

batatas, melones etc. solidamente y en no más de 6 horas cumplimentar las siguientes condiciones:

Reversión de índice negativa.
Máxima total: máximo 0,5 mg/kg
0,5 ppm de pató. con el 10% de las cuales no más de 0,3 mg/kg
0,3 ppm podrán ser compuestos naturales. Estos índices se refieren al producto con un contenido acuoso referente al producto fresco.

Art. 2º — Acuérdase a las empresas comprendidas en los alcances de esta Resolución, un plazo de noventa (90) días a partir de su publicación en el Boletín Oficial dentro de los cuales deberán ser modificadas o anuladas a estas normas las situaciones existentes al tiempo de su entrada en vigencia.

Art. 3º — Regístrese comuníquese dese a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

**MINISTERIO
DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL**

**CODIGO ALIMENTARIO
ARGENTINO**

Modifícase en lo referente a aceites vegetales y conservas de la pesca.

**RESOLUCION
Nº 626**

B. A. 13486

VISTO el Expediente Nº 2039-B347-86-3 del Poder Judicial de la Federación de Salud.

CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino trata en sus artículos 431 y 451 sobre aceites vegetales y conservas de la pesca respectivamente.

Que resulta necesario establecer la presencia máxima de un agente en otro en carácter de contaminante según lo dispuesto por la Comisión del Código Alimentario Argentino como consta en el Acta Nº 32.

Que debe excluirse a los productos de la pesca en conserva de la exigencia de un contenido máximo de nitrógeno base volátil según consta en el Acta Nº 33.

Que los proyectos que se elevan han sido aprobados en las Reuniones Plenarias del 12, 13 y 14 de Julio y 19, 20 y 21 de noviembre de 1986.

Que se ha expedido en estas actuaciones, la Dirección de Asuntos Jurídicos.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el art. 2º inc. b) anexo 1 del Decreto Nº 10185.

Por ello

**El Ministro
de Salud y Acción Social
Resuelve:**

Artículo 1º — Modifícase el inc. 1 del artículo 431 y el artículo 451 que quedarán redactados de la siguiente forma:
"Artículo 431 — Los aceites alimenticios se clasificaran de la siguiente manera:

1. Aceite del correspondiente al aceite alimenticio proveniente de una sola especie vegetal. A los efectos de su obtención industrial se admitirá la presencia de otro aceite en carácter de contaminante en una proporción máxima del 50 % en peso. Quedan exceptuados los aceites de oliva los que deberán responder y ajustarse estrictamente a su denominación y, por consiguiente, no se admitirá la presencia de ningún otro aceite.

Estos productos se notificarán: Aceite de olivado el espacio en blanco con el nombre del vegetal del cual procede.

Artículo 451 — Las conservas mínimas, semiconservas y todo preparado con productos de la pesca o captura peces,