bromatológicamente apto cuyo rótulo indique la identificación precisa de la(s) cepa(s) que lo componga(n) y la concentración de células viables de cada una de ellas (UFC/g) Con la denominación de Alimento con Probióticos, se entiende aquel alimento con una carga de células viables que deberá estar comprendida entre 10<sup>6</sup> y 10<sup>9</sup> UFC/g durante su período de duración mínima.

El producto se rotulará: "... con probióticos" llenando el espacio en blanco con la denominación de venta del alimento correspondiente.

Los alimentos elaborados con probióticos serán autorizados, previa evaluación satisfactoria de los ensayos "*in Vivo*" con el alimento tal cual se va a consumir, que demuestren la funcionalidad que se le atribuye a la(s) cepa(s) probiótica(s) que contiene, de una Comisión Evaluadora integrada por profesionales especializados pertenecientes a la Autoridad Sanitaria o a los que ésta designe a ese efecto para cada caso particular.

La Comisión Evaluadora determinará si es necesario la repetición de los ensayos "*in Vivo*" para aquellos alimentos en los cuales se demuestre que una modificación en la composición del alimento, sobre el cual se llevaron a cabo los ensayos "*in Vivo*", no altera el o los efectos probióticos que se intentan demostrar.

### **Artículo 1390 - (Resolución Conjunta SPReI N° 229/2011 y SAGyP N° 731/2011)**

Con la denominación de Prebiótico, se entiende el ingrediente alimentario o parte de él (no digerible) que posee un efecto benéfico para el organismo receptor, estimulando el crecimiento selectivo y/o actividad de una o de un número limitado de bacterias en el colon y que confiere beneficios para su salud.

Para que un compuesto pueda ser utilizado como ingrediente prebiótico para alimentos deberá cumplir con el siguiente protocolo de Evaluación de un Prebiótico como ingrediente para Alimentos:

#### I. Requisitos Mínimos

##### 1. Identificación del compuesto

- Nombres químicos.
- Caracterización físico-química.
- Descripción.
- Fuente/Origen.
- Pureza.
- Contaminantes.

##### 2. Caracterización del prebiótico

- Resistencia a la acidez gástrica: ensayo realizado como indicador de que el prebiótico no es modificado por la acidez estomacal.
- Resistencia a la hidrólisis por enzimas de mamíferos: ensayo realizado como indicador de que el prebiótico no es afectado por enzimas presentes en la saliva, así como enzimas pancreáticas e intestinales.
- Resistencia a la absorción gastrointestinal: ensayo realizado como indicador de que el prebiótico no se absorbe a nivel del epitelio intestinal.
- Fermentación por la microflora intestinal.
- Estimulación selectiva del crecimiento y/o actividad de bacterias intestinales benéficas que contribuyen a la salud y bienestar: ensayo realizado como indicador de que el prebiótico es utilizado como nutriente selectivamente por la microflora intestinal considerada benéfica. Deberá observarse crecimiento de bacterias benéficas y no deberá observarse crecimiento de otra microflora intestinal.

3. Ensayos "in Vivo" e "in Vitro" que demuestren el(los) efecto(s) fisiológico(s) adjudicado(s) al prebiótico debidamente documentados y respaldados en estudios efectuados por organismos nacionales y/o internacionalmente reconocidos.

##### 4. Seguridad

El compuesto prebiótico no debe ser riesgoso para la salud. Deberá demostrarse mediante ensayos de toxicidad aguda, subaguda y crónica debidamente documentados y respaldados en estudios efectuados por organismos nacionales y/o internacionalmente reconocidos.

#### II. Identificación Comercial del o los Compuestos

El producto se presentará comercialmente en un envase bromatológicamente apto cuyo rótulo indique la identificación precisa del o los componentes que lo componga(n).

Con la denominación de Alimento con Prebióticos, se entiende aquel alimento adicionado con un prebiótico autorizado.

El producto se rotulará: "...con prebióticos" llenando el espacio en blanco con la denominación de venta del alimento correspondiente.

Los alimentos elaborados con prebióticos serán autorizados, previa evaluación satisfactoria de los ensayos "in Vivo" en el alimento tal cual se va a consumir, que demuestren la funcionalidad que se le atribuye a él o a los compuesto(s) prebiótico(s) que contiene, de una

Comisión Evaluadora integrada por profesionales especializados pertenecientes a la Autoridad Sanitaria o a los que ésta designe a ese efecto para cada caso particular.

