

ORDENANZA N° 5.269

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE LA RIOJA
SANCIONA PARA LA MUNICIPALIDAD DE LA CAPITAL LA SIGUIENTE**

ORDENANZA :

ARTICULO 1°.- Dejase sin efecto toda otra norma que se oponga y/o se anteponga a la presente a partir de su promulgación

ARTICULO 2°.- Declárase vigentes en el ejido municipal del Departamento Capital, con la denominación de Código de Sistematización Bromatológico Municipal (C.S.B.M), el conjunto de normas y disposiciones contenidas en el Anexo I de la presente.

ARTICULO 3°.- El Código de Sistematización Bromatológico Municipal (en adelante C.S.B.M.) y sus disposiciones reglamentarias, con las que se podrá ampliar y/o actualizar este Código, se aplicarán y harán cumplir por las autoridades de competencia de la Municipalidad, a través del cuerpo de Inspectores Bromatológicos.

ARTICULO 4°.- Declárase de cumplimiento obligatorio en el ámbito de esta municipalidad las disposiciones contenidas en el Código Alimentario Argentino, Ley N 18.284 (C.A.A.) y las contenidas en el Código de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, Decreto N 4238 (R.I.P.) en lo que hace a denominaciones, exigencias, prohibiciones, etc., y en todos aquellos casos no contemplados expresamente en el presente Código Bromatológico Municipal.

ARTICULO 5°.- Crease a cargo de la Dirección de Bromatología el registro municipal de alimentos para la inscripción de aquellos comercios que elaboren comidas en su local comercial por menor y de aquellos dedicados a la elaboración de productos alimenticios denominados regionales.

ARTICULO 6°.- Crease a cargo de la Dirección de Bromatología el registro de vehículos de transporte alimenticios en el ámbito del Departamento Capital

ARTICULO 7°.- La Dirección de Bromatología Municipal será la encargada de llevar a cabo los exámenes de control de laboratorio correspondientes a todos los productos alimenticios comercializados en el ámbito del Departamento Capital.

ARTICULO 8°.- La Dirección de Bromatología Municipal elevara anualmente al Concejo Deliberante todas aquellas modificaciones a esta norma que considere pertinente a fin de mantener su permanente actualización.

ARTICULO 9°.- Comuníquese, publíquese, insértese en el Registro Oficial Municipal y archívese.-

Dada en la Sala de Sesiones “Centenario Santo Tomás Moro” del Concejo Deliberante de la Ciudad de Todos los Santos de la Nueva Rioja, a los doce días del mes de Agosto de dos mil quince. Proyecto presentado por los Concejales Viviana LUNA, Carlos Alberto DEL GIORNO y Daniel MARCOS.- .-

g.d.

ANEXO I

1. GENERALES

CAPITULO I

DE LOS INSPECTORES

ARTICULO 1°.- Denominase Inspector Bromatológico al agente o funcionario, dependiente de la Dirección de Bromatología Municipal, que investido del poder de policía sanitario y en uso de las atribuciones conferidas, realiza la inspección.

ARTÍCULO 2°.- Son Deberes del Inspector Sanitario los siguientes:

- Poseer la documentación y elementos formales que acrediten su investidura.
- Corrección en su presencia física.
- Respeto y corrección hacia el sujeto pasivo de inspección.
- Permitir la participación y colaboración del inspeccionado en sus funciones.
- Conocimiento de la tarea específica a su cargo.
- Utilización de los procedimientos legales y técnicos.

ARTÍCULO 3°.- Son Derechos del Inspector Sanitario los siguientes:

- Ser reconocido como autoridad a los fines de la inspección.
- Estar dotado de los elementos técnicos que deba utilizar según la naturaleza de la inspección.
- Contar con el apoyo de agentes de la fuerza pública si fuera menester.
- Recibir del organismo bromatológico, el perfeccionamiento indispensable a través de publicaciones, cursos o conferencias relativas a su especialidad.

DE LAS INSPECCIONES

ARTICULO 4°.- Entiéndase como Inspección, al hecho o acto promovido por quien tiene autoridad o está investido para la misma por el poder administrador y cuyo objeto es para llegar a la comprobación de acciones u omisiones referidas a materias regladas por la administración municipal.

ARTICULO 5°.- Las inspecciones pueden ser solicitadas, entre otras, en los siguientes casos:

- A pedido de parte interesada.
- A pedido de tercero o terceros interesados directos en el problema que plantea una habilitación.
- A pedido de terceros indirectamente interesados en una habilitación concedida en nombre de la Comunidad.
- De control esporádico, sistemático o permanente sobre el ejercicio de determinadas actividades regladas cuyo origen se obtuvo previo permiso o habilitación administrativa.
- Sobre actividades cuyo desarrollo careció de autorización o habilitación previa, mediando o sin mediar, dicho requisito, etc.
- Por resolución del organismo competente y-o que se cree a los fines.

ARTICULO 6°.- Las inspecciones pueden ser:

Parciales: Aquellas cuyo objeto es determinar una o más circunstancias que tengan que ver con la habilitación y control de una actividad o hecho sujeto al ejercicio de poder de policía.

Totales: Tienden a obtener, mediante una serie de actos o comprobaciones, la imagen total de la actividad sujeta a inspección edilicia, higiénico-sanitaria, contributiva, etc.

DE LAS ACTAS

ARTICULO 7°.- Entiéndase como Actas, al acto jurídico-formal emanado de un funcionario o agente investido de autoridad, sujeto a determinadas especificaciones según la materia de que se trate, y que se ajuste a las normas de procedimiento vigentes.

ARTICULO 8°.- Para que un acta tenga la validez de tal debe reunir los siguientes requisitos:

- Ser labrada por agente o funcionario competente.
- Lugar, fecha y hora de procedimiento.
- Sede o domicilio inspeccionado.
- Objeto o material sujeto a inspección.
- Firma del o los inspectores actuantes, con debida aclaración y datos de identidad.
- Firma del inspeccionado o constancia de su negativa a hacerlo, debiendo dejársele copia.

ARTICULO 9°.- Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendá, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código

2. DEFINICIONES

CAPITULO II

ARTICULO 10°.- A los efectos de este Código se establecen las siguientes definiciones:

Consumidor: Toda persona o grupo de personas o institución que se procure alimentos para consumo propio o de terceros.

Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos. La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

Aditivo alimentario: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias que directa o indirectamente modifiquen las características físicas, químicas o biológicas de un alimento, a los efectos de su mejoramiento, preservación, o estabilización, siempre que respondan a las exigencias de designación y de pureza que establezca este Código.

Alimento genuino o normal: Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expendá bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.

Alimento alterado: El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo".

Alimento contaminado: el que contenga:

- Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal sean o no repulsivas o tóxicas.
- Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a las permitidas por exigencias reglamentarias.

Alimento adulterado: El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para disimular u ocultar alteraciones, deficiente calidad de materias primas o defectos de elaboración.

Alimento falsificado: El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada.

Ingredientes: es toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final en su forma original o modificada.

Aditivo alimentario: es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; podrá resultar que el propio aditivo o sus derivados se conviertan en un componente de dicho alimento. Esta definición no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

Coadyuvante de tecnología: es toda sustancia, excluyendo los equipamientos y los utensilios, que no se consume por sí sola como ingrediente alimenticio y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para obtener una finalidad tecnológica durante el tratamiento o elaboración. Deberá ser eliminado del alimento o inactivado, pudiendo admitirse la presencia de trazas de la sustancia, o sus derivados, en el producto final.

Contaminante: es cualquier sustancia indeseable presente en el alimento en el momento del consumo, provenientes de las operaciones efectuadas en el cultivo de vegetales, cría de animales, tratamientos zoo o fitosanitarios, o como resultado de la contaminación del ambiente, o de los equipos de elaboración y/o conservación.

Fábrica de alimentos: Se entiende el establecimiento que elabora alimentos.

Comercio de alimentos: Se entiende la casa de negocios con local y/o depósito propio o rentado a terceros, para almacenaje exclusivo de productos alimenticios, que reserva, fracciona, expende, importa o exporta los mismos con destino al consumo

Establecimiento de alimentos elaborados/industrializados: Es el ámbito que comprende el local y el área hasta el cerco perimetral que lo rodea, en el cual se llevan a cabo un conjunto de operaciones y procesos con la finalidad de obtener un alimento elaborado así como el almacenamiento y transporte de alimentos y/o materia prima.

Manipulación de alimentos: Son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de su procesamiento, almacenamiento y transporte.

Elaboración de alimentos: Es el conjunto de todas las operaciones y procesos practicados para la obtención de un alimento terminado.

Fraccionamiento de alimentos: Son las operaciones por las cuales se divide un alimento sin modificar su composición original.

Almacenamiento: Es el conjunto de tareas y requisitos para la correcta conservación de insumos y productos terminados.

Buenas prácticas de elaboración: Son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos.

Organismo competente: Es el organismo oficial u oficialmente reconocido, al cual su Estado Parte le otorga facultades legales para ejercer sus funciones.

Adecuado: Se entiende como suficiente para alcanzar el fin que se persigue.

Limpieza: Es la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo, u otras materias objetables.

Contaminación: Se entiende como la presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico que se presume nociva o no para la salud humana.

Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento que se elabora.

2. HIGIENE

CAPITULO III

ARTÍCULO 11.-El titular de la fábrica o comercio de alimentos deberá:

- Mantener el establecimiento en buenas condiciones de higiene, no siendo permitido utilizarlos con ningún otro destino que para el cual fue autorizado.
- Que los productos elaborados o puestos en circulación se ajusten a las normas de seguridad e higiene
- En las fábricas y locales donde se manipulen productos alimenticios no será permitido escupir, fumar, mascar chicle o comer.
- En los locales donde se manipulen o almacenen productos alimenticios envasados o no y que comuniquen o no con el exterior, las aberturas deberán estar provistas de dispositivos adecuados para evitar la entrada de roedores, insectos, pájaros, etc.
- En caso de estibas, éstas serán hechas sobre tarimas o encatrados convenientemente separados del piso a una altura no menor de 0,14 metros.
- Las materias primas que ingresen para su elaboración deberán encontrarse en perfectas condiciones sanitarias y de limpieza, debiendo para este fin lavarse según sea preciso para separar la tierra o cualquier otra contaminación. El agua que se emplee para estos fines no deberá recircularse a menos que se la trate y mantenga en condiciones que no constituya un peligro para la salud pública. El agua empleada para lavado, enjuagado y conducción del producto final deberá ser de calidad potable.
- Las operaciones para el terminado y empaquetado deberán realizarse en condiciones que eviten la contaminación como la alteración, la putrefacción o el desarrollo de microorganismos infecciosos o tóxicos.
- Los establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios no podrán tener comunicación directa con caballerizas, criaderos de animales y otros lugares similares, considerados como inconvenientes.
- Los sótanos tendrán suficiente aireación e iluminación y serán de fácil y seguro acceso. Sus paredes, piso y techo poseerán aislación hidráulica

- Los establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios, están obligados a combatir la presencia de roedores e insectos por procedimientos autorizados, debiendo excluirse de los mismos los perros, gatos u otros animales domésticos. Todos los rodenticidas, fumigantes, insecticidas u otras sustancias tóxicas deberán almacenarse en recintos separados cerrados o cámaras y manejarse solamente por personal debidamente autorizado por la autoridad a tal fin.
- Los locales ocupados por establecimientos, usinas, fábricas, depósitos, almacenes por mayor y menor y despachos de productos alimenticios poseerán pisos construidos con materiales impermeables, blanqueo y pintura de paredes y cuando así lo considere conveniente la colocación de friso impermeable de 1,80 m. de altura, donde corresponda. Del mismo modo, las máquinas, útiles y demás materiales existentes deberán conservarse en satisfactorias condiciones de higiene.
- Todos los comercios que expendan productos de fácil alteración por el calor, deberán poseer un sistema de refrigeración adecuado para conservarlos
- Los obreros y empleados de las fábricas y comercios de alimentos deberán cuidar en todo momento su higiene personal, a cuyo efecto los propietarios de los establecimientos deben proveer las instalaciones y elementos necesarios para este fin
- Los guantes que se empleen en el manejo de los alimentos se mantendrán en perfectas condiciones de higiene y ofrecerán la debida resistencia
- Los medios para transportar alimentos cosechados, transformados o semi-procesados de los locales de producción o almacenamiento deben ser adecuados para el fin a que se destinan y construidos de materiales que permitan la limpieza, desinfección y desinfección fáciles y completa
- Las paredes, se construirán o revestirán con materiales no absorbentes y lavables, y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, deberán ser lisas y sin grietas, los techos o cielorrasos, deberán estar construidos y/o acabados de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación y la formación de mohos, las ventanas y otras aberturas, deberán estar construidas de manera que se evite la acumulación de suciedad y las que se comuniquen al exterior deberán estar provistas de protección antiplagas, todo deberá ser de fácil limpieza, de igual manera las protecciones. Las puertas, deberán ser de material no absorbente y de fácil limpieza, las escaleras montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación
- Deberá evitarse el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente
- Deberá disponerse de un abundante abastecimiento de agua potable, a presión adecuada y a temperatura conveniente, con un adecuado sistema de distribución y con protección adecuada contra la contaminación
- El equipo y los utensilios empleados en las zonas de manipulación de alimentos, deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea no absorbente y resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección
- Los detergentes y desinfectantes deben ser convenientes para el fin perseguido y deben ser aprobados por el organismo oficial competente. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con alimentos deben eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable antes de que la zona o los equipos vuelvan a utilizarse para la manipulación de alimentos.

3. PRODUCTOS ALIMENTICIOS CARNEOS y HUEVOS

CAPITULO IV

ARTICULO 12.- Tanto las materias primas, los aditivos alimentarios, así como los productos elaborados, deberán responder, en su composición química, aspecto, presentación, calidad, estado de conservación y caracteres organolépticos, a las denominaciones legales o comerciales especialmente admitidas

PRODUCTOS CARNEOS

ARTICULO 13.- Se entiende por Productos Cárneos, los elaborados a base de carne. Los productos de origen animal se denominarán de acuerdo a su procedencia:

- Productos ganaderos: cuando procedan de animales mamíferos, incluyendo las especies domésticas silvestres.
- Productos avícolas: cuando procedan de las aves (carne, huevos).
- Productos de la pesca: pescados, crustáceos, moluscos, batracios, reptiles, y mamíferos de especies comestibles ya sea de agua dulce o salada, destinados a la alimentación humana.

CARNES

ARTÍCULO 14.- Carne, se entiende la parte comestible de los músculos de los bovinos, ovinos, porcinos y caprinos declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena. Por extensión se considera carne al diafragma y los músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago. Con la misma definición se incluyen la de los animales de corral, caza, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

CARNE FRESCA

ARTÍCULO 15.- Se considera como Carne fresca, la proveniente del faenamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos. La carne de ganado fresca que se expendan después de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5°C en cámaras frigoríficas. Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria, salvo en animales pequeños o en las especies y casos debidamente autorizados en que esté permitida. Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores. La no observancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expendan o exponga se hará pasible de las penalidades correspondientes

CARNE ABOMBADA

ARTICULO 16.- Se considera Carne abombada o manida, la que en la iniciación de la putrefacción superficial ha perdido los caracteres de la carne fresca.

CARNE FLACA, MAGRA, GRASA

ARTICULO 17.- Se considera como Carne flaca, cuando a simple vista no puede verse ni grasa ni tejido fibroso; se considera magra, cuando es de una escasa gordura; grasa o gorda, cuando contiene grasa macroscópica en regular o abundante cantidad y fibrosa, cuando predomina en ella el tejido conjuntivo.

MENUDENCIAS

ARTICULO 18.- Denominase Menudencias, a los siguientes órganos: corazón, timo (molleja), hígado, bazo (pajarilla), mondongo (rumen, librillo y redecilla), cuajar de los rumiantes, intestino delgado (chinchulines), recto (tripa gorda), riñones, pulmones (bofe), encéfalo (sesos), médula espinal (filet), criadillas, páncreas, ubre y las extremidades anteriores y posteriores (patitas de porcinos y ovinos)

CARNE TRITURADA

ARTICULO 19.-Con la designación de Carne triturada o picada, se entiende la carne apta para el consumo dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno. La modalidad de venta de carne molida o picada no será almacenada en bandejas o fuentes, en carnicerías, pescaderías, supermercados y/o negocios del ramo, salvo que se expendan, muelan o piquen en el momento de la compra y a la vista del consumidor, y este a sus vez elija el corte de carne que desee, ya sea especial o común, no teniendo esta modalidad un incremento o sobre precio del producto.-

PAUTAS DE COMERCIALIZACION

ARTÍCULO 20.-Los alimentos de origen animal (carnes y subproductos) deberán cumplir con la siguiente exigencia:

- La clasificación de carnes vacunas será realizada por profesional Médico Veterinario, o idóneo bajo supervisión del Médico Veterinario, quién dependerá de la Dirección General de Sanidad
- Los sellos a utilizar en la Clasificación y tipificación de carnes en lo que hace al tamaño y ubicación de las reses, como así también la tinta a usar, serán autorizadas por la Dirección General de Sanidad

PRODUCTOS DE AVES

AVES DOMESTICAS

ARTÍCULO 21.- Las aves para consumo podrán venderse vivas o muertas, desplumadas y evisceradas. Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Las patas deberán ser eliminadas por desarticulación o sección a la altura de la articulación tibiometatarsica. Las vísceras comestibles (hígado, corazón y estómago muscular sin mucosa) y cuello sin cabeza, previo lavado, limpieza, enfriamiento e inspección veterinaria serán acondicionadas de modo que el consumidor tenga la opción de adquirir las aves evisceradas o las aves evisceradas con sus correspondientes vísceras comestibles adecuadamente envueltas e introducidas en la cavidad abdominal o las vísceras comestibles envasadas por separado.

ARTÍCULO 22.- Se determina que las aves deberán ser sacrificadas en locales tales como mataderos y peladeros que serán habilitados por la autoridad veterinaria, la que ejercerá una inspección permanente durante la faena. Las aves faenadas deberán llegar hasta el lugar de venta en contenedores cerrados y aprobados para tal uso de hasta 30 unidades, debiendo constar en ellos el establecimiento oficial, tipo de ave, lugar de origen y temperatura de conservación. La misma deberá estar comprendida entre -2°C y 2°C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15°C para las aves congeladas. Las aves podrán ser comercializadas fraccionadas en trozos. La operación de trozado deberá realizarse en establecimientos habilitados. El envase del trozado deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre y cada unidad de venta será identificada adecuadamente.

ARTÍCULO 23.- La venta de aves muertas, evisceradas que hayan sido tratadas por inmersión en soluciones de clortetraciclina y clorhidrato de oxitetraciclina de concentración

tal, que la remanente en las aves tratadas no exceda de 7 ppm. Las aves que se hayan sometido a este proceso de conservación, deberán ser identificadas en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado. Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia, estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanitario.

PRODUCTOS DE CAZA

ARTÍCULO 24.- El expendio al estado fresco de productos de la caza procedentes de especies mamíferas y de aves no criadas en cautividad, sólo podrá practicarse en períodos que no son de veda y siempre que no contravengan las disposiciones de las leyes de caza y sus reglamentos.

- Productos de caza mayor: Ciervo (*Axis axis*; *Cervus elaphus*), Chanco del monte (Tayasuidos), Gamo europeo, Guanacos (*Lama guanicoe*), Jabalí (*Sus scrofa*), Pecarí de collar, Pecarí labiado (*Tayassu pecarí*), Pecarí rosillo (Pecarí tajacu)
- Productos de caza menor: Avutarda chica o de cabeza colorada (*Chloephaga rubidiceps*), Avutardas de Magallanes o de pecho blanco (*Chloephaga leucotera*), Conejo (*Orytolagus cuniculus*), Faisán, Liebre (*Lepus europaeus*), Mulitas de la pampa (*Dasypus hybridus*), Nutria (*Myocaster coypus*), Paloma manchada o cenicienta (*Columba maculosa*), Paloma torcaza mediana (*Zenaidura auriculata*), Peludo (*Chaetophractus villiosus*), Perdiz, Vizcacha de la pampa (*Langostomus maximus*) etc.

Las condiciones sanitarias que deben reunir los productos de la caza para su expendio, así como la inspección de los mismos, estarán a cargo de la inspección veterinaria oficial.

ARTÍCULO 25.- Las industrias que elaboren conservas con las carnes de productos de la caza, sólo podrán adquirir la materia prima durante las épocas permitidas y utilizarla previa inspección veterinaria oficial. Las conservas elaboradas con productos de la caza cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

ARTÍCULO 26.- Los productos procedentes de especies no domésticas criadas en cautividad podrán expendirse en toda época del año. Las conservas elaboradas con especies no domésticas criadas en cautividad cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

ARTICULO 27.- Todo producto procedente de la caza o de criaderos cuyo expendio se autorice para el consumo humano, ya sea en estado fresco o elaborado (conservas) deberá hacerse con la denominación vulgar o vernácula, sin perjuicio de que se incluya, además, el nombre científico.

PRODUCTOS DE PESQUERIA

ARTÍCULO 28.- Con la denominación de Productos de pesquería, se entiende: los peces, crustáceos, moluscos, batracios (ranas), quelonios (tortugas) y las conservas y preparados elaborados con ellos o partes de los mismos, debiendo pertenecer a especies comestibles, y deben venderse con su denominación correcta.

