

Que estudios colaborativos realizados en la provincia de Misiones con delegados de distintas reparticiones y en el área teaiera, muestran la necesidad de actualizar algunos parámetros composicionales, términos de su nomenclatura y características.

Que resulta conveniente efectuar una definición explícita del producto.

Que el proyecto que se adjunta fue aprobado por la Comisión del Código Alimentario Argentino en la Reunión Plenaria del 6-7 de diciembre de 1984, según consta en Acta N° 81.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el art. 2° inc. h) apartado 1) del Decreto N° 101/85.

Por ello,

El Ministro
de Salud y Acción Social
Resuelve:

Artículo 1° — Suprímese el art. 1.192 y sustitúyense los textos de los arts. 1.181 al 1.191 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados de la siguiente forma:

Art. 1.181. — Con la denominación genérica de **Té** se entiende exclusivamente el producto obtenido por el procesamiento conveniente de las yemas, hojas jóvenes, peciolas 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, enrutado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, peciolas y tallos tiernos.

2) **Té Verde**, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrutado, secado de las yemas, hojas jóvenes, peciolas y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación.

Art. 1.182. — La denominación "**Té**" sin otro calificativo sólo podrá usarse con referencia al **Té Negro** y a sus infusiones.

Art. 1.183. — El **Té Negro** que se expende bajo alguna de las denominaciones reconocidas internacionalmente que se mencionan a continuación deberá responder a las siguientes especificaciones:

I. — Té de hojas enteras.

F.O.P. (Flowery Orange Pekoe): Hojas largas, finas, bien enrutadas, que poseen puntas o "tips" que se destacan por su color más claro.

O.P. (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.

P.S. (Pekoe Souchong): Té de hojas más cortas que el anterior.

S. (Souchong): Té con apariencia de bolillas. Parejo y sin hojas abiertas.

Los tipos P.S. y S. corresponden en general a las hojas más adultas del brote.

II. — Té de hojas quebradas.

B.O.P. (Broken Orange Pekoe): Se componen de trozos de hojas jóvenes quebradas durante el enrutado o zarandeado.

No debe contener hojas lisas o chatas, pero sí puede contener "tips" o puntas como el O.P.

B.O.P.F. (Broken Orange Pekoe Fannings): Similar al B.O.P. pero que pasa a través de una zaranda de mayor número de mallas.

B.P. (Broken Pekoe): Este tipo se compone de hojas no enrutadas, es decir, son chatas y lisas. Proviene de hojas sueltas.

B.T. (Broken Tea): Este tipo se compone de hojas no enrutadas, 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 aún más pequeños. Carece de "tips" o puntas.

P.F. (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 decarías del Hyson, arrolladas transversalmente y longitudinalmente.

3. — **Té Polvora (Gunpowder):** Las hojas se cortan transversalmente en tres o cuatro trozos y se arrollan en forma de bolita de 1 a 3 milímetros de diámetro. Se suele aromatizar con olivo silvestre (*Olea fragrans*).

4. — **Té Perla o Imperial:** Las hojas se arrollan primero en sentido longitudinal y después en sentido transversal, presentándose como el anterior bajo la forma de bolitas de 3 a 5 milímetros de diámetro, aromatizadas con olivo silvestre.

Art. 1.184. — Queda permitida con o sin declaración en el rotulado, la mezcla de té según las denominaciones consignadas en el Art. 1.183. En las mezclas de té importado con té nacional deberá declararse obligatoriamente el país de origen y las respectivas denominaciones (Art. 1.183) y proporciones.

MINISTERIO
DE SALUD Y ACCIÓN SOCIAL
CODIGO ALIMENTARIO
ARGENTINO

Modifícase en lo referente al té.

RESOLUCION
N° 1.542
Bs. As., 17.9.85

VISTO el Expediente N° 2020-10.900/85-9 del Registro de la Secretaría de Salud, y
CONSIDERANDO:

Que el Código Alimentario Argentino legisla en sus artículos 1.181 al 1.191 sobre el té.

Art. 1.185. — El Té Verde o Negro que se expende envasado para el consumo deberá responder a las siguientes características:

- a) Tallos y peciolas máx. 5,0%
- b) Humedad (100-105°C) máx. 7,0%
- c) Cenizas totales (580-550°C) Método AOAC (sobre producto seco) máx. 8,0%
- d) Cenizas insolubles en HCl. Método AOAC (sobre producto seco) máx. 1,0%
- e) Cenizas solubles en agua de las cenizas totales. Método AOAC mín. 45 %
- f) Extracto acuoso. Método AOAC (sobre producto seco) mín. 28 %
- g) Cafeína. Método de Cortés (sobre producto seco) mín. 1,6%
- h) Tanino. Método AOAC (sobre producto seco) mín. 7,5%
- i) Fibra cruda. Método D.N.Q. (sobre producto seco) máx. 20 %

Art. 1.186. — 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 reales y visibilidad, el peso neto y el año de elaboración.

Art. 1.187. — Queda prohibida la venta de té muelto 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 aromatisados 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 Art. 1.185.

Art. 1.188. — Con la denominación de Té descafeinado o sin cafeína se entiende al 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 por ciento.

Art. 1.189. — Se entiende por Té en bolsitas (Té en saquitos o Té en saquitos) 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 saquitos), cargadas con el té y mojaditas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener resistencia se autoriza el agregado de fibras artificiales y/o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias del art. 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 deberán 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 saquitos", además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración.

Art. 1.190. — 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 (100-105°C) máx. 4,0 %
- Cafeína mín. 3,0 %

Art. 1.191. — 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 (100-105°C) máx. 4,0 %
- Cafeína máx. 0,40 %

Art. 1.192. — Suprimido.

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

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

Noti