La Comisión Evaluadora determinará si es necesario la repetición de los ensayos "in Vivo" para aquellos alimentos en los cuales se demuestre que una modificación en la composición del alimento, sobre el cual se llevaron a cabo los ensayos "in Vivo", no altera el o los efectos prebióticos que se intentan demostrar.

### **Artículo 1390 bis- (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 10-E/2017)**

Se entiende por 'Alimentos para Propósitos Médicos Específicos' a los preparados destinados a una alimentación especial que han sido formulados para satisfacer total o parcialmente las necesidades alimenticias de personas cuya capacidad para ingerir, digerir, absorber, metabolizar o excretar determinados nutrientes de los alimentos o metabolitos sea limitada, o deficiente o esté alterada; o bien que posean necesidades nutricionales especiales derivadas de un trastorno, enfermedad o afección cuyo manejo nutricional no pueda efectuarse únicamente modificando la dieta convencional.

La formulación y destino de uso de estos productos deberán basarse en principios científicos reconocidos y establecidos mediante evaluación médica.

Deberán ser de administración oral y/o enteral y presentarse en forma líquida, en polvo u otra forma física adecuada al uso. Deberán utilizarse bajo la supervisión de un profesional médico especializado.

#### 1. Clasificación

De acuerdo a su formulación se clasifican en:

1.1. Alimento para propósitos médicos específicos con formulación estándar nutricionalmente completa: es aquel que cumple con los requisitos de composición de macro y micronutrientes establecidos en base a las recomendaciones para las poblaciones sanas.

1.2. Alimento para propósitos médicos específicos con formulación modificada: es aquel que ha sido modificado en relación con los requisitos de composición establecidos para la formulación estándar, basada dicha modificación en la ausencia, reducción o aumento de los nutrientes y/o en la adición de otros ingredientes no contemplados en el presente artículo o de proteínas hidrolizadas.

1.3. Módulo nutricional: es aquel alimento para propósitos médicos específicos formulado por uno de los principales grupos de nutrientes: carbohidratos, lípidos, proteínas, fibra dietética o micronutrientes (vitaminas y minerales).

2. Composición para alimento para propósitos médicos específicos con formulación estándar nutricionalmente completa:

##### 2.1. Requisitos

Deberá contener obligatoriamente proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales de acuerdo a los requisitos establecidos en este artículo.

Deberá responder a las exigencias establecidas a continuación considerando el producto listo para ser consumido, de acuerdo a las instrucciones del elaborador.

##### 2.1.1. Proteínas:

La cantidad de proteínas debe ser igual o mayor al 10% (diez por ciento) y menor al 20% (veinte por ciento) del valor energético total (VET) del producto.

Deberán ser de origen animal y/o vegetal y presentarse en forma intacta.

Podrán añadirse aminoácidos aislados únicamente a fin de mejorar su valor nutritivo. La cantidad de aminoácidos esenciales por gramo de proteína debe responder a los valores mínimos establecidos en el Anexo I.

No se permite la adición de aminoácidos que no figuran en el Anexo I de este artículo.

##### 2.1.2. Lípidos:



La cantidad total de lípidos debe ser igual o mayor al 15% (quince por ciento) y menor o igual al 35% (treinta y cinco por ciento) del VET del producto de acuerdo con los siguientes criterios:

- La suma de los ácidos grasos láurico, mirístico y palmítico en la formulación debe ser menor o igual al 10% (diez por ciento) del VET del producto,
- La cantidad de ácidos grasos monoinsaturados en la formulación debe ser menor o igual al 20% (veinte por ciento) del VET del producto,
- La cantidad de ácidos grasos poliinsaturados n-6 en la formulación debe ser mayor o igual al 2% (dos por ciento) y menor o igual al 9% (nueve por ciento) del VET del producto,
- La cantidad de ácidos grasos poliinsaturados n-3 en la formulación debe ser mayor o igual al 0,5% (cero cinco por ciento) y menor o igual al 2% (dos por ciento) del VET del producto, y
- La suma de los ácidos grasos eicosapentaenoico (EPA) y docosahexaenoico (DHA) en la formulación debe ser menor o igual a 100 mg / 100 kcal.