- Peces de agua dulce Raya de río, Dorado, Mojarra, Huevadas, Sábalo, Bogas, Pirapitaes, Tararira, Pacú, Armado ancho, Armado, Mandubíes, Moncholo, Bagre amarillo, Patí, Bagaritos, Surubí, Manguruyú, cascarudo, Pejerrey, trucha criolla.
- Peces marinos Lenguados, Lenguado, Brótola, Polaca, Merluza, Merluza de cola, Bagre, Congrio, Mero, Corvina negra, Pargo, Corvina blanca, Pescadilla, Pescadilla real, Besugo.
- Crustáceos, moluscos y otros invertebrados Langostino, Camarón, Cangrejo de piedras, Cangrejo nadado, Centolla. Pulpos.

- Moluscos marinosOstras, Vieyras, Mejillones, Almeja rayada, Calamaretos, Calamar,

PESCADO FRESCO

ARTÍCULO 29.- Se consideran Pescados frescos o Pescados del día, los que no hayan sufrido ninguna operación para conservarlos y se mantengan inalterados. En las pescaderías, lugares de venta y medios de transportes se deberán conservar en refrigeradoras o recipientes con hielo en proporción adecuada. Se autoriza la venta de pescado integro que haya sido tratado por inmersión durante 5 minutos en una solución de clorhidrato de oxitetraciclina, o bien mantenido con hielo al que se le ha agregado dicho conservador en la proporción de 5 ppm. Los pescados que se hayan sometido a este proceso de conservación deberán ser identificados en forma visible, de tal modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento aplicado. Los establecimientos que apliquen el método de conservación a que se hace referencia estarán especialmente habilitados por la autoridad competente, extremándose su contralor higiénico-sanitario.

ARTICULO 30.-Los crustáceos de gran tamaño, como la langosta, podrán expendirse vivos, debiendo presentar movilidad a la menor excitación y la caparazón húmeda y brillante. Los moluscos bivalvos (ostras, mejillones, berberechos) se expendrán vivos. Los moluscos cefalópodos (calamar, pulpo, jibia) deberán presentar la piel suave y húmeda, el ojo brillante y la carne consistente y elástica. Los moluscos gasterópodos (caracol marino o terrestre) se expendrán vivos.

ARTÍCULO 31.- Los envases que contengan productos derivados de la pesca, además de satisfacer las exigencias del presente y tener la aprobación de la autoridad sanitaria nacional, deberán llevar la declaración del lugar de elaboración.

Se autoriza el empleo de cajones de madera de primer uso, de capacidad de hasta 40 kg neto, para el envase de pescado congelado, salado y seco (tipo bacalao) o ahumado, con destino al comercio, debiendo estar revestido interiormente con papel impermeable.

PRODUCTOS DE CONSERVAS

CONSERVAS

ARTÍCULO 32.- Con la denominación de Conserva de origen animal, se entiende el producto elaborado exclusivamente sobre la base de carne con o sin el agregado de otras sustancias alimenticias o aditivos de uso permitido. Se entiende por Conserva mixta, la preparada con productos de origen animal y vegetal conjuntamente, cualquiera sea la proporción en que intervengan. Esta definición no comprende a las conservas de origen animal con el agregado de salsas o de aditivos de origen vegetal. En las conservas mixtas se deberá declarar en el rótulo en forma y lugar bien visible los componentes en orden decreciente de su proporción. Se exceptúan de esta obligación los preparados culinarios compuestos que se expendan bajo el nombre de una preparación alimenticia (por ej: buseca, etc)

ARTICULO 33.-Las conservas después de su tratamiento térmico adecuado en tiempo y temperatura, serán enfriadas inmediatamente y apiladas por tipo de conserva y tamaño de envases. El envasado de conservas de cualquier origen y naturaleza se hará por medios mecánicos, exceptuando aquellos casos en que no pueda ser exigida por razones tecnológicas, admitiéndose únicamente el manipuleo para el ajuste del contenido.

ARTÍCULO 34.-Las conservas deben satisfacer las siguientes condiciones:

- Como excepción puede admitirse en las conservas de crustáceos un principio de ennegrecimiento.

- No debe contener ninguna sustancia destinada a disminuir su valor alimentario ni un exceso condimentos que tiendan a disimular defectos de la materia prima.
- Llevar en forma visible, en los casos particulares exigidos por la autoridad sanitaria, la fecha de envasamiento y de expiración del producto, la que deberá colocarse en el rótulo principal un sello, o perforada o a presión sobre la tapa.
- No contener sustancias tóxicas, bacterias patógenas, toxicogénicas ni tóxicos microbianos.
- Queda permitido agregar sin declaración en las conservas de origen animal y afines: leche, huevos especias, sustancias aromáticas permitidas, cloruro de sodio, azúcares, miel y no más de 10 por ciento de materias amiláceas (harina, almidón, féculas).

PRODUCTOS EN SALAZONES

SALAZONES

ARTÍCULO 35.- Considerase como salazones a los siguientes productos: bondiola; cabeza de cerdo salada; carnes curadas; cecina; costillas de cerdo saladas; chalona; cuero de cerdo salado; jamón cocido; jamón crudo; hocico o trompa de cerdo salados; huesos de cerdo salados; lenguas saladas; orejas de cerdo saladas; paletas de cerdo saladas; paleta de cerdo cocida, panceta salada; patitas de cerdo saladas; tasajo; tocino salado; unto salado; lomos de cerdo salados; lomo de cerdo cocido.

DEFINICION DE LAS DIFERENTES SALAZONES

ARTÍCULO 36.-

Bondiola: Se entiende por Bondiola, una salazón preparada con músculos del cuello del cerdo, debiendo someterse a un proceso de maduración. Una vez terminada la maduración, se envuelve o introduce en tela orgánica o plástica y se ata fuertemente. Queda admitida la elaboración de bondiola sin envoltura alguna.

Cabeza de cerdo salada: Se entiende por Cabeza de cerdo salada, costilla de cerdo salada, cola o rabo de cerdo salado, cuero de cerdo salado, hocico o trompa de cerdo salado, huesos de cerdo salados, lengua salada, lomo de cerdo salado, oreja de cerdo salada, patita de cerdo salada, una salazón preparada con cada una de las partes anatómicas designadas.

Cecina: Se entiende por Cecina, una salazón preparada con carne magra de cerdo o vacuno salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Chalona: Se entiende por Chalona, una salazón preparada con carne de ovino, salada y secada al aire, al sol, al humo u otro medio aprobado.

Tasajo: Se entiende por Tasajo, una salazón preparada con carne vacuna, salada y secada al aire.

Charque: Se entiende por Charque o charqui, la carne magra de las especies de consumo permitido, secada al aire, al sol, con calor artificial o al humo, con adición de sal. No se incluye en esta designación el preparado sin sal.

Jamón crudo: Se entiende por 'Jamón Crudo' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con o sin hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne. Estacionamiento mínimo de 6 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado).

Jamón crudo reserva: Se entiende por 'Jamón Crudo Reserva' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con hueso, separados de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera,

excluyéndose expresamente los trozos de carne. Estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado).

Jamon crudo argentino: Se entiende por 'Jamón Crudo Argentino' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos nacidos y criados en el territorio nacional debiendo cumplir con cada una de las exigencias establecidas en el Protocolo técnico específico. Estacionamiento mínimo de 12 meses (contados a partir del inicio del proceso de salado)

Pernil: Se entiende por 'Pernil (de Cerdo)' la salazón elaborada exclusivamente con las extremidades posteriores de cerdos aptos para el consumo con o sin hueso, separado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente los trozos de carne. A los efectos de esta definición se entiende por Pernil de cerdo a la pieza única de carne correspondiente al despiece total o parcial de los miembros posteriores del ganado porcino, separado como máximo del resto del costado de la semicanal en un punto no anterior al extremo del hueso de la cadera, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne

Jamon cocido: Se entiende por Jamón cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados. Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas

Paleta de cerdo cruda: Se entiende por Paleta de cerdo cruda salada, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, sometido a un proceso similar al del jamón crudo.

Paleta de cerdo cocida: Se entiende por paleta de cerdo cocida, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne, y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados. Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Paleta de cerdo desosada: Se entiende por Paleta de cerdo desosada y salada, cruda o cocida, según el caso, una salazón preparada con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo.

Lomo de cerdo cocido: Se entiende por lomo de cerdo cocido, una salazón preparada con músculos psoálicos de cerdo, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne y sometido a la cocción en agua salada con o sin condimentos autorizados. Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.

Panceta salada: Se entiende por Panceta salada, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo y muscular de la región abdominal del cerdo.

Tocino salado: Se entiende por Tocino salado, una salazón preparada con trozos de tejido adiposo de las regiones dorso lumbares y papada del cerdo, sometidos a la acción de la sal en seco.

Unto salado: Se entiende por Unto salado, una salazón preparada con los depósitos cavitarios de grasa de cerdo, sometidos a las salazones secas y arrolladas o no.

Las salazones que se terminen con ahumado deberán designarse con esta característica (p.a. panceta salada y ahumada, jamón crudo ahumado, etc).

PRODUCTOS CHACINADOS – EMBUTIDOS

CHACINADOS

ARTÍCULO 37.- Se entiende por Chacinados, los productos preparados sobre la base de carne y/o sangre, vísceras u otros subproductos animales que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionados o no con sustancias aprobadas a tal fin.

EMBUTIDOS

ARTÍCULO 38.- Se entiende por Embutidos, los chacinados en cualquier estado y forma admitida que se elaboren, que hayan sido introducidos a presión en fracciones de intestino u otras membranas naturales o artificiales aprobadas a tal fin, aunque en el momento del expendio y/o consumo carezcan del continente

Los embutidos pueden ser: embutidos frescos, embutidos secos y embutidos cocidos.

Embutidos frescos: Se entiende por Embutidos frescos, aquellos embutidos crudos cuyo término de comestibilidad oscila entre 1 y 6 días, recomendándose su conservación en frío.

Embutidos secos: Se entiende por Embutidos secos, aquellos embutidos crudos que han sido sometidos a un proceso de deshidratación parcial para favorecer su conservación por un lapso prolongado.

Embutidos cocidos: Se entiende por Embutidos cocidos, cualquiera sea su forma de elaboración, los que sufren un proceso de cocción por calor seco (estufas) o en agua con o sin sal, o al vapor.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

ARTICULO 39.- Se entiende por Chacinados no embutidos, todos los no comprendidos en los que se definen como embutidos.

FIAMBRES

ARTICULO 40.- Se entiende por Fiambre, los chacinados, las salazones, las conservas de carne y los productos que se expendan y consuman fríos.

PREPARACION

ARTÍCULO 41.-Las preparación, podrán ser utilizadas hasta el día siguiente, siempre que fueran conservadas en cámaras frigoríficas a una temperatura de 4 a 5 grados centígrados en el interior de la masa. Las mezclas o pastas de carnes procedentes de rupturas de la envoltura de los chacinados en elaboración, podrán ser utilizadas para preparar otros productos que se elaboren en ese mismo día. En caso de no utilizarse ese mismo día, podrá serlo el día siguiente, siempre que se sometan a la cocción y se almacenen en cámaras frigoríficas.

Las tripas naturales utilizadas como continentes, podrán ser tratadas por inmersión en jugo de ananá fresco o extracto de papaína, de bromelina, ficina o jugo pancreático, para permitir que las enzimas actúen sobre las tripas, logrando su tiranización, debiéndose en todos los casos después de este tratamiento, ser sometidas a un prolijo lavado para eliminar todo resto de la sustancia empleada. En los embutidos estacionados está permitido el baño de parafina purificada y desodorizada, de ceras, el barnizado u otro producto aprobado por la autoridad sanitaria nacional.

PORCENTAJES DE AGREGADOS PERMITIDOS

ARTÍCULO 42.-

- En los rótulos, marbetes, marchamos o en los propios continentes de los chacinados, a elección del establecimiento, se deberá consignar los porcentajes de carne, grasa, órganos y otros tejidos de cada especie animal que entren en su composición.
- En los chacinados la cantidad de materias grasas que entran en su composición no podrá sobrepasar el 50% de la masa del producto terminado.
- Se admite el agregado a los chacinados, como ligantes o extensores, de aislados proteínicos de soja, texturizados o no, hasta un máximo de 2% en peso referido al producto terminado. Estos agregados deberán figurar cuali y cuantitativamente en la lista de ingredientes declarados en el rotulado, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Se permite el agregado de texturizado de soja como extensor, debiendo declararse este agregado en la denominación del producto (por ej.: salchichas con soja, hamburguesas con soja) con caracteres de igual tamaño y su porcentaje en la lista de ingredientes, con caracteres de buen tamaño realce y visibilidad.

Quedan exceptuados de estas autorizaciones los jamones, paletas, la bondiola y el lomo de cerdo

EMBUTIDOS FRESCOS

ARTÍCULO 43.- Son embutidos frescos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

Butifarra: Con el nombre genérico de Butifarra, se entiende el embutido fresco elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno con el agregado de tocino, sal y especias, cuya pasta sufre un escaldado antes de ser embutida

Codeguín: Con el nombre genérico de Codeguín, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno con el agregado o no de piel cruda picada de cerdo, sal, salitre, especias y vino blanco.

Chorizo fresco: Con el nombre genérico de Chorizos frescos, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno, de ovino o mezcla de ellas, con la adición de tocino y el agregado o no de otras adiciones de uso permitido.

Longaniza: Se entiende por Longaniza parrillera, el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, tocino, ají picante, orégano, vino, anís o hinojo y otras adiciones de uso permitido, pudiendo agregarse carne de vacuno.

Salchicha fresca: Con el nombre genérico de Salchicha fresca, se entiende el embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre y especias.

Hamburgues: Se entiende por Hamburgués o bife a la hamburguesa, al producto elaborado con carne picada con el agregado de sal, glutamato de sodio y ácido ascórbico. Su contenido de grasa no podrá exceder del 20%.

EMBUTIDOS SECOS

ARTÍCULO 43.- Son embutidos secos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

Cervelat: Se entiende por Cervelat, el embutido seco elaborado con carne y grasa de cerdo, picadas finas, adicionado o no de sal, salitre, azúcar negra y pimienta blanca.

Chorizo español: Con el nombre genérico de Chorizos a la española, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y pimentón. Debe ser ahumado.

Longaniza: Con el nombre genérico de Longaniza, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre y especias.

Longaniza española: Se entiende por Longaniza a la española, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, azúcar, clavo de olor, pimentón dulce, nuez moscada molida, orégano, ajo y vino tinto.

Longaniza napolitana: Se entiende por Longaniza a la napolitana, el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, carne de vacuno y tocino, con o sin la adición de sal, salitre, nuez moscada molida, ají picante, ajo, hinojo en grano y vino tinto.

Lomo embuchado: Con el nombre de Lomo embuchado a la española, se entiende el embutido seco, elaborado con músculos psoálicos de cerdo, curado, adobado y embutido en recto (culata) de cerdo.

Salame: Con el nombre genérico de Salame, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, especias, vino blanco y azúcar.

Salamines: Con el nombre de Salamines, se entiende el embutido seco, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal, salitre, azúcar, especias y vino.

Sopresatta italiana: Se entiende por Sopresatta a la italiana, el embutido seco, elaborado con carne de vacuno y tocino cortados en trozos del tamaño de una avellana o una nuez pequeña, con el agregado o no de salitre y pimienta en grano.

EMBUTIDOS COCIDOS

ARTÍCULO 44.- Son embutidos cocidos de acuerdo con la definición los siguientes chacinados:

Burzot: Se entiende por Burzot en cuero, el embutido cocido, elaborado con la pasta del "burzot" embutida en bolsitas de cuero de cerdo y cocida a temperatura adecuada.

Morcilla: Con el nombre genérico de Morcilla, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, recogida durante el degüello efectuado en buenas condiciones higiénicas y en recipientes perfectamente lavados, desfibrinada y filtrada, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras sustancias que hacen al producto y previamente autorizadas.

Morcilla de hígado: Se entiende por Morcilla de hígado, el embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre obtenida de la anterior forma y triturados de carne de cerdo, hígado de cerdo y vacuno y tocino con o sin la adición de sal, salitre, pimienta blanca molida, orégano, clavo de olor, coriandro, cebolla, almidón o féculas.

Morcillon: Se entiende por Morcillón con lengua, el embutido cocido, elaborado con sangre vacuna o de cerdo, recolectada directamente durante el degüello en buenas condiciones higiénicas y en recipientes bien limpios, cueros de cerdo y lengua, moldeada, con el agregado o no de sal, pimienta negra molida, clavo de olor molido, orégano molido, tomillo molido, coriandro, mejorana y cebolla.

Mortadela: Con el nombre genérico de Mortadela, se entiende el embutido, elaborado sobre la base de carne de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, azúcar, salitre, productos amiláceos, leche en polvo y especias. La mezcla se embute en bolsitas de plástico aprobado a tal fin, tripas secas cosidas, vejigas y esófagos cosidos. Cuando no se trate de vejigas, se colocarán en moldes de acuerdo con la forma que se desee obtener.

Pata rellena: Se entiende por Pata rellena, el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne vacuna y de cerdo y cueros picados de cerdo, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, especias y vino. La pasta se embute en bolsas preparadas con cuero de cerdo, fresco o salado.

Salame: Se entiende por Salame ruso o salame tipo polonés, al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne y grasa vacuna, pudiendo agregársele o no carne de cerdo y tocino, con la adición o no de sal, salitre, ajo pisado, nuez moscada, clavo de olor, coriandro, almidones o féculas.

Salchicha tipo frankfurt: Con el nombre de Salchicha tipo Frankfurt o tipo Viena, se entiende al embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o carne de cerdo y vacuno, con el agregado de tocino, sal y especias, escaldadas y luego ahumadas hasta obtención de color moreno claro superficial.

Salchichon: Con la denominación genérica de Salchichón, se entiende el embutido cocido, elaborado en forma similar a la mortadela y embutido en intestino grueso de vacuno u otro continente autorizado.

Salchichon con jamon: Se entiende por Salchichón con jamón, el embutido cocido, elaborado con jamón, carne de vacuno y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Salchichon con carne: Se entiende por Salchichón de carne, al embutido cocido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo y tocino, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, cardamomo molido, pimienta de Jamaica, coriandro, gelatina en polvo, pimentón dulce y harina.

Sobreasada: Con la denominación de Sobreasada o sobresada mallorquina, se entiende el embutido cocido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con el agregado o no de tocino, sal, salitre, pimentón y especias.

CHACINADOS NO EMBUTIDOS

ARTICULO 45.- Se entiende por “Chacinados no embutidos”, de acuerdo con la definición, los siguientes:

Arrollado criollo: Se entiende por Arrollado criollo, un chacinado no embutido, elaborado con cabezas de cerdo, carne y tendones de vacuno con el agregado o no de sal, salitre, ají picante molido, orégano molido, ajo pisado, vinagre blanco y harina de trigo. Los moldes cubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

Burzot: Se entiende por Burzot, un chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, cueros crudos de cerdo y tocino enfriado, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada, macis molido, ajo pisado, clavo de olor, vino blanco, harina de trigo. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

Cima: Con el nombre genérico de Cima (cima rellena, con o sin huevo, cima de ganso, cima de pavo), se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de recortes de otros chacinados o pastas preparadas con carne de la especie que indica su denominación a la que se agrega especias, legumbres, verduras, huevo y féculas o almidones. Introduciéndola en bolsas de matambre curado, preparadas para ese efecto. El proceso se termina con la cocción.

Chinesco: Se entiende por Chinesco, un chacinado elaborado con carne vacuna, cueros de cerdo, hocico de cerdo y tocino con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez

moscada, clavo de olor, canela molida, arvejas secas partidas, ají picante, ajo pisado, vino blanco, harina. Los moldes, recubiertos interiormente con epiplón, se someten a cocción.

Fantasia: Se entiende por Fantasía, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo, tocino y cueros de cerdo, con el agregado o no de salitre, pimienta blanca, canela, ajo pisado, arvejas secas partidas, nuez moscada, clavo de olor, vino blanco, harina. Los moldes recubiertos interiormente con cuero de cerdo desgrasado y sin pelos se someten a cocción.

Fiorentina: Se entiende por Fiorentina, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, carne de cerdo, tendones vacunos, cueros crudos de cerdo y cabeza de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, clavo de olor molido, ají picado, arvejas secas partidas, vino blanco, harina. Los moldes recubiertos interiormente con epiplón se llenan y se someten a cocción.

FIAMBRE DE CERDO COCIDO

ARTICULO 46.- Se entiende por Fiambre de cerdo cocido, el chacinado elaborado con piezas anatómicas o cortes de cerdo, no admitiéndose recortes ni carne picada. En el rótulo del producto Fiambre de cerdo cocido no podrá hacerse mención en cuanto al origen anatómico de los cortes.

FIAMBRE COCIDO DE PATA DE CERDO

ARTICULO 47.- Se entiende por “Fiambre cocido de pata de cerdo”, el chacinado cocido no embutido elaborado con jamón de cerdo, con o sin hueso y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

FIAMBRE COCIDO DE PALETA DE CERDO

ARTICULO 48.- Se entiende por “Fiambre cocido de paleta de cerdo”, el chacinado cocido no embutido elaborado con el miembro anterior del cerdo con sus músculos propios y parte de los que lo unen al tronco hasta la articulación del carpo y sometido a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

FIAMBRE COCIDO DE LOMO DE CERDO

ARTICULO 49.- Se entiende por “Fiambre cocido de lomo de cerdo”, al chacinado cocido no embutido preparado con músculos psóadicos de cerdo, sometidos a la cocción, excluyéndose expresamente las carnes trituradas o picadas, y recortes de carne.

FIAMBRE COCIDO DE. PARA EMPAREDADOS

ARTICULO 50.- Se entiende por Fiambre cocido de... para emparedados, el chacinado cocido no embutido elaborado con trozos y/o recortes de carne de especies de faena permitida y sometido a cocción. De acuerdo al contenido porcentual de las distintas carnes declaradas en la monografía la denominación de venta será “fiambre cocido de... (Nombre/s de la/s especie/s) para emparedados” debiéndose completar con la enumeración en orden porcentual decreciente de la totalidad de las especies animales de faena permitida que componen el producto. La denominación completa de venta se deberá consignar con caracteres de igual tamaño, realce, contraste y visibilidad.

GELATINA

ARTICULO 51.- Con el nombre genérico de Galantina, se entiende el chacinado no embutido, elaborado sobre la base de carne de cerdo o de cerdo y vacuno, con o sin adición de tocino, sal, salitre, especias, cuero picado de cerdo y vino. La mezcla se envuelve en epiplón de vacuno, se introduce en un molde y se somete a cocción por un tiempo que determine la variedad.

Gelatina a la francesa:Se entiende por Galantina a la francesa, el chacinado no embutido, elaborado con lomos de cerdo, tocino, tendones cocidos o cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, anís molido, gelatina en polvo, ajo pisado, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, intercalando la carne vacuna con el tocino, separados por la pasta complementaria, sometiéndolos a cocción.

Gelatina de cabeza:Se entiende por Galantina de cabeza, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, porcina, tocino, cueros y hocicos de cerdo, con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, nuez moscada molida, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, ajo pisado, vino blanco, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Gelatina de lengua:Se entiende por Galantina de lengua, el chacinado no embutido, elaborado con lenguas vacunas o de cerdo curadas y carne vacuna, con el agregado o no de pimienta blanca partida, sal fina, salitre, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Gelatina de lengua forrada: Se entiende por Galantina de lengua forrada, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tendones, tocino, mondongo o no y lenguas de vacuno o de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada, canela molida, menta molida, esencia de anís, macis molido, ajo pisado, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Gelatina italiana:Se entiende por Galantina italiana, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, tocino y cuero de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca, nuez moscada molida, macis molido, vino blanco, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento.

Gelatina ojo de rey:Se entiende por Galantina ojo de rey, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno, tocino y tendones de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, macis molido, nuez moscada molida, pimienta blanca. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, presionando la masa complementaria, dejando un hueco horizontal donde se colocará la carne vacuna arrollada, sometiéndola a cocimiento.

Gelatina panceta arrollada:Se entiende por Galantina panceta arrollada, el chacinado no embutido, elaborado con carne de vacuno y panceta fresca con el agregado o no de sal, salitre, azúcar, coriandro, pimienta blanca partida, harina. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón con las pancetas arrolladas y se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Gelatina tres en uno:Se entiende por Galantina tres en uno, un chacinado no embutido, elaborado con la combinación de queso de cerdo, galantina vienesa y lengua forrada. En los moldes cubiertos por epiplón, se estratifican los chacinados componentes y se someten a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Gelatina vienesa:Se entiende por Galantina vienesa, el chacinado no embutido, elaborado con carne vacuna, carne de cerdo o no y tocino al que se agrega o no sal fina, salitre, azúcar blanca, pimienta blanca molida, macis molido, clavo de olor molido, canela molida, arvejas secas partidas, vino blanco. Se llenan los moldes cubiertos interiormente por epiplón, sometiéndolos a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Lechon arrollado:Se entiende por Lechón arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con lechón desosado, curado, adobado, enrollado, atado como un matambre y sometido a cocción.

Matambre arrollado: Se entiende por Matambre arrollado, el chacinado no embutido, elaborado con el músculo cutáneo mayor del vacuno, curado, adobado, arrollado, atado y sometido a cocimiento.

Picadillo de jamon: Se entiende por Picadillo de jamón, el chacinado no embutido, preparado con carne de cerdo curada, tocino y carne vacuna con el agregado o no de sal, pimienta blanca, ají picante, menta molida, arvejas secas partidas, vino blanco, harina. La masa preparada en picadillo es llevada a los moldes previamente recubiertos interiormente con epiplón y sometida a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo: Se entiende por Queso de cerdo, el chacinado no embutido, elaborado con cabeza de cerdo, quijadas y lenguas de vacunos con el agregado o no de sal, salitre, pimienta, nuez moscada, clavo de olor, canela, arvejas, ají picante molido, ajo, piñones, vino blanco y harina. La mezcla envuelta en epiplón de vacuno se lleva a los moldes y se somete a cocción a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo aleman: Se entiende por Queso de cerdo alemán, un chacinado no embutido, elaborado con cabezas de cerdo, carne vacuna y cueros de cerdo con el agregado o no de sal, salitre, pimienta blanca molida, tomillo molido, cebolla, orégano, harina. Los moldes, cubiertos interiormente por epiplón, se someten a cocimiento a temperatura y tiempo apropiados.

Queso de cerdo aleman colorado: Se entiende por Queso de cerdo alemán colorado, un chacinado no embutido, elaborado como el descrito en el artículo anterior, pero con el agregado de sangre de vacuno o de cerdo.

Rulana: Se entiende por Rulada, en forma genérica, el chacinado no embutido, elaborado en forma similar a la galantina, recubierto por una loncha de tocino o músculo pectoral ascendente de vacuno o pectoral de cerdo, al que se agregan decoraciones de fantasía. El procesado concluye con la cocción a temperatura apropiada.

ARTICULO 52.- Los fabricantes de chacinados y salazones están obligados a expender sus productos con el sello de la inspección oficial competente y las etiquetas correspondientes de acuerdo con el presente. Los que expendan chacinados y salazones fraccionados están obligados a conservar los sellos de inspección hasta el momento de dispensar la última porción del producto. Las infracciones a estas disposiciones harán pasible de decomiso inmediato y el producto será considerado como de elaboración clandestina y de aplicación de las penalidades.

CONSERVAS DE CARNE

CARNE VACUNA CURADA

ARTICULO 53.- Se entiende por Carne vacuna curada y cocida (Corned beef), una conserva elaborada con carne vacuna, desosada, trozada, cocida y curada

CARNE VACUNA COCIDO

ARTICULO 54.- Se entiende por Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia, la carne trozada convenientemente, reducida en su actividad acuosa y preservada por cocción en una solución que contiene sal común, glicerina y sorbato de potasio. Este producto se envasará al vacío en películas plásticas cuya permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua. Se recomienda almacenar y transportar en lugar fresco para mejor retención de sus caracteres organolépticos.

Deberá rotularse en el cuerpo del envase: Carne vacuna cocida conservada de humedad intermedia, debiendo constar en el rotulado la concentración de sal, glicerina y la indicación de que contiene sorbato de potasio, la recomendación de mantenerse en lugar

fresco y la fecha de elaboración y de vencimiento (mes y año). Esta última deberá estar comprendida dentro de un plazo máximo de 4 meses a partir de la fecha de elaboración.

CARNE OVINA CURADA

ARTICULO 55.- Se entiende por Carne ovina curada y cocida (Corned mutton), una conserva elaborada con carne ovina desosada, trozada, cocida y curada. Las condiciones del producto terminado serán las mismas que las de la carne vacuna curada y cocida (Corned beef).

CARNE DE CERDO CURADA

ARTICULO 56.- Se entiende por Carne porcina curada y cocida (Corned pork), una conserva elaborada con carne porcina curada, desosada, trozada, cocida.

CARNE VACUNA COCIDA

ARTICULO 57.- Se entiende por Carne vacuna sin curar y cocida (Boiled beef), una conserva preparada como el "Corned beef", pero empleando carne sin curar.

CARNE OVINA COCIDA

ARTICULO 58.- Se entiende por Carne ovina sin curar y cocida (Boiled mutton), una conserva preparada como el "Corned mutton", pero empleando carne sin curar.

CARNE PORCINA COCIDA

ARTICULO 59.- Se entiende por Carne porcina sin curar y cocida (Boiled pork), una conserva preparada como el "Corned pork", pero empleando carne sin curar.

ARTICULO 60.- La mezcla de carnes de distintas especies animales debe ser denunciada en los rótulos, con indicación de porcentaje

CARNE VACUNA ASADA

ARTICULO 61.- Se entiende por Carne vacuna azada (Roast beef), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada.

BIFE DE LOMOA LA PLANCHA

ARTICULO 62.- Se entiende por Bife de lomo a la plancha (Grilled sirloin steak), una conserva elaborada con bifos de músculos psoádicos de vacuno, asados a la plancha.

BIFE VACUNO CON CEBOLLAS

ARTICULO 63.- Se entiende por Bifos de vacuno con cebolla (Steak and onions), una conserva elaborada con carne fresca de vacuno, asada con agregado de cebolla.

BIFE HAMBURGUEZA

ARTICULO 64.- Se entiende por Conserva de bife hamburgués, a una conserva preparada con carne picada, con el agregado de salsa blanca o de tomate y a la que se da forma circular del diámetro del envase.

PECHO VACUNO

ARTICULO 65.- Se entiende por Pecho vacuno (Brisket beef), a la conserva elaborada con carne vacuna curada o no, desosada y cocida, correspondiente a la región del pecho vacuno, parte antero-inferior del tórax, como asimismo la que se extiende a lo largo de esternón. Los trozos deben ser del tamaño de sus envases, aceptándose más pequeños sólo para completar el peso.

QUIJADA VACUNA

ARTICULO 66.-Se entiende por Quijada vacuna (Ox cheek), la conserva elaborada sobre la base de la masa muscular, formada por los músculos maseteros y pterigoideos, curada o no y cocida.

CARNE VACUNA CON PAPAS

ARTICULO 67.-Se entiende por Carne vacuna con papas (Corned beef hash), la conserva elaborada con carne vacuna cocida y curada (Corned beef), con la adición de trozos de papa cortada del mismo tamaño de la carne

CARNE SASONADA

ARTICULO 68.-Se entiende por Carne sazónada (Boeuf assaisonné), una conserva elaborada con carne desosada, curada y cocida y fuertemente condimentada

ESTOFADO CON SALSA

ARTICULO 69.- Se entiende por Estofado con salsa (Stewed beef), a la conserva elaborada con carne vacuna estofada, aderezada con salsa o tuco.

CARNE A LA PETITORIA

ARTICULO 70.-Se entiende por Carne a la petitoria, la conserva elaborada sobre la base de carne o vísceras de aves, guisadas, a las que se les agrega salsa con limón y huevo.

GUISO DE CARNE Y RIÑÓN

ARTICULO 71.-Se entiende por Guiso de carne y riñón vacunos (Stewed steak and kidneys), a la conserva elaborada con trozos de carne vacuna y riñón de vacuno aderezada con salsa

CASSOULET

ARTICULO 72.-Se entiende por Cassoulet, una conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo adobada, guisada, con el agregado de porotos blancos

RAGOUT

ARTÍCULO 73.-Se entiende por Ragout una conserva elaborada sobre la base de trozos de carne y hortalizas

LOCRO

ARTICULO 74.-Se entiende por Locro, una conserva elaborada sobre la base de maíz quebrado, porotos, carne trozada y zapallo. Cuando se elabora con trigo, se designará locro de trigo.

CHILI

ARTÍCULO 75.-Se entiende por Chili con carne, una conserva elaborada sobre la base de carne vacuna o porcina, curada o no, finamente cortada, guisada, con el agregado o no de porotos y ají picante. El producto terminado deberá contener no menos de 40% de carne, calculado sobre la base del peso de la carne fresca.

CORDERO A LA IRLANDESA

ARTICULO 76.- Se entiende por Cordero a la irlandesa (Irish stew), a una conserva elaborada sobre la base de carne de cordero guisada con papas y salsa, preparada con harina y leche (salsa blanca).

GUISO DE CORDERO

ARTICULO 77.-Se entiende por Guiso de cordero (Stewed lamb), a la conserva elaborada con carne ovina, aderezada con salsa

RABO VACUNO

ARTICULO 78.- Se entiende por Rabo o cola de vacuno (Ox tail), la conserva elaborada con las primeras vértebras coccígeas de los vacunos con sus músculos adheridos, curados o no y cocidos.

ALBONDIGA

ARTICULO 79.-Se entiende por Albóndiga (Meat risolé), una conserva elaborada sobre la base de carne picada, con el agregado o no de harina y huevos y cuya masa, antes de envasar, se divide en pequeñas esferas y se cuece, adicionándole una salsa

JAMON DEL DIABLO

ARTICULO 80.-Se entiende por Jamón condimentado o jamón del diablo (Devilled ham), una conserva elaborada con pasta preparada con jamón condimentado con especias. El jamón podrá ser reemplazado hasta en un 40% por carne vacuna, en cuyo caso esta adición deberá ser declarada en el rótulo.

LENGUA BOVINA

ARTICULO 81.-Se entiende por Lenguas de bovinos, la conserva elaborada con lenguas de bovinos adultos (Ox tongues) o de terneros (Veal tongues), desprovistas de sus mucosas, huesos y cartílagos, curadas y cocidas

LENGUA DE CORDERO EN SALSA

ARTICULO 82.-Se entiende por Lengua de cordero en salsa (Braised lamb tongues in savoury sauce), a la conserva elaborada con lengua de ovino cocida que en el momento de su envasado se le adiciona salsa de tomate condimentada.

LENGUA ESCABECHADA

ARTICULO 83.-Se entiende por Lenguas escabechadas (Pickled seguido de la especie: ox, sheep, pork, tongues), a la conserva elaborada con lenguas cocidas a las que se les agrega salsa de escabeche

LENGUA OVINA

ARTICULO 84.-Se entiende por Lengua ovina (Lamb's tongue), a la conserva elaborada con lenguas de ovino desprovistas de su mucosa, huesos y cartílagos, curadas, cocidas y con el agregado de caldo gelatinoso en una proporción no mayor del 10%.

LENGUA PORCINA

ARTICULO 85.-Se entiende por Lenguas porcinas (Pork tongues, lunch tongues o breakfast tongues), a la conserva elaborada con lenguas de cerdo en la misma forma que las lenguas de ovinos.

PICADILLO DE CARNE

ARTÍCULO 86.-Se entiende por Picadillo de carne y/o vísceras, al picado menudo al que se le agregan o no materias grasas.

PICADILLO DE CARNE PARA EXPORTACION

ARTICULO 87.-Se entiende por Picadillo de carne para exportación (Minced meat), a la conserva elaborada con carne vacuna picada, en proporción no menor al 30% del contenido total y con agregado de grasa porcina.

PICADILLO DE SESO

ARTICULO 88.-Se entiende por Picadillo de sesos, a una conserva elaborada sobre la base de masa encefálica picada.

ARTÍCULO 89.-En los rótulos de las conservas elaboradas con pastas y picadillos deben denunciarse los componentes de origen animal que los integran.

PATE DE CARNE

ARTICULO 90.-Se entiende por Pasta de carne o paté de carne (Pote meat), a la conserva elaborada con pasta de carnes, cuya especie o especies se declararán en el rótulo, con la adición de grasa.

PATE DE HIGADO

ARTÍCULO 91.-Se entiende por Pasta de hígado (Paté de foie), a la conserva elaborada con pasta de hígado, grasa, carne vacuna, pudiendo contener leche, huevos y almidón. Estos productos pueden recibir denominaciones tales como puré de hígado, mousse de hígado, no pudiendo figurar en su rotulado la mención hígado de ganso o hígado de pato. Cuando estos productos son trufados deberán contener un mínimo de 3% de trufas.

PATE DE GANSO O PATO

ARTICULO 92.-Se entiende por Pasta de hígado de ganso o pato (Paté de foie de canard), el producto elaborado exclusivamente con hígado de ganso o pato, el que puede denominarse pasta de hígado graso (Paté de foie gras) cuando el hígado proviene de gansos cebados, sazonados con sal. Cuando este producto es trufado deberá contener entre 5 y 10% de trufa.

PATE DE HIGADO CON HONGOS

ARTICULO 93.-Se entiende por Pasta de hígado con hongos o con trufas, a la conserva elaborada con pasta de hígado (Paté de foie) adicionada de no menos de 6 gramos por kilogramo de producto, según el caso. Cuando estos productos están elaborados con mezcla de hígados de diversas especies a los que pueden agregarse diversos productos, podrán recibir denominaciones tales como rouleau, bloc supreme, terrine, de hígado. Cuando estos productos son trufados, deberán exhibir un contenido de trufas entre 5 y 10%

PASTA DE HIGADO GRASO

ARTÍCULO 94.- Se entiende por Pasta de hígado graso (Paté de foie gras), a la conserva preparada con pasta elaborada con hígado de ganso o pato que haya sufrido una sobrecarga de grasa, con el agregado de carne y grasa de cerdo. Las pastas para la elaboración de conservas no pueden contener más del 10% de almidón o féculas

PATE DE LENGUA

ARTICULO 95.-Se entiende por Pasta de lengua o paté de lengua (Pote tongue), a la conserva elaborada con pasta hecha con lengua desprovista de su mucosa, huesos y cartílagos.

PATE DE LENGUA CON JAMON

ARTICULO 96. Se entiende por Pasta de lengua con jamón o paté de lengua con jamón (Meat and ham), a la conserva elaborada con pasta de carne con lengua porcina, curada y cocida en agua, con el agregado de jamón, que puede ser ahumado o no.

PATE DE PAVO CON LECHON

ARTÍCULO 97.-Se entiende por Pasta de pavo con lechón, a la conserva elaborada sobre la base de carne de cerdo y pavo con el agregado de tocino.

GELATINA DE PATITAS DE CERDO

ARTÍCULO 98.-Se entiende por Gelatina de patitas de cerdo, a la conserva elaborada sobre la base de patitas de cerdos desosadas, curadas, cocidas en agua y con el agregado o no de otros recortes de cerdo. En el momento de su envase se le adiciona gelatina o agar-agar

CHORIZO ESPAÑOL

ARTÍCULO 99.-Se entiende por Chorizos españoles en lata, una conserva elaborada con el producto homónimo enrobados en grasa de cerdo.

SALCHICHAS DE VIENA

ARTICULO 100.-Se entiende por Conserva de salchicha de Viena, Frankfurt, de copetín, a las conservas elaboradas con los productos homónimos.

POLLO EN ESCABECHE

ARTÍCULO 101.-Se entiende por Pollo en escabeche, a la conserva elaborada sobre la base de carne de pollo a la que se le adiciona una salsa de escabeche

PAVITA EN TROZO

ARTICULO 102.-Se entiende por Pavita en trozos, una conserva elaborada con trozos de pavita, mezcla de los músculos pectorales y otros músculos de la economía, adicionada de agar-agar y/o gelatina.

Se entiende por Pavita en escabeche, la conserva a que se refiere el artículo anterior, a la que se le ha reemplazado el agar-agar y/o la gelatina por una salsa de escabeche.

MONDONGO A LA GENOVESA

ARTICULO 103- Se entiende por Mondongo a la genovesa, una conserva elaborada con mondongo vacuno, cortado en tiras finas y trozos pequeños, al que se le agrega una salsa preparada con ají, tomate, cebolla, apio, perejil, zanahoria, ajo y pimentón.

MONDONGO EN SALSA DE TOMATE

ARTICULO 104.- Se entiende por Mondongo en salsa de tomate, a una conserva elaborada con mondongo blanqueado, cocido y cortado en tiras o trozos, al que se le adiciona una salsa cocida sobre la base de tomate.

BUSECA

ARTICULO 105.- Se entiende por Buseca (Ox tripe), una conserva elaborada sobre la base de mondongo (primero y/o segundo estómago de los rumiantes), cortado en tiras o trozos, blanqueado, cocido y guisado.

POROTOS CON TOCINO CON SALSA DE TOMATES

ARTICULO 106.- Se entiende por Porotos con tocino en salsa de tomates, una conserva elaborada con porotos cocidos y trozos de tocino, con el agregado de salsa de tomate cocida.

POROTOS CON TOCINO Y SALSA BLANCA

ARTÍCULO 107.- Se entiende por Porotos con tocino y salsa blanca, a la conserva elaborada con trozos de tocino, con el agregado de porotos cocidos y salsa blanca. En todos los casos debe especificarse en los rótulos la variedad de porotos usados.

PUCHERO CON VERDURA

ARTICULO 108.- Se entiende por Puchero con verdura, una conserva elaborada con trozos de carne vacuna, con el agregado de diversos productos vegetales, pudiendo incorporarse otros elementos de acuerdo a los gustos regionales.

RAVIOLES AL TUCO

ARTICULO 109.- Se entiende por Raviolos al tuco, a la conserva elaborada con raviolos cocidos, con el agregado de tuco.

TALLARINES AL TUCO

ARTICULO 110.- Se entiende por Tallarines al tuco, a la conserva elaborada con los fideos de ese nombre, cocidos, con el agregado de tuco.

MINESTRON

ARTICULO 111.- Se entiende por Minestrón, una conserva elaborada sobre la base de sopa de verdura, legumbres, con o sin arroz y fideos macarrones.

RELLENO DE EMPANADAS

ARTICULO 112.- Se entiende por Relleno de empanadas, una conserva elaborada sobre la base de picadillo de carne vacuna, con el agregado o no de pasas de uva, papas, huevos, aceitunas y salsa.

ENSALADA PARA APERITIVO

ARTICULO 113.- Se entiende por Ensalada para aperitivo, una conserva elaborada con trompas o morros bovinos y/o porcinos, cortados en trozos finos, curados en salmuera, cocidos con el agregado de vinagre y especias.