#### 2.1.3. Carbohidratos:

La cantidad de hidratos de carbono en la formulación debe ser mayor o igual al 45% (cuarenta y cinco por ciento) y menor o igual al 75% (setenta y cinco por ciento) del VET del producto.

#### 2.1.4. Vitaminas y minerales:

Deberán contener las vitaminas y minerales establecidos en el Anexo II del presente artículo, de acuerdo a los límites establecidos.

#### 2.2. Podrán contener además:

- Fibra alimentaria, no deberá exceder los 2 g / 100 kcal,
- Flúor, no deberá exceder los 0,5 mg / 100 kcal,
- Taurina, no deberá exceder los 50 mg / 100 kcal,
- Carnitina, no deberá exceder los 100 mg / 100 kcal, e
- Inositol, no deberá exceder los 50 mg / 100 kcal.

En caso de presentarse desvíos en los valores establecidos tanto para los macro como para los micronutrientes, la Autoridad Sanitaria será la encargada de evaluar la evidencia y documentación que los justifiquen teniendo en cuenta la característica del producto en cuestión y la población de destino para el cual fue formulado.

### 3. Composición para alimento para propósitos médicos específicos con formulación modificada:

Deberá responder a la composición de la formulación estándar con las modificaciones destinadas a satisfacer las necesidades particulares de nutrición para las cuales está destinado el producto.

Dichas modificaciones deberán basarse en la evidencia que justifique las características diferenciales del producto y que avalen su inocuidad e idoneidad para satisfacer las necesidades nutricionales específicas para las cuales fue formulado.

En el caso de la adición de ingredientes no contemplados en el presente artículo será la Autoridad Sanitaria Nacional la encargada de evaluar la idoneidad e inocuidad de estos ingredientes, en base a la evidencia científica.

### 4. Módulo nutricional:

Deberá estar constituido sólo por uno de los siguientes grupos de nutrientes:

- Hidratos de carbono,
- Lípidos,
- Proteínas,
- Fibra alimentaria, o
- Micronutrientes (vitaminas y minerales).

En el caso de estar constituido por proteínas puede estar compuesto por las proteínas intactas, proteínas hidrolizadas o aminoácidos, solos o en combinación.

En el caso de estar constituido por micronutrientes puede estar compuesto por vitaminas o minerales, solos o en combinación.

## 5. Rotulado

### 5.1. Requisitos generales:

Deberán cumplir con los requisitos generales establecidos en el Capítulo V 'Normas para la rotulación y publicación de los alimentos'.

No deberán utilizar palabras, expresiones y/o imágenes que invoquen indicaciones terapéuticas, incluidas las relacionadas con la reducción del riesgo de enfermedades.

### 5.2. Deberán contener, además, la siguiente información:

5.2.1. Declaración de la densidad energética del producto, expresado en kcal/ml, a excepción de los módulos nutricionales.

5.2.2. Osmolaridad del producto listo para su consumo según las instrucciones.

5.2.3 Instrucciones de preparación para asegurar la homogeneización adecuada del producto a los fines de su administración.

5.2.4. Instrucciones de administración del producto, incluidas las restricciones relacionadas con su administración por sonda, cuando sea necesario.

5.2.5. Información relacionada con las precauciones de uso cuando sea necesario.

5.2.6. Condiciones de almacenamiento recomendadas, incluso después de abrir el producto.

5.2.7. Advertencia: 'Utilizar solo bajo supervisión médica', 'No utilizar por vía parenteral' y, según corresponda, 'Utilizar solo por vía oral' y/o 'Utilizar solo por vía enteral'.

5.2.8. Una leyenda que indique que es adecuado para su uso como única fuente nutricional, de corresponder.

5.2.9. Cuando los productos estén dirigidos a grupos etarios específicos, la edad para la cual se destina el producto deberá ser declarada en la cara principal del rótulo, próximo a la denominación del producto. La indicación de la franja etaria debe ser declarada con la misma visibilidad y tamaño de fuente que la denominación del producto.

5.3. Información nutricional: deberá cumplir con los requisitos generales establecidos en el presente Código, y con la siguiente información obligatoria específica:

- Valor energético (expresado en kJ y kcal),
- Carbohidratos,
- Proteínas,
- Grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, grasas monoinsaturadas y poliinsaturadas (indicando cada ácido graso mono y poliinsaturados) y colesterol,
- Fibra alimentaria,
- Sodio,
- Vitaminas,
- Minerales,
- Aminoácidos y cualquier otro nutriente agregado.