CALDOS

ARTÍCULO 114.- Con el nombre de:

Caldo: se designa la conserva alimenticia que resulta de la cocción de carnes, vegetales, sustancias ricas en proteínas o sus derivados y/o de la reconstitución de mezclas de sustancias alimenticias deshidratadas, conforme a su modo de empleo, con o sin adición de: Grasas alimenticia, Hidrolizados de proteínas, Extracto de levadura, Vegetales deshidratados, Extractos de vegetales, Saborizantes, Aromatizantes, Exaltadores, de aroma y sabor Antioxidantes, Sinergistas, Emulsiones, Anticoagulantes, Antiespumantes, Colorantes permitidos, Cloruro de sodio (sal de cocina), Especias y/o sus extractos o destilados en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente.

Caldo concentrado: Se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda, en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Caldo deshidratado: Se designa el producto preparado de acuerdo a lo definido precedentemente, que por lo general se presenta en estado granulado, en polvo o moldeado en forma de cubos, cubitos, tabletas o en pasta, para ser consumido mediante el agregado de agua de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Caldo de carne deshidratado: Se designa el producto obtenido por deshidratación de caldo de carne o el elaborado por mezcla de carne bovina deshidratada y/o extracto de carne, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Caldo de gallina deshidratado: Se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de gallina o el elaborado con mezclas de carne deshidratada de aves evisceradas del género "Gallus" y/o sus extractos, con el agregado opcional de los productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Caldo de verduras y/u hortalizas deshidratadas: Se designa el producto obtenido por deshidratación del caldo de verdura y/u hortalizas o el elaborado por mezcla de vegetales deshidratados y/o sus extractos, con el agregado opcional de productos alimenticios y aditivos mencionados precedentemente.

Caldo de puchero deshidratado: Se designa al caldo mixto que responde a una forma de preparación, elaborado utilizando total o parcialmente los ingredientes característicos de las variedades antes definidas con el agregado opcional de las materias primas a que hace referencia la definición general de Caldo.

Estos productos deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, que preserven adecuadamente sus cualidades físicas, organolépticas y microbiológicas.

SOPAS

ARTICULO 115.- Con el nombre de Sopa, se designa la conserva alimenticia elaborada a base de caldos con agregado de pastas frescas o secas, sémola, féculas, grasas alimenticias, extractos de carne, hidrolizados de proteínas, harinas, almidones, extractos de levadura desamargada, carne y sus derivados, chacinados, hongos, trufas, leche y sus derivados, granos de cereales, legumbres y hortalizas, extractos vegetales, huevos, edulcorantes nutritivos, cloruro de sodio (sal de cocina), especias y/o sus extractos y destilados, condimentos, y/o por la reconstitución de la mezcla equivalente de dichas materias primas deshidratadas, conforme a su modo de empleo y en los niveles requeridos según las prácticas de una buena fabricación, salvo los casos en que los límites se fijen específicamente. Podrán incorporarse los siguientes aditivos: Ácidos orgánicos, Espesantes, estabilizantes, gelificantes, emulsionantes, antioxidantes, sinergistas, colorantes permitidos, sustancias sávido-aromáticas naturales, antiaglutinantes, antiespumantes, exaltadores de aroma y sabor, saborizantes, aromatizantes. . .

Sopa concentrada: se designa el producto preparado de acuerdo con lo definido precedentemente, que se expende en forma semilíquida o viscosa, para ser consumida mediante el agregado de agua, de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responde en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

Sopa deshidratada: se designa el producto preparado por deshidratación de sopas o el elaborado por mezclas de componentes deshidratados mencionados precedentemente, para

ser consumido hidratado de acuerdo al modo de empleo indicado en su rotulación y responda en composición y caracteres organolépticos a las exigencias del presente Código.

DIFERENTES TIPOS DE PREPARADOS ELABORADOS CON CARNE

CARNE COCIDA CONGELADA

ARTICULO 116.- Se entiende por Carne cocida congelada, el producto elaborado con carne desgrasada, la que una vez trozada es cocida en agua, sometida a una lluvia de agua fría e inmediatamente congelada.

JAMON COCIDO EN LATA

ARTICULO 117.- Se entiende por Jamón cocido en lata, el producto elaborado con el homónimo, envasado en hojalata y pasteurizado.

PATITAS EN VINAGRE

ARTICULO 118.- Se entiende por Patitas en vinagre, el preparado con patitas de cerdo curadas y cocidas, con el agregado o no de cebolla, perejil, mostaza en grano, pimienta blanca, vinagre blanco, enebrina y aceite. Las patitas se sumergen en la mezcla preparada para su conservación.

EXTRATO DE CARNE

ARTICULO 119.- Con el nombre de Extracto de carne, se designa la conserva alimenticia elaborada por concentración hasta consistencia pastosa de un extracto acuoso de carne. El extracto de carne deberá expendirse con la indicación de su cal El producto obtenido de acuerdo a lo definido precedentemente, pero de consistencia líquida, se rotulará Extracto fluido de carne y deberá ajustarse a las normas fijadas para extracto de carne, excepto en lo referente a su menor concentración.

EXTRACTO DE CARNE DE 1ª CALIDAD

ARTICULO 129.- Se entiende por Extracto de carne de primera calidad, el producto que reúna las siguientes características:

- Perfecta solubilidad en agua fría, debiendo contener sólo vestigios de materias insolubles
- Podrá contener vestigios de gelatina, pero estará exento de dextrina, albúminas coagulables, caseína, extractos de levaduras o cualquier otro producto no autorizado.

ARTICULO 130.- Los extractos de carne que no reúnan las condiciones de los incisos del artículo anterior y el conjunto de creatina y creatinina sea inferior al 7%, pero no menor del 5%, el agua y el cloruro de sodio no excedan del 22 y 10%, respectivamente, serán considerados de segunda calidad.

JUGO DE CARNE CONCENTRADO

ARTICULO 131.- Se entiende por Jugo de carne concentrado, (Concentrate meat juice) un producto obtenido por concentración de la parte líquida del tejido muscular rojo, a temperatura inferior al punto de coagulación de los proteínas solubles a presión atmosférica normal o en el vacío. No debe contener sustancias no autorizadas. El jugo de carne no podrá expendirse o rotularse como extracto de carne.

MODONGO DESECADO

ARTICULO 132.- Se entiende por Mondongo desecado, el producto preparado con mondongo que ha sufrido una deshidratación tal que permite su conservación por largo tiempo.

CONSERVAS Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA

ARTÍCULO 133.- Las conservas, salazones, desecados y todo preparado con productos de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) aisladamente o en mezclas, deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- Reacción de indol: negativa
- Mercurio total, Máx: 0,5 mg/kg (0,5 ppm) de parte comestible, de los cuales no más de 0,3mg/kg (0,3 ppm) podrán ser compuestos mercuriales (estos valores se referirán al producto con un contenido acuoso semejante al producto fresco)".

ARTÍCULO 134.- Las denominaciones con que se expendan las conservas y afines de productos de la pesca o captura que se importen, deben responder a la denominación del país de origen y a sus especificaciones, las que podrán ser exigidas por la autoridad competente.

ARTICULO 135.- Para los peces, moluscos, mariscos, batracios, reptiles o mamíferos que habitan aguas argentinas, se tendrá en cuenta la correspondencia entre sus nombres vernáculos y los científicos.

ARTÍCULO 136.- Sólo podrán rotularse y expendirse con los nombres que en cada caso se indican las siguientes especies elaboradas en el país:

Sardinias (Licengraulis grossideus) el producto de la pesca conocido como Sardinias de río que responda a las características de la denominación técnica.

Sardinias (Clupea arcauta), llamada impropriamente Mojarrita de mar.

Sardinias argentinas (Engraulis anchoíta) que corresponde a las anchoítas preparadas como sardinias.

ARTICULO 137.- En los tres casos citados en el artículo anterior, el nombre técnico debe preceder o seguir inmediatamente a la expresión Sardinias o Sardinias argentinas, pero puede estar consignado con caracteres de menor tamaño.

Con el objeto de que pueda emplearse un solo tipo de envase indistintamente para las tres especies, se admite la preparación de aquellos con rotulación Sardinias Argentinas, sin consignar el nombre técnico. En tal caso se determinará la especie, precediendo la indicación del año de embasamiento.

PRODUCTOS DE LA PESCA SALADOS

ARTÍCULO 138.- Se entiende por Productos de la pesca salados, los Pescados, Crustáceos, Moluscos, Batracios, Reptiles, Mamíferos de especies comestibles de agua dulce o agua de mar, destinados a la alimentación humana que después de la pesca o captura se someten a la acción de la sal, previa descamación parcial o total, eviscerados o no total o parcialmente, pudiendo la salazón ser húmeda o seca.

PESCADO SALADOS DESECADOS

ARTÍCULO 139.- Los pescados salados y desecados no podrán contener más de 25% de cloruro de sodio.

PESCADO EN SALMUERA

ARTICULO 140.- Se entiende por Pescado en salmuera, el preparado con salmuera y envasada sin esterilización posterior.

SALMUERA

ARTICULO 141.-Se entiende por Salmuera, la solución en agua potable de sal, a la que puede incorporarse los aditivos permitidos. . La sal empleada será de primer uso, apta para la alimentación; las salmueras no deberán contener sustancias colorantes ni conservantes. Las que se destinen a la preparación de caviar podrán contener ácido benzoico o benzoato de

ANCHOAS

ARTICULO 142.-Se entiende por Anchoas a la carne, las anchoas saladas colocadas carne con carne sin capa de cloruro de sodio intermedia.

ANCHOAS Y ANCHOITAS SALADAS

ARTÍCULO 143.-Anchoas y anchoítas saladas o en salmuera, es el producto alimenticio que ha permanecido no menos de cinco meses recubierto con sal y salmuera antes de ser librado al consumo. El producto terminado al ser abierto debe presentar una coloración rosada intensa, homogénea, sin olores extraños, ni alteradas. En los envases que contengan este producto no debe aparecer grasa sobrenadando ni adherida a los bordes o tapa. Las denominadas de calidad superior serán de tamaño uniforme con sus escamas, descabezadas. No existirán unidades rotas.

BACALAO SALADO Y DESECADO

ARTÍCULO 144.-El Bacalao salado y desecado y las especies preparadas como tal, no deben exceder en el producto terminado del 30% de sal

ALETA DE TIBURON

ARTICULO 145.-Se entiende por Aleta de tiburón, las aletas de los selacios, saladas o espolvoreadas con sal, desecadas al sol o en estufas. Se clasifican en blancas y negras, pudiéndose mezclar ambas, aún en distintas proporciones.

PRODUCTOS DE LA PESCA DESECADOS, AHUMADOS Y EMBUTIDOS

ARTÍCULO 146.- Se entiende por Productos de la pesca desecados a los:

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

PEZ PALO

ARTICULO 147.-Se entiende por Pejepalo o pez palo, el pescado grande (abadejo, corvina, merluza u otros) que una vez limpio se deseca sin aplastar ni salar.

CAMARON SECO

ARTICULO 148.-Se entiende por Camarón seco, el camarón fresco hervido, limpio, salado y desecado al sol, en estufa o secaderos apropiados.

PESCADO PRENSADO

ARTICULO 149.-Se entiende por Pescado prensado, el producto de la pesca que se obtiene por el prensado del pescado, previa evisceración y curado por la sal durante no menos de 20 días

PESCADO DESHIDRATADO

ARTICULO 150.-Se entiende por Pescado deshidratado, el producto de la pesca obtenido por la deshidratación del pescado previa evisceración

PRODUCTO DE PESCA AHUMADO

ARTÍCULO 151.-Se entiende por Producto de la pesca ahumado, el que después de salado y/o desecado total o parcialmente, previo eviscerado total o parcialmente, se somete a la acción del humo

EMBUTIDOS DE PESCADO

ARTICULO 152.-Se entiende por Embutido de pescado, el producto elaborado sobre la base de pescados curados o no, cocidos o no, ahumados o desecados o no, introducidos a presión en un fondo de saco de origen orgánico o inorgánico aprobado a ese fin, aunque en el momento de su expendio y/o consumo carezca de continente. Podrán colorarse con colorantes de uso permitido.

CONSERVAS DE PESCADO

ARTÍCULO 153.- Las conservas de pescado deberán someterse a la prueba de la estufa durante no menos de 7 días a una temperatura de 37°C.

CONSERVA DE PESCADO EN SALSA

ARTICULO 154.-Se entiende por Conserva de pescado en salsa, la preparada sobre la base de pescado con la adición de salsa. En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

PASTA DE PESCADO

ARTICULO 155.-Se entiende por Pasta de pescado, la conserva elaborada con el producto íntegro o trozos procedentes de la industrialización, que después de cocido y despojado de huesos y espinas, es reducido a pasta, condimentado y adicionado o no de farináceos. Cuando los mariscos formen parte de la pasta, deberá especificarse en el rótulo. Si la pasta está preparada nada más que con mariscos deberá rotularse: Pasta de mariscos.

ARTICULO 156.- Queda permitido agregar a las pastas de pescado y/o mariscos sin declaración en el rótulo, hasta 10% de harina de trigo, maíz, papa o mandioca y no más de 18% de sal. El agregado de mayor cantidad de amiláceos o sal deberá tener autorización de la autoridad competente y declararse en el rótulo.

PESCADO CON JALEA

ARTÍCULO 157.-Se entiende por Pescado con jalea, la conserva preparada partiendo de pescado cocido en un caldo aromatizado, que al envasarse se le adiciona gelatina.

PESCADO EN ACEITE

ARTICULO 158.-Para que las conservas de pescados puedan rotularse Al o En aceite, deberán haber sido elaboradas utilizando en todos los casos aceites alimenticios. En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto".

CONSERVAS DE ATUN

ARTICULO 158.-Se considera Conservas de atún, las conservas preparadas con trozos y filetes de pescados de nombres comunes, Albacora, Añon patudo, Atún Rojo, Rabil, Barrilete, Melba y Bonito, procedentes de piezas descabezadas, evisceradas y privadas de cola, piel, branquias, espinas, huevas y carne negra, sazonadas con sal, cocidas al vapor o en salmuera y secadas adecuadamente antes del embasamiento. La caballa podrá designarse Atún argentino cuando se prepare exclusivamente con las partes blancas de la carne desprovista de piel, sangre y espinas. Estas conservas podrán serlo en aceite, aceite de oliva o en salsa de tomate.

BOUILLABAISSE

ARTICULO 159.-Se entiende por Bouillabaisse, la conserva de pescado, elaborada con diversos pescados y mariscos cocidos y adicionados de aditivos de uso permitido.

CONSERVA DE PESCADO

ARTICULO 160.-Se entiende por Conserva de pescado, la conserva de pescado con el agregado de salmuera de baja concentración o caldo. En el rótulo se declarará expresamente el "peso escurrido" y el "peso neto". Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del pescado envasado (por ej: Merluza, Caballa, etc) en salmuera o caldo o al natural. Cuando no tengan ningún agregado se rotulará en conserva (por ej: Merluza en conserva o Merluza).

CONSERVAS DE MARISCOS

ARTICULO 161.-Se entiende por Conserva de mariscos, la conserva de mariscos desprovistos de sus valvas, adicionada de salmuera o caldo. La salmuera o caldo no podrá hallarse en proporción superior al 50% del peso total del producto terminado. Estos productos se rotularán indicando únicamente el nombre del marisco.

CAVIAR

ARTICULO 162.-Se entiende por Caviar, el producto hecho con huevas de varias especies de esturiones y sal.

CAVIAR FRESCO

ARTÍCULO 163.-Se entiende por Caviar fresco o granulado (Ikra, Koernigerkaviar), el caviar de color gris que presente las huevas muy aglutinadas

CAVIAR PRENSADO

ARTÍCULO 164.-Se entiende por Caviar prensado (Pauloernaria, Presskavier), el caviar que presenta aspecto de masa compacta, aceitosa, de color gris oscuro o negro. No deberá contener aceite o huevas de otros peces.

OTROS TIPOS DE CAVIAR

ARTICULO 165.-Se entiende por "Caviar de..." el producto, preparado como caviar, con huevas de otros peces. En todos los casos en los rótulos se dejará constancia de la especie de que proviene, seguida del nombre técnico del pez cuyas huevas se utilizan para prepararlos.

Los caviar, cualquiera sea la designación con que se vendan (granulado o prensado) y su origen (verdaderos o similares), no podrán contener más de 10% de sal ni de 4,5% de ácidos grasos libres calculados en ácido oleico y el nitrógeno no excederá de 0,05 g por ciento. No darán reacción de ácido sulfhídrico libre.

CONSERVAS DE PESCADO EN ACEITE

ARTICULO 166.-Las conservas de pescado rotuladas Al o En aceite de oliva, serán las elaboradas utilizando exclusivamente aceite de oliva como cobertura. Las conservas de pescado elaboradas con otros aceites aptos para la alimentación deberán rotularse: “en aceite comestible”

DENOMINACIONES DE ORIGENES EXTRANJEROS

ARTICULO 167.-Con las denominaciones de origen extranjero que siguen, se entienden los productos que se mencionan a continuación:

- Bükling: arenques ahumados.
- Haddock: salazón de pescado grande (abadejo, corvina, merluza, pez azul, etc) hecha con el pescado abierto y despinado.
- Klipfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) salado y desecado.
- Stockfish: pescado grande (abadejo, corvina, merluza, etc) desecado sin salar que se vende arrollado o enroscado.
- Rollmops: lonjas de pescado marinado que se expenden arrolladas y adicionadas de condimentos varios.
- Saracas: sardinas o anchoas saladas y prensadas.

HUEVOS

ARTICULO 168.- Con la designación general de Huevos, sólo podrán expendirse los huevos frescos de gallina. Cuando se trate de huevos de otras especies deberá aclararse la especie de la que proviene.

HUEVOS FRESCOS

ARTÍCULO 169.- Se entiende por Huevo fresco, el que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación a excepción de la refrigeración por un lapso máximo de 30 días a una temperatura de 0° a 2°C

Se los distingue en las siguientes categorías, debiendo cumplir las exigencias que se establecen para cada caso:

Huevo fresco de Grado A, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por medios físicos:

Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

Cámara de aire: de hasta 5 mm de profundidad, fija y sana.

Yema: casi invisible, de contorno difuso, céntrica, fija y de color uniforme.

Clara o albúmina: transparente, consistencia firme, de aspecto homogéneo.

Cicatrícula o germen: invisible y sin sangre.

Peso: mín. 58 g.

Huevo fresco de Grado B, el que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

Cáscara: naturalmente limpia, fuerte y de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia roja o rojiza.

Cámara de aire: de hasta 8 mm de profundidad, fija y sana.

Yema: ligeramente visible, de contorno ligeramente visible, céntrica, puede ser algo móvil y de color uniforme.

Clara o albúmina: transparente, consistencia firme de aspecto homogéneo.

Cicatricula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

Peso: mín. 55 g.

Huevo fresco de Grado C, el que reúne las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

Cáscara: para el huevo destinado a la venta, sin refrigerar, se aceptará la cáscara ligeramente sucia. Para el huevo refrigerado, la cáscara deberá ser naturalmente limpia. Para ambos, deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte pero de forma normal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza.

Cámara de aire: de hasta 10 mm de profundidad, puede ser móvil con un desplazamiento no mayor de 15 mm. Debe ser sana.

Yema: visible, e contorno visible, ubicación variable y cuyo color puede ser abigarrado.

Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, de aspecto homogéneo.

Cicatricula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

Peso: mín. 48 g.

Huevo fresco de Grado D, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

Cáscara: para el huevo destinado a la venta sin refrigerar, se aceptará la cáscara sucia. Para el huevo refrigerado la cáscara deberá ser limpia. Para ambos deberá ser sana, pudiendo ser no muy fuerte y de forma anormal. A la luz de Wood, deberá presentar fluorescencia rojiza o azulada.

Cámara de aire: de hasta 10 mm de profundidad, puede ser móvil, puede ser espumosa.

Yema: visible, contorno visible, pudiendo ser neto, puede ser móvil y puede hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.

Clara o albúmina: transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.

Cicatricula o germen: ligeramente visible, sin sangre.

Peso: sin límite.

Huevo fresco para la elaboración industrial de alimentos previo cocimiento o de Grado E, el que reúne por unidad las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio o por otros medios físicos:

Cáscara: puede ser sucia, puede ser cascada sin pérdida de substancia, puede ser débil y de forma anormal. La fluorescencia a la luz de Wood no debe llegar a violeta.

Cámara de aire: de hasta 15 mm de profundidad, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.

Yema: puede ser muy visible, contorno visible, neto e irregular, puede ser móvil y hallarse asentada sin estar adherida. El color puede ser abigarrado.

Clara o albúmina: Transparente, puede ser fluida, de aspecto homogéneo.

Cicatricula o germen: puede hallarse desarrollado y sin sangre.

Peso: sin límites.

Industrialización inmediata.

HUEVOS NO COMESTIBLES PARA USO DE INDUSTRIAS NO ALIMENTICIAS

ARTICULO 170.-Se entiende por Huevo no comestible para uso de industrias ajenas a la alimentación, el que reúna las siguientes condiciones observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

Cáscara: puede ser muy sucia, puede hallarse rota con pérdida de substancia, puede ser muy débil y de forma anormal.

Cámara de aire: puede sobrepasar 15 mm, puede ser muy móvil, puede ser espumosa.

Yema: puede ser muy visible, puede tener membrana vitelina rota, puede ser muy móvil o adherida. El color puede ser abigarrado.

Clara o albúmina: puede ser muy fluida y de aspecto heterogéneo.

Cicatrícula o germen: puede hallarse muy desarrollado. Puede tener anillo sanguíneo.

Peso: sin límites.

ARTÍCULO 171.-El huevo incomedible no podrá ingresar a cámaras frigoríficas donde se encuentren productos comestibles.

Los huevos comprendidos en esta categoría deben ser desnaturalizados, empleando esencia de mirbana (nitrobenceno), aceite alcanforado, esencia de trementina, citronela u otras substancias aprobadas a ese fin.

Cuando de acuerdo al fin a que estén destinados deba evitarse el uso de desnaturalizantes, la Inspección Oficial adoptará las medidas pertinentes que aseguren el real destino del producto.

HUEVOS INAPTOS PARA TODO

ARTÍCULO 172.- Se entiende por Huevo inapto para todo uso, aquél que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente algunas de las siguientes alteraciones:

- Todo tipo de putrefacción.
- Uniformemente hemorrágicos.
- Mohosos.
- Con embrión en franco desarrollo.
- Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado.
- Con manchas de origen microbiano o parasitario.
- Cuerpos extraños.

Los huevos declarados ineptos para todo uso se inutilizarán inmediatamente en presencia de personal de la Inspección Oficial con desnaturalizantes contemplados en este Código.

ARTÍCULO 173.- Cuando se trate de partidas de huevos frescos, se acepta en cada categoría hasta un máximo de 10% de la categoría inmediata inferior, a excepción de:

- En el huevo de Grado A no se admite la inclusión de huevo fresco de Grado B que haya sido refrigerado.
- En el huevo fresco de Grado B no se admite la inclusión de huevos de la categoría inmediata inferior.

HUEVO CONSERVADO

ARTÍCULO 174.-Se entiende por Huevo conservado, aquel que ha sufrido un proceso físico o químico tendiente a prolonga sus condiciones de comestibilidad y no comprendidos en la definición de huevo fresco.

HUEVOS REFRIGERADOS

ARTÍCULO 175.-Se entiende por Huevo refrigerado, el huevo con cáscara que ha sido sometido a la acción del frío durante más de 30 días, a una temperatura de 0° a 2°C

HUEVOSREFRIGERADOS ESTABILIZADOS

ARTÍCULO 176.-Se entiende por Huevo refrigerado estabilizado, el huevo con cáscara conservada por el frío en ambientes gaseosos especiales, tales como anhídrido carbónico, nitrógeno o cualquier otro autorizado. Debe hacerse constar que se trata de huevo refrigerado, estabilizado y el gas empleado.

HUEVOS CONSERVADOS GRADO I

ARTÍCULO 177.-Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado I, el que habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
- Cámara de aire: de forma normal, de hasta 7 mm de profundidad, ligeramente móvil y sana.
- Yema: puede ser visible, de contorno visible, móvil en posición variable, color uniforme.
- Clara o albúmina: transparente, ligeramente fluida, aspecto homogéneo.
- Cicatrícula o germen: invisible, sin sangre.
- Peso mínimo: 55g.

HUEVOS CONSERVADOS GRADO II

ARTÍCULO 178.-Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado II, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- Cáscara: naturalmente limpia, sana, fuerte y de forma normal.
- Cámara de aire: de forma normal, de hasta 10 mm de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- Yema: puede ser visible, de contorno visible, pudiendo ser neto e irregular, móvil en posición variable, de color uniforme.
- Clara o albúmina: de visibilidad ligeramente opalescente, fluida, aspecto homogéneo.
- Cicatrícula o germen: ligeramente visible, sin sangre
- Peso mínimo: 52 g.

HUEVOS CONSERVADOS GRADO III

ARTÍCULO 179.-Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado III, el que, habiendo sido refrigerado por más de 30 días, reúne las siguientes condiciones, observadas macroscópicamente y al ovoscopio:

- Cáscara: naturalmente limpia, sana, no muy fuerte y de forma normal.
- Cámara de aire: forma normal, de hasta 15 mm de profundidad, móvil, pudiendo ser espumosa.
- Yema: puede ser visible, el contorno puede ser neto o irregular, móvil en posición variable, pudiendo estar asentada sin adherir, cuyo color puede ser abigarrado.

- Clara o albúmina: visibilidad muy fluida, aspecto homogéneo.
- Cicatricula o germen: puede estar ligeramente desarrollado, sin sangre
- Peso mínimo: sin límite.

HUEVOS CONSERVADOS GRADO IV

ARTICULO 180.-Se entiende por Huevo con cáscara conservado de Grado IV, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, reúne las condiciones del huevo fresco de Grado E con excepción de la cáscara, que debe ser naturalmente limpia, y de la cámara de aire, cuya profundidad puede llegar a 20 mm.

HUEVOS CONSERVADOS PARA USO INDUSTRIAL

ARTICULO 181.-Se entiende por huevo con cáscara conservado, para uso industrial no comestible, el que, habiendo sido sometido a una refrigeración de más de 30 días, responde a las especificaciones del huevo no comestible para uso industrial.

HUEVOS CONSERVADOS INEPTO PARA USO

ARTÍCULO 182.-Se entiende por Huevo con cáscara conservado, inepto para todo uso, el que, habiendo sido refrigerado por más de 30 días, responde a las especificaciones ya mencionadas de huevo inepto para todo uso.

El huevo destinado a uso industrial no comestible o el inepto para todo uso, debe ser desnaturalizado con las sustancias indicadas a ese fin.

Cuando se trate de partidas de huevos conservados de los Grados I y II, se acepta de cada categoría hasta un máximo de 10% de la categoría inmediata inferior.

HUEVO LÍQUIDO Y CONGELADO

ARTÍCULO 183.-Se entiende por Huevo líquido o Huevo entero líquido, los huevos separados de sus cáscaras, con yemas y claras en su proporción natural mezclada, colada, homogeneizada o no y pasteurizadas.

YEMA LIQUIDA

ARTICULO 184.-Se entiende por Yema de huevo líquida o Yema líquida, las yemas separadas de las claras, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras

CLARA DE HUEVO LIQUIDO

ARTICULO 185.-Se entiende por Clara o Albumen de huevo líquido, las claras separadas de las yemas, mezcladas, coladas, homogeneizada o no y pasteurizadas, provenientes de huevos separados de sus cáscaras.

El huevo, yema y clara líquidos se elaborarán, exclusivamente, con huevos frescos, de Grados A, B y/o C y de los Grados I, II y/o III de los huevos conservados.

HUEVO LIQUIDO CONGELADO

ARTICULO 186.-Se entiende por Huevo líquido congelado, Clara o Yema congeladas, según el caso, los productos líquidos precedentemente definidos que han sido congelados en envases de cierre hermético, de vidrio, acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado por la autoridad sanitaria. Deberán preservarse a temperatura de 12°C bajo cero o más baja, la que se mantendrá hasta la descongelación necesaria para su uso inmediato.

Tanto los productos líquidos definidos en estos artículos, como los correspondientes congelados, estarán libres de microorganismos Salmonellas viables. En todos los casos el

huevo líquido, la clara líquida y la yema líquida refrigerados o congelados con destino alimentario sólo podrán comercializarse pasteurizados

HIGIENE DE LOS HUEVOS

ARTICULO 187.-Es obligatorio el lavado de los huevos con cáscara con agua potable o con agua potable conteniendo antisépticos autorizados, en todo establecimiento productor de huevo líquido, congelado o en polvo.

HUEVO ENTERO DESECADO

ARTÍCULO 188.-Se entiende por Huevo entero desecado, Huevo entero en polvo, Huevo desecado o Huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada del huevo líquido definido en el artículo 509.

YEMA DE HUEVO DESECADA

ARTÍCULO 189.-Se entiende por Yema de huevo desecada o Yema de huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada de la yema de huevo líquida definida en el artículo 510.

CLARA DE HUEVO DESECADO

ARTÍCULO 190.-Se entiende por Clara o Albumen de huevo desecado el producto resultante de la desecación adecuada de la clara o albumen de huevo líquido

ARTICULO 191.- Antes de la desecación, se permite reducir sustancialmente los contenidos en glucosa del huevo líquido, de la yema líquida o de la clara líquida por procedimientos adecuados en base a enzimas (oxidasa-catalasa-peróxido de hidrógeno) o por fermentación (*Saccharomyces cerevisiae*), con fines de estabilización.

ARTÍCULO 192.- Se permite el agregado al huevo en polvo y a la yema en polvo de no más de 1,0% en peso de dióxido de silicio o de no más de 2,0% en peso de silico-aluminato de sodio, como antiaglutinante.

ARTÍCULO 193.- El huevo en polvo, la yema en polvo y la clara desecada que se expendan estarán libres de microorganismos: *Salmonella* viables. Se expendarán en envases que aseguren su condición higiénica y la de sus características organolépticas. En la rotulación se indicará la presencia de antiaglutinante con la expresión Antiaglutinante permitido.

PROHIBICIONES PARA PRODUCTOS CARNEOS Y HUEVOS

ARTICULO 194.-PROHIBICIONES:

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

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

3).-Prohíbese el agregado de productos químicos o conservantes no permitidos en el Código Alimentario Argentino Ley N° 18.284, en las carnes que se venden en los locales habilitados en el Departamento Capital

4).-Queda expresamente prohibido el expendio al estado fresco, así como la elaboración de conservas con productos provenientes de la caza deportiva

5).-Queda prohibida la venta de pescado en filetes o en trozos, debiendo presentarse al comprador las piezas enteras con cabeza, ojos y agallas. La subdivisión en trozos o filetes sólo podrá hacerse a pedido y en presencia del comprador para su retiro inmediato.

Como excepción, se permite la venta de pescado crudo en filetes o en trozos cuando, previa autorización especial para cada firma otorgada por la autoridad competente reuniendo las siguientes condiciones:

- El pescado se conserve enfriado desde su extracción hasta su llegada a la fábrica.
- Los filetes y/o trozos se preparen en establecimientos autorizados, dotados de inspección permanente y se conserven congelados o enfriados hasta su venta al público. En este último caso, es decir, cuando se transporten y/o conserven enfriados, su venta al público sólo podrá realizarse hasta el día siguiente de su elaboración, debiendo los envases llevar la fecha de ésta.
- Se inutilizará en el acto todo pescado que acuse un pH superior a 7,5 y un tenor mayor a 125 mg nitrógeno amoniacal por cien gramos de materia seca y características organolépticas anormales. Hacen excepción en cuanto a la cantidad de amoníaco los Elasmobranquios

6).- Queda prohibida la tenencia y expendio de crustáceos que no hayan sido muertos por cocción en agua hirviendo (con o sin adición de vinagre), hecha inmediatamente de extraídos del agua. Antes de encajonarlos o envasarlos para su transporte deben enfriarse. Deberán presentar los caracteres siguientes: color rojo del caparazón, consistencia rígida, olor fuerte pero agradable, cola replegada bajo el tórax, carne blanca y firme.

7).- Será considerado inepto para la alimentación, ya sea para consumo inmediato o para la elaboración de conservas y decomiso en el acto, sin perjuicio de toda otra sanción reglamentaria que correspondiere, todo producto de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc) que:

- Se exponga para su venta en malas condiciones de conservación y/o higiene.
- Se encuentren en mal estado de conservación o mutilados.
- Proceda de la pesca o captura de lugares contaminados.
- Contengan sustancias conservantes y/o antisépticos no específicamente autorizados.

- Se hubiere recogido flotando, muerto, moribundo o que presente síntomas de enfermedad microbiana parasitaria o tóxica.
- Que acusen reacción positiva de indol.
- Que contenga en 100 g de parte comestible una cantidad superior a 30 mg de nitrógeno básico volátil.
- Que contenga en 1,0 kg de parte comestible más de 0,5 mg de mercurio total (0,5 ppm), de los cuales no más de 0,3 mg (0,3 ppm) podrán ser compuestos metilmercuriales".
- Prohibida la venta de los moluscos bivalvos y gasterópodos que contengan un nivel de Toxina Paralizante de Moluscos superior a las 400 Unidades Ratón/100 g de pulpa húmeda (80 microgramos de Toxina/100 g de pulpa húmeda), determinado utilizando la técnica del bioensayo de Sommer y Meyer (AOAC. 14° Ed. 18.086 a 18.092)

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

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

10).- Está prohibido el uso de envolturas animales (intestino o esófago) infestadas con nódulos parasitarios, excepto en los casos en que la infestación no exceda de 5 nódulos por metro y los mismos hayan sido extirpados.

11).- No podrán elaborarse chacinados:

- Empleando materia prima de calidad inferior y/o en proporción distinta a la declarada en la monografía con que se aprobó el producto.
- Con aditivos no incluidos en este Código
- Con adición de agua o hielo en proporción superior a la autorizada por este Código.
- Adicionando tejidos u órganos de calidad inferior o aponeurosis, intestinos, bazo, glándulas mamarias, útero o glándulas de secreción interna, con excepción del hígado.

12).- Se considerarán chacinados ineptos para el consumo:

- Cuando la superficie fuera húmeda, pegajosa o resumiere líquido.
- Cuando a la palpación se verifiquen zonas flácidas o de consistencia anormal.
- Cuando hubiere indicios de fermentación pútrida.
- Cuando la mezcla o masa presente colores anormales.
- Cuando se compruebe rancidez en las grasas.
- Cuando la envoltura de los embutidos se hallara perforada por parásitos.
- Cuando se verificara la existencia de gérmenes patógenos.

13).-Queda prohibido agregarla en marbetes, fajas o cédulas postizas o sobrepuestas, salvo en los productos de importación

14).- Queda prohibido el uso de denominaciones ambiguas como Pescado en aceite, Pasta de pescado o similares, exceptuando los casos expresamente indicados en el presente.

15).- Quedan prohibidas las designaciones que puedan inducir a engaño o a error. Cuando se quiera dar idea de la similitud con otros preparados, deberá consignarse en el rótulo la leyenda Preparado como... seguida del nombre de la especie que se imita, siempre que a

juicio de la autoridad sanitaria competente se justifique la permisión. En la leyenda a que se hace referencia deberá figurar a continuación o inmediatamente por debajo del nombre verdadero con letras de tamaño no menor de la mitad y con realce y buena visibilidad.

16).- Queda prohibido emplear en la salazón de productos alimenticios, salmueras que presenten reacción alcalina, olor amoniacal, que denoten fermentación láctica o butílica o las que al examen bacteriológico presenten una abundante flora de bacilos lácticos, butíricos o proteus. Las salmueras empleadas para la salazón de productos de la pesca no deberán ser adicionadas de nitratos y/o nitritos

17).- Queda prohibida la recongelación de huevos descongelados

4. ALIMENTOS GRASOS y ACEITES ALIMENTICIOS

CAPITULO V

ARTÍCULO 195.- Se consideran Aceites alimenticios o Aceites comestibles, los admitidos como aptos para la alimentación por el presente y los que en el futuro sean aceptados como tales por la autoridad sanitaria nacional. Los aceites alimenticios se obtendrán a partir de semillas o frutos oleaginosos mediante procesos de elaboración que se ajusten a las condiciones de higiene establecidas por el presente. Presentarán aspecto límpido, sabor y olor agradable y contendrán solamente los componentes propios del aceite que integra la composición de las semillas o frutos de que provienen y los aditivos que para el caso autoriza el presente.

CLASIFICACION

ARTÍCULO 196.- Los aceites alimenticios se clasificarán de la siguiente manera:

Aceite de: corresponde al aceite alimenticio proveniente de una sola especie vegetal. A los efectos de su obtención industrial, se admitirá la presencia de otro aceite en carácter de contaminante en una proporción máxima del 5,0% en peso. Quedan exceptuados los aceites de oliva, los que deberán responder y ajustarse exactamente a su denominación y, por consiguiente, no se admitirá la presencia de ningún otro aceite. Estos productos se rotularán: Aceite de... (Llenando el espacio en blanco con el nombre del vegetal del cual procede)."

Aceite comestible mezcla: Es el aceite alimenticio constituido por la mezcla de 2 o más aceites alimenticios obtenidos de diferentes especies vegetales. Sólo se considerará como tal aquel cuyos aceites componentes estén presentes en una proporción superior al 5%. Este producto se rotulará: Aceite comestible mezcla pudiendo indicarse el nombre de los aceites componentes y sus respectivos porcentajes, en orden decreciente de sus proporciones, con caracteres uniformes, del mismo tamaño y relevancia".

ARTÍCULO 197.- La representación gráfica del olivo o de sus frutos, o de cualquier otra especie vegetal, las designaciones de fantasía que contengan las palabras olivo y oliva o las correspondientes a cualquier otra especie vegetal, sólo podrán usarse en los rótulos, publicidad y proyectos que se refieran al aceite proveniente de una sola especie vegetal".

ARTÍCULO 198.- Los aceites y grasas vegetales comestibles podrán ser adicionados, con la exclusión de los aceites de oliva de presión no refinados, con antioxidantes y sinergistas permitidos

ARTÍCULO 199.- El aceite comestible destinado a ser fraccionado deberá ser almacenado en recipientes adecuados, mantenidos en todo momento en condiciones de higiene. Los establecimientos que fraccionan y envasan aceites, deben cumplir con las disposiciones generales del presente y, además, disponer de locales destinados exclusivamente a este fin, aprobados por la autoridad competente.

ARTÍCULO 200.- Los Aceites comestibles, con la sola excepción de los aceites vírgenes, definidos en este capítulo, deben haber sido convenientemente refinados, a través de procesos tecnológicamente adecuados, a fin que cumplan con las exigencias del presente Código. Serán considerados como no aptos para el consumo:

- Los aceites y grasas vegetales cuya acidez libre sea superior a 0,60 mg de y los aceites cuya acidez supere los valores indicados en el presente código
- Los aceites y grasas vegetales que presenten olor y sabor extraños y/o rancios o que contengan aceites de origen mineral.
- Los aceites y grasas vegetales cuyos índices de peróxido sean superiores a los establecidos en los artículos de referencia del presente Código.

- Los aceites y grasas alimenticios refinados que contengan restos de sustancias empleadas en los procesos de refinación y los extraídos con solventes no autorizados.
- Los aceites y grasas alimenticios que presenten un contenido superior a:
 - ✓ Cobre: Aceite de girasol virgen: 0,4 mg/kg como Cu Los demás: 0,1 mg/kg como Cu
 - ✓ Cromo: 0,05 mg/kg como Cr
 - ✓ Hierro: Aceite de girasol virgen: 5,0 mg/kg como Fe Aceite de oliva: 3,0 mg/kg como Fe Los demás: 1,5 mg/kg como Fe
 - ✓ Jabón: 50 mg/kg como oleato de sodio
 - ✓ Mercurio: 0,05 mg/kg como Hg
 - ✓ Plomo: 0,1 mg/kg como Pb
 - ✓ Solvente de extracción: 50 mg/kg
 - ✓ Sustancias insolubles en éter etílico: 500 mg/ kg.
- Los aceites alimenticios que contengan más del 5% de ácido erúrico referido a los ácidos grasos totales.

ARTÍCULO 201.- El disolvente que se utilice para la extracción de aceites alimenticios deberá ser hexano, proveniente de la redestilación de naftas de “Topping”, con exclusión absoluta de naftas de “Cracking”.

Deberá cumplir con las siguientes especificaciones de identidad y pureza:

Hexano: Definición: Fracción de hidrocarburos parafínicos del petróleo compuesta principalmente por n-hexano, 2-metilpentano, 3-metilpentano, con cantidades menores de otros hidrocarburos parafínicos de 5, 6 y 7 carbonos, ciclohexano y metilciclopentano. Descripción: Líquido móvil, incoloro, límpido, de olor característico a petróleo, libre de sedimentos y materia en suspensión.

ACEITE DE ALGODÓN

ARTÍCULO 202.- Se denomina Aceite de algodón o Aceite de algodnero, el obtenido de semillas de las distintas especies cultivadas del género *Gossypium*.

ACEITE DE GIRASOL

ARTICULO 203.- Se denomina Aceite de girasol, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Helianthus annuus* L. Se denomina aceite de girasol virgen al extraído de semillas de girasol (*Helianthus annuus* L.) por procedimientos exclusivamente mecánicos pudiendo haber sido purificado por lavado, sedimentación, centrifugación y/o filtración únicamente. En el aceite de girasol virgen no se permite el uso de aditivos alimentarios. Se denominará aceite de girasol de alto oleico aquel cuyo contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 75% sobre el total de ácidos grasos. Con la denominación de aceite de girasol Alto Esteárico-Alto Oleico (AEAO) se entiende aquel aceite de girasol cuyo contenido de ácido oleico sea igual o mayor a 60% y cuyo contenido de ácido esteárico sea igual o mayor a 15% sobre el total de ácidos grasos.

ACEITE DE CARTAMO

ARTICULO 204.- Se denomina Aceite de cártamo, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Carthamus tinctorius* L.

ACEITE DE ALAZOR

ARTICULO 205.- "Se denomina Aceite de alazor, el aceite de cártamo obtenido de la semilla *Carthamus tinctorius* L, variedad genética UCI, tipo 01-01. Será obtenido únicamente por presión hidráulica de las semillas de cártamo indicadas, no utilizándose

solventes en su elaboración, refinándose mediante métodos convencionales y sin empleo de aditivos antioxidantes durante la elaboración, ni agregados posteriormente.

ACEITE DE MAIZ

ARTICULO 206.- Se denomina Aceite de maíz, el obtenido del germen de semilla de *Zea mays* L.