Deberán estar expresados por cada 100 ml o 100 g del producto listo para consumir.

Adicionalmente, podrá expresarse la información nutricional por cada 100 kcal.

5.4. El rótulo de los alimentos para propósitos médicos específicos podrá presentar, además:

La distribución porcentual de la contribución de la energía de los macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) respecto al valor energético del producto.

La relación de la cantidad de los ácidos grasos poliinsaturados n-6 y ácidos grasos poliinsaturados n-3 (omega-6: omega-3) presentes en la formulación del producto.

Una leyenda que indique las características del producto. Deberá indicarse por debajo de la denominación una mención que indique las características nutricionales distintivas para las cuales fue diseñado el producto.

## 6. Los Alimentos para propósitos médicos específicos se denominarán:

6.1. 'Alimento para propósitos médicos específicos... (indicado en polvo o líquido, según corresponda), nutricionalmente completo para... (indicando el grupo etario al cual va dirigido)', para aquellos con una formulación estándar nutricionalmente completa.

6.2. 'Alimento para propósitos médicos específicos... (indicado en polvo o líquido, según corresponda), para... (indicando el grupo etario al cual va dirigido)', para aquellos con una formulación modificada.

6.3. 'Alimento para propósitos médicos específicos de... (indicando el nutriente/grupo de nutrientes, según corresponda), para... (indicando el grupo etario al cual va dirigido)', para aquellos formulados por uno de los principales grupos de nutrientes.

#### ANEXO I

Cantidad de aminoácidos/ gramo de proteína de referencia

AMINOÁCIDOS	mg de aminoácido/g de proteína
Histidina	15
Isoleucina	30
Leucina	59
Lisina	45
Metionina + cistina	22
Fenilalanina + tirosina	38
Treonina	23
Triptofano	6
Valina	39

Fuente: FAO/WHO/UNU - Requerimientos Nutricionales en Proteínas y Aminoácidos en Nutrición Humana – Informe Técnico 935 Consulta de Expertos- Suiza 2007.

#### ANEXO II:

Cantidad de vitaminas y minerales permitidos para la formulación estándar nutricionalmente completa:

VITAMINAS (unidades)	Límite mínimo/100 kcal	Límite máximo/100kcal
Ácido fólico (mcg)(1)	12	30
Ácido pantoténico (mg)	0,25	0,72
Biotina (mcg)	1,5	5,2
Colina (mg)	28	175
Niacina (mg)	0,8	3,9
Riboflavina (mg)	0,07	0,54
Tiamina (mg)	0,06	0,55
Vitamina A(2) (mcg RE)	30	150
Vitamina B12 (mcg)	0,12	1,8
Vitamina B6 (mg)	0,07	5
Vitamina C (mg)	2,3	100
Vitamina D (mcg)	0,25	2,5
Vitamina E (mg)	0,5	50
Vitamina K (mcg)	3,3	21
MINERALES (unidades)	Límite mínimo/100 kcal	Límite máximo/100kcal
Calcio (mg)	50	125
Cloro (mg)	29	180
Cobre (mcg)	45	500
Cromo (mcg)	1,8	10
Hierro (mg)	0,7	2,3
Fósforo (mg)	35	200

Iodo (mcg)	6,5	55
Magnesio (mg)	13	34
Manganeso (mg)	0,12	0,55
Molibdeno (mcg)	2,3	100
Potasio (mg)	80	327
Selenio (mcg)	1,7	20
Sodio (mg)	29	115
Zinc (mg)	0,35	2

1 Factor de equivalencia: 1 mcg de ácido fólico equivale a 1,7 mcg de folato.

2 Factor de equivalencia: 1 mcg beta-caroteno = 0,167 mcg RE.

Fuente: ANVISA – RDC N°. 21, DEL 13 DE MAYO DE 2015. Reglamento técnico de fórmulas para nutrición enteral.

**Artículo 1390 tris- (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 10-E/2017)**

**[Se otorga a las empresas, a partir del 9 de octubre de 2017 un plazo de TRESCIENTOS SESENTA Y CINCO (365) días para su adecuación]**

Las empresas que elaboren alimentos para propósitos médicos específicos deberán implementar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, por sus siglas en inglés) de acuerdo a las directrices que constan en el Artículo 18 bis del presente Código.