ACEITE DE MANI

ARTICULO 207.- Se denomina Aceite de maní, el obtenido de semillas de distintas variedades de *Arachis hypogaea* L.

ACEITE DE UVA

ARTICULO 208.- Se denomina Aceite de uva o de Pepita de uva, el obtenido de semilla de distintas variedades de *Vitis vinifera* L.

ACEITE DE SOJA

ARTICULO 209.- Se denomina Aceite de soya o de soja, el obtenido de semilla de *Glycine max* L. Merr

ACEITE DE SESAMO

ARTICULO 210.- Se denomina Aceite de sésamo, el obtenido de las semillas de *Sesamum indicum* L.

ACEITE DE NABO

ARTICULO 211.- Se denomina Aceite de nabo o de colza o de nabina, el obtenido de semillas de variedades oleíferas de *Brassica campestris* L. y *B. napus* L.

ACEITE DE ARROZ

ARTÍCULO 212.- Se denomina Aceite de arroz, el obtenido del grano de arroz, *Oryza sativa*.

ACEITE DE OLIVA

ARTÍCULO 213.- Se denominan Aceites de oliva vírgenes a los obtenidos a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). El aceite de oliva obtenido por presión y sometido a proceso de refinación se designará como

Aceite de oliva refinado. Con la designación de Aceite de Oliva (sin otra denominación) se entiende a una mezcla de aceite de oliva virgen con aceite de oliva refinado.

Se comercializarán según las denominaciones y definiciones siguientes:

Aceite de oliva virgen: es el aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, y que no haya tenido más tratamientos que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.

Se lo clasifica en los siguientes tipos:

Aceite de oliva virgen extra: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva virgen: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 2 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva virgen corriente: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 3,3 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva lampante: es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gr. cada 100 gr. Este tipo de aceite de oliva virgen no es apto para el consumo humano. Se lo destinará en su totalidad a la industria del refinado de oliva.

Aceite de oliva refinado: es el aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante procesos de refinación que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. La acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,3 gr. cada 100 gr., y las características físicas y químicas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

Aceite de oliva: es el aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y por aceite de oliva virgen apto para el consumo humano, y cuya acidez libre máxima, expresada en ácido oleico, es 1,0 gr. por 100 gr., y las características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente artículo.

ACEITE DE ORUJO DE ACEITUNA

ARTICULO 214.- Se denomina Aceite de orujo de aceituno refinado, al obtenido de orujos de aceitunas, por medio de los disolventes autorizados y que ha sido neutralizado, blanqueado, desodorizado y desmargarizado no pudiendo ser sometido a procesos de reesterificación.

GRASAS ALIMENTICIAS

ARTICULO 215.- Se consideran Grasas alimenticias o Grasas comestible, a los productos constituidos fundamentalmente por glicéridos sólidos a la temperatura de 20°C. Pueden comprender grasas de origen animal, de origen vegetal, aceites y grasas alimenticias modificadas por hidrogenación y/o interesterificación y productos mezcla de los anteriores, que respondan a las exigencias del presente Código.

ACEITE DE COCO

ARTICULO 216.- Se denomina Grasa o Aceite de coco la materia grasa extraída del endosperma de la semilla del fruto del cocotero (*Cocos nucifera* y *Cocos butyracea*).

ACEITE DE PALMA

ARTICULO 217.- Se denomina Grasa o Aceite de palma el obtenido de la pulpa (mesocarpio) de la fruta de la palmera *Elaeis guineensis* L.

ACEITE DE PALMISTE

ARTICULO 218.- Se denomina Grasa o Aceite de palmiste o de semilla de palma, el obtenido de la semilla del fruto de la palmera *Elaeis guineensis* L. o *Elaeis melanococa*.

ACEITE DE BABASSÚ

ARTICULO 219.- Se denomina Aceite o Grasa de babassú el obtenido de la semilla del fruto de la palmera *Attalea funifera* (Sinón.: *Orbignia speciosa*, *O. oleifera* u *O. martiana*).

ACEITE DE TUCUM

ARTICULO 220.- Se denomina Aceite o Grasa de tucum, el obtenido de la semilla del fruto de la palmera *Astrocaryum tucuma*.

GRASA ANIMAL

ARTICULO 221.- Se entiende por Grasas comestibles animales o Grasas alimenticias animales, las separadas de los tejidos grasos y partes adiposas limpias e inalteradas de animales bovinos, ovinos, porcinos o caprinos, sacrificados para el consumo en condiciones de salud, bajo inspección sanitaria oficial.

Grasas vírgenes, las separadas exclusivamente por procedimientos mecánicos y/o térmicos (excluida la fusión por fuego directo), pudiendoselas purificar únicamente por lavado, sedimentación, filtración y centrifugación.

Grasas refinadas, las grasas vírgenes que se han sometido a proceso completo de refinación a través de procesos tecnológicamente adecuados.

Se permite la refinación de grasas vírgenes que presenten valores de acidez libre excesiva, siempre que sus índices de peróxido no superen los 20,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo, no debiendo exceder los límites especificados en los artículos correspondientes en el producto refinado.

En la rotulación de grasas animales comestibles vírgenes que cumplan las exigencias del presente bastará designarlas como manteca de cerdo, grasa de cerdo, primer jugo ovino, grasa bovina, o similar. Si hubieren sido sometidas a proceso completo de refinación deberá agregarse a las designaciones anteriores el término refinado o refinada, según corresponda

MANTECA DE CERDO

ARTICULO 222.- Se entiende por Manteca de cerdo, la grasa separada por fusión de los tejidos grasos del cerdo (*Sus scrofa*). Los tejidos de que procede no deben contener huesos, piel desprendida, piel de cabeza, orejas, rabos, órganos, tráqueas, vasos sanguíneos grandes, desperdicios de grasas, sedimentos, residuos de prensado y similares y estarán razonablemente exentos de tejido muscular y de sangre. La manteca de cerdo podrá ser mejorada en su consistencia y textura a través de adecuados procesos de interesterificación, por adición de manteca de cerdo refinada, de estearina o de manteca de cerdo hidrogenada, siempre que tales procesos o agregados se declaren en el rótulo. La manteca de cerdo modificada o no, será de color blanco en estado sólido y presentará olor y sabor característicos, exenta de olores y sabores extraños.

GRASA DE CERDO

ARTICULO 223.- Se entiende por Grasa de cerdo, la grasa separada por fusión de los tejidos y huesos del cerdo (*Sus scrofa*). Puede contener grasa de huesos convenientemente limpia, de piel desprendida, de piel de cabeza, de orejas, de rabo y de otros tejidos aptos para el consumo humano. La grasa de cerdo podrá ser mejorada en su consistencia y textura a través de adecuados procesos de interesterificación por agregado de manteca de cerdo refinada, de grasa de cerdo refinada, de manteca de cerdo hidrogenada, de grasa de cerdo hidrogenada, de estearina de manteca de cerdo o de estearina de grasa de cerdo, siempre que tales procesos o agregados se declaren en el rótulo. La grasa de cerdo modificada o no, será de color blanco en estado sólido y presentará olor y sabor característicos, exenta de olores y sabores extraños.

PRIMER JUGO BOVINO U OVINO

ARTICULO 224.- Se entiende por Primer jugo bovino u ovino, según corresponda, el producto separado por fusión a temperatura no mayor de 80°C de los tejidos y partes adiposas limpias e inalteradas de animales bovinos (*Bos taurus*) u ovinos (*Ovis aries*).

Presentará color blanco-crema a amarillo pálido y sabor característico exento de olores y sabores extraños.

GRASA BOVINA Y OVINA

ARTICULO 225.- Se entiende por Grasa bovina o Grasa ovina, según corresponda, (sebo de vaca o sebo de cordero para la exportación), los productos obtenidos por la fusión de tejidos grasos (incluyendo las grasas de recortes) de músculos y huesos conexos de animales bovinos (*Bos taurus*) u ovinos (*Ovis aries*). Presentará color blanco-grisáceo a amarillo pálido y olor y sabor característicos a sebo, exento de olores y sabores extraños. Las mezclas de grasa bovina y grasa ovina se rotularán como tales. La adición de grasa bovina o grasa ovina refinada deberá declararse en el rótulo. En los productos que contengan grasa refinada el contenido de jabón no excederá de 0,005% como oleato de sodio.

MARGARINA BOVINA U OVINA

ARTICULO 226.- Se entiende por Oleo margarina (óleo-oil) bovina u ovina, según corresponda, el producto resultante de la separación de la mayor parte de la oleostearina a partir de grasas o primeros jugos bovinos u ovinos, por procedimientos adecuados de cristalización fraccionada y prensado. Presentará color amarillo brillante y sabor y olor agradables, exentos de olores y sabores extraños. Las mezclas de oleo oil bovino y ovino se rotularán como tales.

ACEITE DE GRASA DE CERDO

ARTÍCULO 227.- Se entiende por Aceite de manteca de cerdo y Aceite de grasa de cerdo, los aceites resultantes de la separación de la mayor parte de la oleostearina a partir de manteca de cerdo o grasa de cerdo, por procedimientos adecuados de cristalización fraccionada y prensado. Presentará color ligeramente amarillo y sabor y olor agradables, exentos de olores y sabores extraños.

OLEOESTERINA BOVINA U OVINA

ARTICULO 228.- Se entiende por Oleostearina bovina u ovina, según corresponda, el producto remanente de la separación de la oleomargarina bovina u ovina. Se presentará como sólido blanco de sabor y olor agradables, exentos de olores y sabores extraños.

ACEITE O GRASA HIDROGENADA

ARTICULO 229.- Se denomina Aceite o grasa hidrogenada, el producto obtenido por hidrogenación, mediante gas hidrógeno en presencia de catalizadores metálicos tales como níquel, cobre, cromo, manganeso, molibdeno, platino, paladio, de los aceites o grasas alimenticios incluidos en el presente Código, deberá ser sometida sin excepción, a procesos de desodorización. Los aceites y grasas hidrogenados que por razones tecnológicas sean de uso obligado en la elaboración de algunos productos alimenticios podrán presentar un punto de fusión superior a 45°C. A tal fin se los considerará como aditivos y no deberán constituir más del 5% de la materia grasa

ACEITE O GRASA INTERESTERIFICADA

ARTICULO 230.- Se denomina Aceite o Grasa interesterificada, el producto obtenido por modificación de su estructura glicerídica por reordenamiento molecular de los ácidos grasos sobre el glicerol. Se denomina Aceite o Grasa transesterificada, si se trata de una mezcla de aceites o grasas. Se autorizan como catalizadores el amiduro de sodio, metilato de sodio, etilato de sodio o sodio metálico. El procedimiento se declarará en el rotulado con la expresión de aceite o grasa interesterificada o transesterificada según corresponda.

ARTÍCULO 231.- Se permite el empleo de sal común y de sustancias inocuas en los procesos de clarificación y filtrado, siempre que se eliminen totalmente en el producto terminado. Se permite el agregado de los antioxidantes y sinergistas autorizados para aceites.

ARTÍCULO 232.- Con excepción de las grasas comestibles que se expendan al estado puro, las preparaciones grasas comestibles elaboradas en base a grasas comestibles y/o aceites alimenticios previstas por el presente y destinadas a la elaboración de margarinas, cremas artificiales, productos de panadería y otros, podrán adicionarse de los siguientes aditivos a fin de mejorar sus propiedades plásticas y emulsificantes:

- Mezcla de mono y diglicéridos, fundamentalmente de ácidos palmíticos y/o esteárico, en la cantidad necesaria para el fin deseado.
- Monoglicéridos de alta concentración, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico, en la cantidad necesaria para el fin deseado.
- Mezcla de mono y diésteres del 1,2-propanodiol con ácidos grasos, fundamentalmente de ácidos palmítico y/o esteárico, Máx: 1,0% en peso.
- Monoésteres de alta concentración del 1,2-propanodiol con ácidos palmítico y/o esteárico, Máx: 1,0% en peso.
- Mezcla de mono y diglicéridos de ácidos palmítico y/o esteárico esterificados con ácidos acético, tartárico, cítrico, láctico o acetil tartárico o sus sales de sodio o de calcio, Máx: 1,0% en peso.
- Monopalmitato de sorbitano, monoestearato de sorbitano, triestearato de sorbitano, aisladamente o en mezclas, Máx: 1,0% en peso.
- Monoestearato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 60); monoleato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 80); triestearato de polioxietileno (20) sorbitano (Polisorbato 65), aisladamente o en mezcla, Máx: 1,0% en peso.
- Estearoil lactilato de calcio o sodio, Máx: 1,0% en peso. Con la excepción de los mono y diglicéridos, las mezclas de los emulsionantes arriba mencionados, no excederán del 1,0% en peso del producto terminado.
- Lecitina, Máx: 0,2% en peso.
- Monoglicéridos succinilados: no más del 3,0% del peso de la grasa.
- Esteres de ácidos grasos y sacarosa (INS 473) y sucroglicéridos (INS 474), Máx. 1% en peso.

MARGARINAS

ARTICULO 233.- Con la denominación de Margarina, se entiende el alimento constituido por una fase acuosa íntimamente mezclada con una fase grasa alimenticia formando una emulsión plástica. La fase grasa podrá estar constituida por:

- Grasas animales comestibles (enteras o fraccionadas).
- Aceites vegetales comestibles.
- Aceites y/o grasas comestibles hidrogenados, los que no podrán constituir la totalidad de la fase grasa, debiéndose incluir obligatoriamente en la misma aceites o grasas no hidrogenados.
- Aceites y grasas interesterificados y/o transesterificados
- Mezcla de las sustancias grasas mencionadas precedentemente.
- Grasa de leche, Máx: 5,0% en peso.

En la elaboración de la margarina queda permitido el empleo de los siguientes ingredientes y aditivos:

- Leche pasteurizada, leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada) y/o crema de leche pasteurizada.
- Edulcorantes nutritivos, autorizados por el presente Código, Máx: 2% en peso.

- Proteínas comestibles incluyendo, pero no limitadas a, suero líquido, condensado o seco, suero modificado por la reducción de lactosa y/o minerales, componentes del suero libre de lactosa, albúmina, caseína, caseinato, en cantidades no mayores a las requeridas para lograr el efecto deseado.
- Sal (cloruro de sodio), Máx: 3% en peso.
- Colorantes de origen vegetal de uso permitido y/o sus equivalentes sintéticos.
- Diacetilo, como reforzador de la aromatización biológica, Máx: 1 mg/kg (1 ppm).
- Aromatizantes sintéticos cuyos componentes, purezas y dosis hubieren sido previamente autorizados por la autoridad sanitaria nacional.
- Antioxidantes y sinergistas autorizados y en las concentraciones que correspondan según su contenido graso.
- Sustancias conservadoras: ácido sórbico y/o ácido benzoico y/o sus sales autorizadas por el presente Código en cantidades no superiores a 1 g/kg (1000 ppm) expresados como ácidos.
- Agentes emulsionantes y en las mismas proporciones.
- Lecitina, Máx: 0,2% en peso.
- Vitaminas: sólo se autoriza en las margarinas rotuladas para untar y en las

La margarina deberá ser envasada en recipientes o envolturas impermeables, previamente autorizados por la autoridad sanitaria competente. Deberá rotularse con la denominación de: Margarina con caracteres de color rojo, de buen realce y visibilidad, cuyo tamaño no podrá ser menor que el de cualquier otra inscripción o designación del rotulado con excepción de la marca. Se indicará en el rótulo para untar o para repostería cuando corresponda. Deberán consignarse en el rótulo, en forma genérica, los aditivos empleados y optativamente la lista completa de los ingredientes según el orden decreciente de sus proporciones. Deberá consignarse con caracteres bien visibles en el rótulo o en las tapa de los envases el mes y año de elaboración así como la leyenda conservar refrigerado o similar. En caso de utilizarse papel impermeabilizado la fecha deberá ser bien legible, impreso o perforado la perforación no debe exponer el contenido al medio ambiente.

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

ACEITE Y GRASA PARA FRITURA INDUSTRIAL

ARTICULO 234.- Con la denominación de Aceites y Grasas para fritura industrial, se entienden los aceites y grasas utilizados en la producción industrial de alimentos fritos. Deberán reunir las características y responder a las exigencias de los aceites y grasas incluidos en el presente Código y estar obligatoriamente adicionados de antioxidantes y/o sinergistas autorizados.

Se permite el agregado de metilsilicona como antiespumante en cantidad no superior a 10 mg/kg (10 ppm). De acuerdo con las condiciones en que se realice el proceso de fritura, la autoridad sanitaria competente podrá desestimar el uso de aceites cuyo contenido en ácido linolénico sea superior al 2% de los ácidos grasos.

GRASAS Y ACEITES USADOS

ARTÍCULO 235.- Los aceites y grasas de frituras usados serán considerados como no aptos para su utilización cuando:

- Presenten alteraciones y/o deficiencias en sus características sensoriales: olor, color, sabor, turbidez y otras.
- Presenten un punto de humo de 170°C o menor. En caso de disponer del aceite o grasa sin usar, la diferencia entre los puntos de humo respectivos no deberá ser mayor de 50°C.

- Presenten un contenido de ácidos grasos oxidados, insolubles en éter de petróleo, mayor de 1,0%.
- Presenten una acidez libre mayor de 2,50 mg KOH/g (1,25% como ácido oleico)".

CREMA ARTIFICIAL

ARTÍCULO 236.- Con la denominación Crema artificial, Imitación crema, se entiende el producto de textura cremosa constituido por una emulsión de sustancias grasas alimenticias y agua potable, adicionada de edulcorantes nutritivos autorizados. La fase grasa podrá estar constituida por los mismos aceites y grasas empleados en la elaboración de margarina. Queda permitido el empleo de los ingredientes y aditivos admitidos para margarinas Pudiéndose incorporar sustancias gelificantes, estabilizantes y/o espesantes autorizados por el presente Código en cantidades necesarias para el fin propuesto.

La crema artificial deberá expendirse en envases bromatológicamente aptos, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deberá rotularse con la denominación de: Crema artificial o Imitación crema como leyenda principal, con caracteres de buen realce y visibilidad cuyo tamaño no podrá ser menor que el de cualquier otra inscripción o designación del rotulado. Deberá consignarse el mes y año de elaboración, la fecha de vencimiento y la leyenda Conservar refrigerado o similar con caracteres bien visibles. Deberá consignarse en forma genérica, los aditivos empleados y optativamente la lista de ingredientes según el orden decreciente de sus proporciones.

POLVO PARA PREPARAR CREMA ARTIFICIAL

ARTÍCULO 237.- Con la denominación de Polvo para preparar crema artificial o Polvo para preparar imitación crema, se entiende el producto en polvo elaborado sobre la base de las materias grasas, ingredientes y aditivos autorizados precedentemente en este artículo, pudiendo estar adicionados de los fosfatos permitidos por el presente Código.

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

- Ausencia de germen patógenos. .
- Hongos y/o levaduras, Máx: 50/g.

Deberán envasarse en envases bromatológicamente aptos debiendo consignar en el rotulado su denominación Polvo para preparar crema artificial o Polvo para preparar imitación crema En caracteres de buen e igual tamaño, realce y visibilidad para la palabra crema, artificial y/o imitación, la fecha de vencimiento y la cantidad de producto terminado que se puede preparar de acuerdo con la forma de reconstitución indicada con el contenido del envase.

PROHIBICIONES PARA ACEITES ALIMENTICIOS

ARTICULO 238.- PROHIBIDO

- 1).- Queda prohibido adicionar a los aceites alimenticios sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o a modificar sus caracteres fisicoquímicos
- 2).- Queda prohibido envasar aceites comestibles en los comercios detallistas y demás lugares de venta al público, como también el expendio ambulante de los mismos.
- 3).- Se prohíbe adicionar a las grasas alimenticias sustancias extrañas destinadas a dar sabor, aroma, color o a modificar sus caracteres fisicoquímicos.

5. DE LOS ALIMENTOS LACTEOS

CAPITULO VI

ARTICULO 239.- Con la designación de Alimentos Lácteos, se entiende la leche obtenida de vacunos o de otros mamíferos, sus derivados o subproductos, simples o elaborados, destinados a la alimentación humana.

ESTABLECIMIENTOS LACTEOS

ARTICULO 240.- Todo establecimiento que elabore: Leche certificada cruda, Leche pasteurizada, Leche certificada pasteurizada, Leche seleccionada pasteurizada, Leche conservada o esterilizada UAT, Leche esterilizada, Leche reconstituida, enteras, descremadas o desnatadas, o parcialmente descremadas o desnatadas, Leche con crema, Leche condensada, Leche en polvo, Leche descremada en polvo, Leche parcialmente descremada en polvo, y las que en el futuro determine la autoridad sanitaria nacional deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario que por la naturaleza de sus estudios a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado para dichas funciones, el que asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

Para el resto de los productos lácteos incluidos en el presente capítulo cada empresa deberá contar con un Director Técnico. En caso de que posea más de un establecimiento, en cada uno de ellos deberá contar con un responsable quien actuará bajo la supervisión del Director Técnico. El responsable podrá ser un Técnico, Técnico Superior o Profesional, que a juicio de la autoridad sanitaria competente, esté capacitado para cumplir las siguientes funciones:

- Practicar los ensayos y comprobaciones para determinar la aptitud de las materias primas que se utilicen, siendo responsable de su calidad y adecuación.
- Ensayar los productos elaborados en sus aspectos físico, químico y microbiológico, siendo responsable de que los mismos se ajusten a la composición declarada y autorizada.
- Proveer a la adecuada conservación de las materias primas, aditivos y productos elaborados.

LECHE

ARTICULO 241.- Con la denominación de Leche sin calificativo alguno, se entiende el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido, en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación, proveniente de tambos inscriptos y habilitados por la Autoridad Sanitaria Bromatológica Jurisdiccional y sin aditivos de ninguna especie. La leche proveniente de otros animales, deberá denominarse con el nombre de la especie productora.

ARTÍCULO 242.- Las leches que hayan sido sometidas o no a filtración simple y/o enfriamiento y/o calentamiento a una temperatura no superior a 40°C o tratamiento de efecto equivalente, se considerarán no aptas para ser consumidas como tal o para ser destinadas a la elaboración de leche y productos lácteos, debiendo ser decomisadas cuando se verifique una o más de las siguientes condiciones:

- Presenten caracteres sensoriales anormales.
- Hayan sido obtenidas de animales cansados, desnutridos, mal alimentados, clínicamente enfermos, tratados con medicamentos veterinarios no autorizados o que pasen a la leche, o manipulados por personas afectadas de enfermedades infecto-contagiosas.
- Contengan calostro, sangre o hubieren sido obtenidas en el período comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días subsiguientes a la parición.

- Contengan metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas por el presente Código.

LECHE FLUIDA A GRANEL

ARTICULO 242.- Se entiende por Leche Fluida a granel de uso industrial, la leche higienizada, enfriada y mantenida a 5°C, sometida opcionalmente a termización, pasteurización y/o estandarización de materia grasa, transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final. Para la leche fluida a granel de uso industrial no se admite la utilización de ningún tipo de aditivo ni coadyuvante de tecnología/elaboración. Se designará "Leche fluida a granel de uso industrial". Las prácticas de higiene para el tratamiento y transporte del producto estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos.

ARTÍCULO 243.- La leche destinada a comercializarse como leche a granel de uso industrial en establecimientos industrializadores de productos lácteos, deberá ser sometida a los siguientes tratamientos:

- Enfriamiento y mantenimiento a una temperatura no superior a 5°C.
- Higienización por métodos mecánicos adecuados. .

Transporte: La leche fluida a granel debe ser transportada en tanques isotérmicos a una temperatura no superior a 5°C. La temperatura de arribo de la leche a destino no debe ser superior a 8°C.

LECHE CERTIFICADA CRUDA PARA CONSUMO

ARTICULO 244.- Se entiende por Leche certificada cruda destinada al consumo directo, la que responde a las siguientes exigencias:

- Deberá presentar las características físicas y químicas consignadas en este código.
- Proceder de establecimientos especialmente habilitados a tal fin, provistos de los medios higiénicos adecuados para el mantenimiento de los animales y de dispositivos mecánicos para el ordeño, todo de conformidad con las reglamentaciones vigentes en la materia.
- La sanidad de los animales deberá controlarse en forma permanente. La investigación clínica será realizada por un veterinario y la serológica y bacteriológica por el laboratorio especializado del establecimiento, que estará a cargo y bajo la responsabilidad directa de un profesional universitario.
- Ser enfriada inmediatamente después del ordeño y mantenida a una temperatura no superior a 5°C hasta su recepción por el consumidor.
- Ser expendida en envases esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. .
- No tener más de 24 horas desde el momento del ordeño hasta el momento de su entrega al consumidor.
- Este producto se rotulará en el cuerpo del envase:

Leche certificada cruda formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. En la tapa o en el cuerpo del envase, en forma bien visible, deberá consignarse la fecha de obtención.

LECHE ENTERA PASTEURIZADA

ARTICULO 245.- Se entiende por Leche Entera Pasteurizada o Leche Entera Pasteurizada, la que reuniendo las características establecidas y proviniendo de plantas

pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia y con la dirección técnica de un profesional universitario. Debiendo cumplir con los siguientes requisitos:

- Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados por la autoridad sanitaria competente.
- Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.
- Homogeneización optativa.
- Haber sido sometida a tratamiento térmico durante un tiempo y temperatura suficientes de acuerdo con el sistema aprobado por la autoridad sanitaria nacional.
- Ser enfriada inmediatamente después del tratamiento térmico, a una temperatura no superior a 5°C.
- Ser envasada a continuación en envases perfectamente limpios, libres de contaminación, de preferencia esterilizada e inviolable, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados y a una temperatura no superior a 5°C.
- Ser mantenida a continuación de ser envasada, a una temperatura no superior a 8°C, ya sea en el establecimiento pasteurizador y/o en medios de transportes refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento pasteurizador.

ARTÍCULO 246.- Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: "Leche Entera Pasterizada" o "Leche Entera Pasteurizada" formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá consignarse en el rótulo el sistema de pasteurización empleado. Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada" con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto. Deberá consignarse, de manera claramente visible, ya sea en la tapa o en el cuerpo del envase, la fecha (día, mes) de vencimiento. La leche entera pasteurizada deberá ser sometida a los controles oficiales necesarios para verificar el cumplimiento de las exigencias del presente artículo, la eficiencia del proceso de pasteurización, las condiciones de transporte y mantenimiento refrigerado. Dichos controles se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento pasteurizador y/o durante el transporte y/o a nivel de expendio para el consumo. En todos los casos de toma de muestra, se deberá controlar la temperatura del producto en dicho momento y dejar constancia en el acta respectiva.

LECHE ENTERA SELECCIONADA PASTEURIZADA

ARTICULO 247.- Se entiende por Leche Entera Seleccionada Pasteurizada o Leche Entera Seleccionada Pasterizada, la leche no debe haber sido sometida a ningún tratamiento previo, un contenido microbiano no mayor de 500.000 bacterias mesófilas/cm³, provenga de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia y haya sido sometida a los tratamientos consignados. La Leche entera seleccionada pasteurizada deberá ser sometida a controles en el laboratorio de la planta pasteurizadora, el que estará a cargo y bajo la responsabilidad directa de un profesional universitario, a fin de establecer el contenido microbiano en el momento de su llegada a la planta y previo a cualquier tipo de tratamiento. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: "Leche Entera Seleccionada Pasteurizada" o "Leche Entera Seleccionada Pasterizada" formando una o dos frases, una por debajo de la otra con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada" con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto. Se deberá indicar solamente la fecha de duración mínima. No será obligatorio consignar la fecha de elaboración en el rotulado.

LECHE ENTERA CERTIFICADA PASTEURIZADA

ARTICULO 248.- Se entiende por Leche Entera Certificada Pasteurizada o Leche Entera Certificada Pasterizada, la leche que cumpla con los artículos 244, 245 y que sin haber sido sometido a ningún tratamiento previo, no presente gérmenes patógenos y su contenido microbiano no sea superior a 10.000 bacterias mesófilas/cm³. Deberá ser pasteurizada en el lugar de su obtención o en su defecto, podrá ser transportada en tanques refrigerados de uso exclusivo, aprobados por la autoridad sanitaria competente, mantenida a una temperatura no superior de 5°C, hasta su pasteurización pudiendo ser homogeneizada previamente. Las plantas pasteurizadoras que procesen este tipo de leche, deberán estar habilitadas especialmente para su fin, debiendo contar con la dirección técnica de un profesional universitario responsable, tanto de la eficiencia del proceso como de los controles del producto. La Leche entera certificada pasteurizada deberá estar exenta de gérmenes patógenos.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- No deberá tener más de 48 horas desde el momento del ordeño hasta el de su entrega al consumidor.
- Deberá ser mantenida durante el transporte y en la boca de expendio hasta su entrega al consumidor a una temperatura no mayor de 8°C.
- Deberá ser envasada en recipientes esterilizados e inviolables, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: "Leche Entera Certificada Pasteurizada" o "Leche Entera Certificada Pasterizada" formando una o dos frases, una por debajo de la otra con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada" con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto. Deberá consignarse de manera claramente visible, ya sea en la tapa o en el cuerpo del envase la fecha (día, mes) de vencimiento.

LECHE ULTRAPASTEURIZADA

ARTICULO 249.- Se entiende por Leche Ultrapasteurizada a la leche, homogeneizada o no, que ha sido sometida durante por lo menos 2 segundos a una temperatura mínima de 138°C mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 5°C y envasada en forma no aséptica en envases estériles y herméticamente cerrados".

La Leche Ultrapasteurizada debe ser sometida a los siguientes tratamientos:

- Selección, a fin de descartar las leches no aptas
- Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados por la autoridad sanitaria competente.
- Estandarización optativa del contenido de materia grasa propia de la leche.
- Homogeneización optativa.
- Tratamiento térmico a una temperatura mínima de 138°C durante por lo menos 2 segundos.
- Ser enfriada a menos de 5°C después de dicho tratamiento.
- Podrá mantenerse hasta su envasado en tanques adecuados y a temperatura no superior a 5°C.
- Ser envasada en envases bromatológicamente aptos, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección adecuada contra la contaminación.
- Ser mantenida a continuación de ser envasada a una temperatura no superior a los 8°C, ya sea en el establecimiento elaborador y/o en los medios de transporte refrigerados y/o en depósitos terminales de la empresa, bajo responsabilidad del establecimiento elaborador.

- Ser mantenida en la boca de expendio a temperatura no superior a los 8°C, desde el momento de su recepción hasta su expendio al consumidor.

El rotulado de Leche Ultrapasteurizada, deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: Se aplicará lo establecido en el presente Código. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase como "Leche Ultrapasteurizada" o "Leche Ultrapasteurizada", formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Si hubiere sido homogeneizada, deberá consignarse en el rotulado la denominación "Homogeneizada", con caracteres no mayores a los empleados en la designación del producto. Deberá consignarse el tratamiento térmico que ha sido sometido el producto, indicando expresamente temperatura y tiempo, y la leyenda "Mantener refrigerada a una temperatura no superior a 8°C o similar.

LECHE CONGELADA O SOLIFICADA

ARTICULO 250.- Se entiende por Leche congelada o solidificada, aquella obtenida por congelación rápida a temperaturas inferiores a 0°C de leche apta para consumo previamente pasteurizada. Llevada a estado fluido deberá responder a las características sensoriales y a las exigencias de composición y de calidad microbiológica de la leche entera pasteurizada.

LECHE UAT (ULTRA ALTA TEMPERATURA, UHT)

ARTICULO 251.- Se entiende por Leche UAT (Ultra Alta Temperatura, UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130°C y 150°C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32°C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, la Leche UAT (UHT) se clasifica en:

Leche UAT (UHT) entera. Leche UAT (UHT) semidescremada o parcialmente descremada. Leche UAT (UHT) descremada.

En la elaboración de Leche UAT (UHT) se utilizarán:

- Ingredientes obligatorios: Leche.
- Ingredientes opcionales: Crema.
- Aditivos: Se aceptará el uso de los siguientes estabilizantes: Sodio - (mono)Fosfato, Sodio
- Fosfato y Sodio - (tri) Fosfato; por separado o en combinación en una cantidad que no supere 0,1 g / 100 ml expresados en P2O5 .
- Citrato de Sodio: b.p.f.

La Leche UAT (UHT) deberá ser envasada con materiales autorizados en el presente Código y adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que garanticen la hermeticidad del envase y una protección apropiada contra la contaminación. El producto se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada" o "Leche UAT (UHT) descremada", según corresponda. Podrá usarse la expresión "Larga Vida" y/u "Homogeneizada". Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente.

LECHE ENTERA ESTERILIZADA

ARTICULO 252.- Se entiende por Leche entera esterilizada, la leche que cumpla con el Artículo 556 que haya sido envasada y posteriormente sometida a un proceso de esterilización industrial que asegure la ausencia de germenos patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella, pudiendo ser previamente homogeneizada y

estandarizada en su contenido graso. La planta deberá contar con la dirección técnica de un profesional universitario.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Leche entera esterilizada con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá consignarse en el rótulo el sistema de esterilización empleado. Si hubiera sido homogeneizada deberá consignar en el rótulo la denominación Homogeneizada con caracteres no mayores que los empleados en la designación del producto. Deberá consignarse de manera claramente visible la fecha de vencimiento (mes y año). La misma estará comprendida en un plazo máximo de 12 meses a partir de la fecha de elaboración. A los fines del control de la fecha de vencimiento, las plantas elaboradoras deberán mantener durante 12 meses un registro interno consignado en forma directa o en clave la fecha de elaboración de cada partida.

LECHE DESCREMADA

ARTÍCULO 253.- Se entienden con las siguientes denominaciones y características que se consignan, los siguientes productos:

Leche descremada o desnatada: La leche o leche seleccionada o leche certificada que luego de su higienización y previo a su pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización, ha sido sometida a un proceso mecánico autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el objeto de reducir a un mínimo su contenido de materia grasa.

Leche parcialmente descremada o parcialmente desnatada: La leche o leche seleccionada o leche certificada que luego de su higienización y previo a su homogeneización optativa, pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización, ha sido sometida a un proceso autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el objeto de reducir en parte su contenido de materia grasa.

Leche con crema: La leche o leche seleccionada o leche certificada que después de su higienización ha sido adicionada de una cantidad suficiente de crema para cumplimentar las exigencias de su contenido graso, homogeneizada, sometida a pasteurización, tratamiento térmico de Ultra Alta Temperatura (UAT), esterilización o ultrapasteurización. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: "Leche con Crema Pasteurizada" o "Leche Seleccionada con Crema Pasteurizada" o "Leche Certificada con Crema Pasteurizada", según corresponda al tipo de leche empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Opcionalmente podrá utilizarse la expresión "Pasterizada" en reemplazo de "Pasteurizada". La leche con crema, ya sea UAT (UHT), esterilizada o ultrapasteurizada, se rotulará como: "Leche UAT (UHT) con Crema", "Leche Esterilizada con Crema" o "Leche Ultrapasteurizada con Crema", de acuerdo con el tratamiento térmico empleado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

LECHE AROMATIZADA O SABORIZADA

ARTICULO 254.- Se entiende por Leche aromatizada y/o saborizada, el producto elaborado con no menos de 90% de leche o leche reconstituida (entera, descremada o parcialmente descremada), apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas de uso permitido (con excepción de sabor artificial a leche y/o crema) y sometida a tratamiento térmico adecuado. Deberá presentar un contenido graso acorde con el tipo de leche empleado y responder a las exigencias microbiológicas, de embasamiento y de conservación. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Leche o Leche reconstituida, aromatizada y/o saborizada, entera descremada o parcialmente descremada, según corresponda, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, seguida de la expresión pasteurizada, esterilizada UAT o esterilizada, según el tratamiento térmico empleado. Si se hubiera adicionado de materias colorantes, deberá consignarse en el cuerpo del envase, con

caracteres bien visibles, la expresión Coloreada con colorante permitido. Deberá consignar en el rotulado: con esencia de... (En el caso de aromatizantes naturales) o con esencia artificial de... Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel. Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en el cuerpo o tapa del envase, la fecha (día y mes) de expendio al consumidor. Para las leches esterilizadas UAT o esterilizadas deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año).

LECHE CHOCOLATADA

ARTICULO 255.- Se entiende por Leche chocolatada o Leche achocolatada, el producto elaborado con no menos de 85% de leche o leche reconstituida, entera, descremada o parcialmente descremada, apta para el consumo, que responda a las exigencias del presente, adicionada de cacao en polvo o cacao en polvo desengrasado y/o chocolate y sometida a tratamiento térmico adecuado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Leche o Leche reconstituida, chocolatada o achocolatada, entera, descremada o parcialmente descremada, según corresponda con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, seguida de la expresión pasteurizada, esterilizada UAT o esterilizada, según el tratamiento térmico empleado. Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes nutritivos permitidos podrá indicarse en el rotulado con azúcar y miel. Para las leches pasteurizadas deberá consignarse de manera claramente visible, en el cuerpo o tapa del envase, la fecha (día y mes) de expendio al consumidor. Para las leches esterilizadas UAT o esterilizadas deberá consignarse la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año).

LECHE RECONSTITUIDA

ARTICULO 256.- Se entiende por Leche Reconstituida, el producto fluido y homogéneo obtenido por incorporación de agua potable a leche en polvo entera, parcialmente descremada o descremada, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado, sometida a posterior tratamiento térmico. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Leche en Polvo Reconstituida, entera, parcialmente descremada o descremada", según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación pasteurizada, UAT (UHT), esterilizada, según corresponda. Se deberá indicar solamente la fecha de duración mínima. Para la Leche Pasteurizada la misma estará establecida con un plazo máximo de 5 días desde su elaboración. No será obligatorio consignar la fecha de elaboración en el rotulado. Se permitirá la adición de leche reconstituida a la leche fluida o viceversa, previo al tratamiento térmico. El producto obtenido deberá responder a las exigencias consignadas precedentemente. Este producto se rotulará "Leche Adicionada de Leche en Polvo Reconstituida" o a la inversa según sea el componente predominante, entera, parcialmente descremada o descremada según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, con la indicación pasteurizada, UAT (UHT), esterilizada, según corresponda. Inmediatamente por debajo se consignará el porcentaje de ambos componentes en el producto.

LECHE HOMOGENIZADA

ARTICULO 257.- Se entiende por Leche homogeneizada, la que previa o posteriormente a su tratamiento térmico ha sido tratada de manera tal que asegure la partición de los glóbulos de materia grasa en forma que por reposo de no menos de 48 horas, y a temperatura próxima a 8°C, no muestre separación visible de la crema.

ARTÍCULO 258.- Las leches certificadas, pasteurizadas, esterilizadas UAT o esterilizadas, deberán expendirse en envases bromatológicamente aptos, provistos de cierre inviolable, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. El expendio de leche

pasteurizada con destino a establecimientos escolares, sanitarios, de las Fuerzas Armadas o similares, podrá realizarse en envases de hasta 50 litros de capacidad, previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Deberán satisfacer las siguientes exigencias:

- Ser de acero inoxidable, aluminio, materiales plásticos u otros materiales no atacables por la leche. En caso de ser interiormente estañados, la capa de estaño debe presentar su superficie sin solución de continuidad.
- Las tapas deben asegurar un cierre perfecto y estar dotadas de un precinto de seguridad.
- Mantenerse en buen estado de higiene y conservación

LECHE EN POLVO

ARTÍCULO 259.- Se entiende por Leche en Polvo al producto que se obtiene por deshidratación de la leche, entera, descremada o parcialmente descremada y apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

De acuerdo con el contenido de materia grasa, la leche en polvo se clasificará en:

- Entera (mayor o igual que 26,0%).
- Parcialmente descremada (entre 1,5 y 25,9%).
- Descremada (menor que 1,5%).

De acuerdo con el tratamiento térmico mediante el cual ha sido procesada la leche en polvo descremada se clasificará en:

- De bajo tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es mayor o igual que 6,00 mg/g.
- De tratamiento mediano, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada está comprendido entre 1,51 y 5,99 mg/g.
- De alto tratamiento, cuyo contenido de nitrógeno de la proteína de suero no desnaturalizada es menor que 1,50 mg/g.

El rotulado de la leche en polvo deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto deberá ser denominado "Leche en Polvo Entera", "Leche en Polvo Parcialmente Descremada" o "Leche en Polvo Descremada" según corresponda. El producto que presente un mínimo de 12,0% y un máximo de 14,0% de materia grasa podrá, opcionalmente, ser denominado como "Leche en Polvo Semidescremada". La palabra "instantánea" se agregará a la designación si correspondiere. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche en polvo parcialmente descremada" y "Leche en Polvo semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente. En el caso de leche en polvo descremada podrá utilizarse la designación de alto, mediano o bajo tratamiento térmico, según corresponda.

ARTÍCULO 260.- Cuando el envasado y/o fraccionamiento de la leche en polvo no se efectúe en la planta de origen o en otras plantas de la empresa elaboradora, sólo se permitirá realizar dichas operaciones en otros establecimientos que estén habilitados por la Autoridad Sanitaria Competente y siempre que se cumpla con los siguientes requisitos:

- El producto elaborado deberá ser envasado a granel en el establecimiento elaborador, en envases bromatológicamente aptos y autorizados por la Autoridad Sanitaria (contenedores, bolsas u otras).
- El envase a granel deberá ser identificado con una etiqueta o sistema similar alternativo que indique como mínimo la denominación del producto, el RNE del

establecimiento elaborador, el número de lote y la leyenda "Para fraccionar en establecimiento industrial autorizado".

- El transporte de los envases a granel deberá ser realizado en vehículos autorizados de uso exclusivo para transporte de sustancias alimenticias y en condiciones de higiene y conservación adecuadas para el producto que se transporta.
- La carga deberá ser acompañada de una remisión oficial de la empresa consignando la denominación del producto transportado, cantidad, identificación de lote, planta de origen y número de establecimiento elaborador otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente y planta o depósito de destino.
- El establecimiento fraccionador deberá contar con número de RNE como elaborador y/o fraccionador de leche en polvo, otorgado por la Autoridad Sanitaria Competente.
- La empresa fraccionadora deberá contar con la autorización expresa de la empresa elaboradora para realizar el fraccionado.
- El material de envasado que se utilice para el fraccionamiento de la leche en polvo debe estar aprobado para su uso en contacto directo con el alimento fraccionado, debiendo asegurar además su adecuada conservación y protección contra posibles contaminaciones.
- El fraccionador de leche en polvo deberá llevar los registros que permitan verificar la correlación entre el lote de la leche en polvo fraccionada y los registros de identificación del producto original que ha sido fraccionado.

ARTICULO 261.- aquellas Leches en Polvo para uso en la industria alimentaria y no podrán ser destinadas al consumo humano directo. Serán destinadas exclusivamente a la elaboración de productos que sean sometidos, previo a su comercialización, a procesos tecnológicamente adecuados para asegurar la calidad microbiológica del producto final. Estos productos deberán ser comercializados en envases bromatológicamente aptos para su transporte, almacenamiento y utilización. Deberán rotularse en el cuerpo del envase: "Leche Entera en Polvo", "Leche Parcialmente Descremada en Polvo" o "Leche Descremada en Polvo", según corresponda, con caracteres bien visibles de igual tamaño y realce. Por debajo de la denominación, con caracteres bien visibles y cuyo tamaño será por lo menos igual a los anteriores, deberán llevar la leyenda: "Para uso de la Industria Alimentaria" y las indicaciones: Este producto no podrá ser puesto en venta al público por comercios minoristas y/o expendedores directos, así como las precauciones y manejo del producto una vez abierto el envase.

LECHE EVAPORADA

ARTÍCULO 262.- Se entiende por Leche Evaporada o Concentrada, esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano. Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código. Este producto se rotulará "Leche Evaporada" o "Leche Concentrada", con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda.

LECHE PARCIALMENTE DESCREMADA EVAPORADA

ARTÍCULO 263.- Se entiende por Leche Parcialmente Descremada Evaporada o Concentrada, Esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano. Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código. Este producto se rotulará "Leche Parcialmente Descremada Evaporada" o "Leche Parcialmente Descremada Concentrada", con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda.

LECHE DESCREMADA EVAPORADA

ARTÍCULO 264.- Se entiende por Leche Descremada Evaporada o Concentrada, esterilizada o UAT (UHT), el producto de consistencia siruposa obtenido por evaporación parcial del agua de la leche apta para el consumo humano. Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código. Este producto se rotulará "Leche Descremada Evaporada" o "Leche Descremada Concentrada", con la indicación esterilizada o UAT (UHT) según corresponda.

LECHE CONDENSADA

ARTICULO 265.- Se entiende por Leche Condensada o Concentrada con Azúcar o Azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche entera pasteurizada apta para el consumo humano, adicionada de edulcorantes nutritivos permitidos. Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta. Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código. Este producto se rotulará "Leche Condensada con Azúcar o Azucarada" o "Leche Concentrada con Azúcar o Azucarada". Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

LECHE SEMIDESCREMADA CONDENSADA O CONCENTRADA

ARTICULO 266.- Se entiende por Leche Semidescremada Condensada o Concentrada con Azúcar o Azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche semidescremada pasteurizada apta para el consumo humano adicionada de hasta 47% de edulcorantes nutritivos permitidos. Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta. Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código. Este producto se rotulará "Leche Semidescremada Condensada con Azúcar o Azucarada" o "Leche Semidescremada Concentrada con Azúcar o Azucarada". Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

LECHE DESCREMADA CONDENSADA

ARTICULO 267.- Se entiende por Leche Descremada Condensada o Concentrada con Azúcar o Azucarada, el producto de consistencia siruposa obtenido por deshidratación parcial de la leche descremada pasteurizada apta para el consumo humano adicionada de hasta 47% de edulcorantes nutritivos permitidos. Los edulcorantes nutritivos distintos de la sacarosa no podrán ser superiores al 30% de ésta. Deberá presentarse en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código. Este producto se rotulará "Leche Descremada Condensada con Azúcar o Azucarada" o "Leche Descremada Concentrada con Azúcar o Azucarada". Cuando el producto se destine al consumo no domiciliario, en forma directa o como materia prima, en bares, restaurantes, confiterías, hospitales, escuelas, comedores institucionales o en industrias elaboradoras de helados, chocolates, licores u otras donde esté autorizado su uso; se deberá envasar en recipientes bromatológicamente aptos y adecuados para estar en contacto con alimentos según lo dispuesto en el presente Código.

ARTÍCULO 268.- Se permite adicionar a las leches evaporadas y concentradas y a las condensadas con azúcar, los siguientes estabilizadores: Bicarbonato de sodio, Citrato trisódico, Cloruro de calcio, Fosfato disódico

LECHES FERMENTADAS

ARTICULO 269.- Se entiende por Leches Fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.

Yoghurt: Se entiende por Yogur o Yoghurt o Iogurte, en adelante Yogur, el producto cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilusa* los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

Leche fermentada: Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* sp., *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* y/u otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.

Leche acidofila: Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de *Lactobacillus acidophilus*.

Kefir: Se entiende por Kefir el producto cuya fermentación se realiza con cultivos ácidolácticos elaborados con granos de kefir, *Lactobacillus kefir*, especies de los géneros *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter*, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (*Kluyveromyces marxianus*) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (*Saccharomyces omnispurus*, *Saccharomyces cerevicie* y *Saccharomyces exiguus*), *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium* spp y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*).

Kumys: Se entiende por Kumys el producto cuya fermentación se realiza con cultivos de *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* y *Kluyveromyces marxianus*.

Cuajada: Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

Clasificación:

- De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasificarán en:
 - ✓ Con Crema. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0g/100 g.
 - ✓ Enteras o Integrales. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 5,9g/100g y mínimo de 3,0g/100 g .
 - ✓ Parcialmente descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9g/100 g y mínima de 0,6g/100g.
 - ✓ Descremadas. Aquéllas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5g/100 g.
- Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30% m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

- En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

ARTÍCULO 270.-En la elaboración de las leches fermentadas se utilizarán:

Ingredientes obligatorios: Leche o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda.

Ingredientes opcionales: Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butteroil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos. Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas. Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas. Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias. Azúcares y/o glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes). Maltodextrinas. Almidones o almidones modificados en una proporción máxima de 1% (m/m) del producto final.

Las prácticas de elaboración, así como las medidas de higiene, estarán de acuerdo con lo que se establece en el presente Código sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos elaboradores/ industrializadores de Alimentos. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto

ARTÍCULO 271.- Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada. Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10° C.

El rotulado de las Leches Fermentadas deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias:

- Las denominaciones que se consignan en el presente Código, están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.
- Las denominaciones que se consignan en el presente Código, están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior en el producto final y durante su período de validez.

ARTICULO 272.-

- El producto definido como yogur en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se designará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" o bien "Yogur Natural" o "Yoghurt Natural" o "Iogurte Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.
- El producto correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se

denominará "Yogur" o "Yoghurt" o "Iogurte" mencionando la expresión "descremado" según corresponda.

- El producto en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación "entero" o "integral" que presente consistencia firme podrá opcionalmente designarse "Yogur Tradicional" o "Yoghurt Tradicional" o "Iogurte Tradicional". Podrá utilizarse la expresión "Clásico" en lugar de "Tradicional".
- El producto que corresponda a "Yogur con .." o "Yoghurt con ..." o "Iogurte con ..", llenando el espacio en blanco (con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.
- El producto que corresponda a "Yogur endulzado" o "Yoghurt endulzado" o "Iogurte endulzado" o "Yogur sabor a.." o "Yoghurt sabor a ..." o "Iogurte sabor a .." o "Yogur endulzado sabor a.." o "Yoghurt endulzado sabor a .." o "Iogurte endulzado sabor a ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda. Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado". Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto.

ARTICULO 273.- Se designará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" o bien "Leche Fermentada Natural" o "Leche Cultivada Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda .

- El producto correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Leche Fermentada" o "Leche Cultivada" mencionando la expresión "descremada" según corresponda
- El producto que corresponda a la clasificación "Leche Fermentada con .." o "Leche Cultivada con ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda
- El producto que corresponda a la clasificación "Leche Fermentada endulzada" o "Leche Cultivada endulzada" o "Leche Fermentada sabor a.." o "Leche Cultivada sabor a ..." o "Leche Fermentada endulzada sabor a.." o "Leche Cultivada endulzada sabor a ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto. Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

ARTICULO 274.- El producto se designará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" o bien "Leche Acidófila Natural" o "Leche Acidofilada Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

- El producto correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en el inciso 3.c), todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "descremada" según corresponda.
- El producto se designará "Leche Acidófila con ..." o "Leche Acidofilada con ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.
- El producto se designará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o "Leche Acidófila sabor a.." o "Leche Acidofilada sabor a .." o "Leche Acidófila endulzada sabor a.." o "Leche Acidofilada endulzada sabor a ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

ARTÍCULO 275.-El producto se designará "Kefir" o "Kefir Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

- El producto correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Kefir" mencionando la expresión "descremado" según corresponda.
- El producto se designará "Kefir con ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.
- El producto se designará "Kefir endulzado" o "Kefir sabor a..(2).." o "Kefir endulzado sabor a..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

ARTÍCULO 276.- El producto se designará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

- El producto correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Kumys" mencionando la expresión "descremado" según corresponda..
- El producto se designará "Kumys con ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con

crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

- El producto se designará "Kumys endulzado" o "Kumys sabor a.." o "Kumys endulzado sabor a..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

ARTÍCULO 277.- El producto se designará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

- El producto correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "descremada" según corresponda.
- El producto se designará "Cuajada con ..." o "Coalhada con ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.
- El producto se designará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada" o "Cuajada sabor a.." o "Coalhada sabor a.." o "Cuajada endulzada sabor a.." o "Coalhada endulzada sabor a..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

ARTICULO 278.-El producto definido "Leche Fermentada con ..." o "Leche Cultivada con ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias.

ARTICULO 279.-El producto definido se designará "Leche Fermentada endulzada" o "Leche Cultivada endulzada" o "Leche Fermentada sabor a.." o "Leche Cultivada sabor a.." o "Leche Fermentada endulzada sabor a.." o "Leche Cultivada endulzada sabor a ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

ARTICULO 280.- El producto definido se designará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" o bien "Leche Acidófila Natural" o "Leche Acidofilada Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

ARTICULO 281.- El producto definido correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Leche Acidófila" o "Leche Acidofilada" mencionando la expresión "descremada" según corresponda.

ARTICULO 282.- El producto definido se designará "Leche Acidófila con..." o "Leche Acidofilada con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

ARTICULO 283.- El producto definido se designará "Leche Acidófila endulzada" o "Leche Acidofilada endulzada" o "Leche Acidófila sabor a..." o "Leche Acidofilada sabor a..." o "Leche Acidófila endulzada sabor a..." o "Leche Acidofilada endulzada sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda. Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

ARTÍCULO 284.- El producto definido se designará "Kefir" o "Kefir Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda

ARTICULO 285.- El producto definido correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Kefir" mencionando la expresión "descremado" según corresponda.

ARTICULO 286.- El producto definido se designará "Kefir con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

ARTICULO 287.- El producto definido se designará "Kefir endulzado" o "Kefir sabor a..." o "Kefir endulzado sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

ARTÍCULO 288.- El producto definido se designará "Kumys" o "Kumys Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

ARTICULO 289.- El producto definido correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Kumys" mencionando la expresión "descremado" según corresponda.

ARTICULO 290.- El producto definido se designará "Kumys con ..", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con

crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda.

ARTICULO 291.-El producto definido se designará "Kumys endulzado" o "Kumys sabor a..." o "Kumys endulzado sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entero" o "integral", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda. Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado".

ARTÍCULO 292.- El producto definido se designará "Cuajada" o "Coalhada" o bien "Cuajada Natural" o "Coalhada Natural" mencionando las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

ARTICULO 293.- El producto definido correspondiente a la clase "descremadas" en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes, todos como únicos ingredientes opcionales, no lácteos, se denominará "Cuajada" o "Coalhada" mencionando la expresión "descremada" según corresponda.

ARTICULO 294.- El producto definido se designará "Cuajada con..." o "Coalhada con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

ARTICULO 295.- El producto definido se designará "Cuajada endulzada" o "Coalhada endulzada" o "Cuajada sabor a..." o "Coalhada sabor a..." o "Cuajada endulzada sabor a..." o "Coalhada endulzada sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones "con crema", "entera" o "integral", "parcialmente descremada" o "descremada" según corresponda.

Podrán utilizarse las expresiones "con azúcar" o "azucarada" en lugar de "endulzada".

ARTICULO 296.-Los productos que respondan a las características y exigencias consignadas en este Código, que hayan sido tratados térmicamente después de la fermentación y que no contengan flora láctica viable, deberán ser rotulados "Producto lácteo sin flora láctica activa", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

BUTTERMILK

ARTICULO 297.- Con la denominación de Buttermilk, se entiende el producto obtenido por acidificación biológica del suero de la manteca, leche descremada, semidescremada, entera o con crema, previamente pasteurizados, hervidos o esterilizados, por acción fundamentalmente de cultivos puros de *Streptococcus lactis* y/o *Streptococcus cremoris* y en forma subsidiaria por la acción de otras bacterias ácido-lácticas. Este producto no podrá ser tratado térmicamente después de la fermentación y deberá contener viables las bacterias ácido- lácticas. Este producto se rotulará:

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

Cuando la leche empleada no sea de vaca, se consignará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y formando una sola frase "Buttermilk de leche de ...", (llenando el espacio en blanco con el nombre de la especie animal). Este producto deberá ser mantenido a temperatura no superior a 8°C, ya sea en el

establecimiento elaborador y/o en medios de transporte refrigerador y/o en depósitos terminales de la empresa y/o en los locales de expendio al consumidor.

SUERO DE LECHERIA

ARTÍCULO 298.- Con la denominación de Sueros de Lechería, se entienden los líquidos formados por parte de los componentes de la leche, que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos, a saber:

Suero de queso: es el subproducto líquido proveniente de la elaboración de quesos.

Suero de manteca: es el subproducto líquido proveniente del batido de la crema en la obtención de manteca.

Suero de caseína: es el subproducto líquido proveniente de la elaboración de caseínas.

Suero de ricotta: es el líquido resultante de precipitar por el calor, en medio ácido, la lactoalbúmina y la lactoglobulina del suero de queso.

Cuando estos productos se utilicen como materias primas para la elaboración de productos alimenticios, deberán ser pasteurizados o esterilizados antes o durante el proceso de elaboración de dichos productos, no debiendo presentar un recuento mayor de 100 bacterias coliformes/g después del tratamiento térmico.

SUERO DE QUESO EN POLVO

ARTICULO 298.- Se entiende por Suero de Queso en Polvo, al producto obtenido por deshidratación del suero proveniente de la elaboración del queso, previa pasteurización. Este producto se rotulará "Suero de Queso en Polvo", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

CONCENTRADO DE QUESO

ARTÍCULO 299.- Se entiende por Concentrado de Suero de Queso obtenido por Ultrafiltración, sin desnaturalizar y en polvo, al producto obtenido por pasteurización, ultrafiltración y posterior deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos. Este producto se rotulará "Concentrado de Suero de Queso obtenido por Ultrafiltración", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

CONCENTRADO DE QUESO DESNATURALIZADO

ARTÍCULO 300.- Se entiende por Concentrado de Suero de Queso desnaturalizado o parcialmente desnaturalizado, en polvo, al producto obtenido por la pasteurización, ultrafiltración y deshidratación del suero proveniente de la elaboración de quesos. Este producto se rotulará "Concentrado de Suero de Queso Desnaturalizado (o parcialmente desnaturalizado) obtenido por ultrafiltración", con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

CASEINA ALIMENTICIA

ARTICULO 301.- Con el nombre de Caseína alimenticia, se entiende el producto que se separa por acción enzimática o por precipitación mediante acidificación de leche descremada a pH 4,6 - 4,7, lavado y deshidratado por procesos tecnológicamente adecuados.

Clasificación: según su método de obtención, se clasificará la Caseína alimenticia como:

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

- Caseína alimenticia al cuajo, es aquella obtenida por acción coagulante enzimática.

En la elaboración de Caseína alimenticia se utilizarán:

- Ingredientes obligatorios: Leche descremada.
- Ingredientes opcionales: Cloruro de calcio en la caseína alimenticia al cuajo.
- Aditivos: No se acepta el uso de aditivos.
- Coadyuvantes de tecnología / elaboración: Agentes acidificante de calidad alimentaria: Ácidos: acético, clorhídrico, sulfúrico, láctico, cítrico, fosfórico. Suero láctico fermentado. Enzimas coagulantes: Cuajo u otras enzimas coagulantes

Las Caseínas alimenticias deberán ser envasadas con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. El rotulado de las Caseínas alimenticias deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto se designará como "Caseína alimenticia al ácido", "Caseína alimenticia al cuajo", o "Caseína alimenticia láctica", según corresponda.

CASEINATO ALIMENTICIO

ARTICULO 302.- Con el nombre de Caseinato alimenticio, se entiende el producto obtenido por reacción de la caseína alimenticia o la cuajada de caseína alimenticia fresca, con soluciones de hidróxidos o sales alcalinas o alcalinotérreas o de amonio de calidad alimentaria, y posterior lavado y secado, mediante procesos tecnológicamente adecuados.

1).- Clasificación: según el procedimiento de secado se clasifican en:

- Caseinato alimenticio desecado por pulverización o "spray".
- Caseinato alimenticio desecado en rodillos o "roller".

2).- En la elaboración de Caseinato alimenticio se utilizarán:

- Ingredientes obligatorios:
 - ✓ Caseína alimenticia o cuajada de caseína alimenticia fresca.
 - ✓ Hidróxidos, carbonatos, fosfatos o citratos alcalinos o alcalinotérreos o de amonio de calidad alimentaria.

Los caseinatos deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. El rotulado de los caseinatos alimenticios deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto se designará como Caseinato, seguido del catión adicionado y a continuación se indicará el proceso de secado según la clasificación establecida en el inciso 1) del presente artículo. Por ejemplo: Caseinato de calcio desecado por spray, caseinato de calcio desecado por roller, etc.

CREMA

ARTÍCULO 303.- Con el nombre de crema de leche se entiende el producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua.

ARTÍCULO 304.- Clasificación.

De acuerdo al procedimiento:

Crema pasteurizada o pasterizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de pasteurización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

Crema esterilizada, a la que ha sido sometida al procedimiento de esterilización, mediante un tratamiento térmico tecnológicamente adecuado.

Crema UAT (UHT), a la que ha sido sometida a un tratamiento térmico de ultra alta temperatura, mediante un procedimiento tecnológicamente adecuado

De acuerdo al tenor de grasa:

- Crema de bajo tenor graso o liviana o semicrema.
- Crema.
- Crema de alto tenor graso.

Acondicionamiento:

- La crema pasteurizada, esterilizada y la crema UAT (UHT), deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos en conformidad con el presente Código y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.
- La crema de leche deberá ser conservada permanentemente en cámara fría o temperatura inferior o igual a 5°C a los efectos de mantener sus características. Se exceptúan, la crema esterilizada y la crema UAT (UHT), que podrán ser conservadas a temperatura ambiente.

El rotulado de la crema de leche deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: Se denominará "Crema de Leche" o "Crema", "Crema de Bajo Tenor Graso" o "Crema Liviana" o "Semicrema", "Crema de Alto Tenor Graso", según corresponda. La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 40% m/m, podrá designarse "Crema Doble. La crema cuyo contenido de materia grasa sea superior al 35% m/m podrá opcionalmente designarse "Crema para Batir". De tratarse de crema esterilizada o crema UAT (UHT), se denominará "Crema Esterilizada", "Crema UAT" o "Crema UHT", pudiendo en este caso usarse también la denominación "Larga Vida". De tratarse de crema homogeneizada, se indicará en el rótulo "Homogeneizada". En todos los casos deberá consignarse en la cara principal del rótulo, el contenido % m/m de materia grasa. La crema pasteurizada, esterilizada o UHT, deberá ser envasada en envases aptos para estar en contacto con alimentos y que confieran protección contra la contaminación del producto

CREMA DE LECHE A GRANEL

ARTÍCULO 305.- Se entiende por crema de leche a granel de uso industrial, la crema de leche transportada en volumen de un establecimiento industrializador de productos lácteos a otro, a ser procesada y que no sea destinada directamente al consumidor final. Dicho producto se designará "Crema de Leche a Granel de Uso Industrial". La crema de leche a granel de uso industrial deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no superior a 8°C, en establecimientos industrializadores de productos lácteos, Se admitirá una temperatura de arriba no superior a 15°C cuando el contenido de materia grasa de la crema supere el 42% m/m.

CREMA ACIDA

ARTÍCULO 306.- Con la denominación de Crema Ácida, Crema Cultivada Ácida ó Crema Cultivada, se entiende el producto obtenido por la acidificación biológica de cremas de leche homogeneizada o no, previamente pasteurizadas, mediante el empleo de cultivos de bacterias lácticas seleccionadas. Sera clasificada según el contenido graso. Este producto deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y que evidencien si hubieren sido abiertos. El producto se rotulará en el cuerpo del envase, Deberá consignarse en el rótulo principal con caracteres bien visibles, el contenido porcentual mínimo de materia grasa formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: "Crema... Ácida" ó "Crema... Cultivada Ácida" ó "Crema...

Cultivada", llenando los espacios en blanco con la designación que correspondiera de acuerdo con el contenido de materia grasa.

CREMA CHANTILLY

ARTICULO 307.- Con la denominación de Crema Chantilly para uso en pastelería y/o repostería, se entiende el producto elaborado con crema que responda a las exigencias establecidas en el presente Capítulo para Crema de Leche pasteurizada, adicionada de azúcar y sometida a un proceso de incorporación de aire. Este producto deberá ser conservado refrigerado hasta su utilización, en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código.

Si el producto se destina al expendio directo al consumidor, deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código y que evidencien si hubieren sido abiertos. Se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: "Crema Chantilly". Deberá consignarse en el rótulo principal con caracteres bien visibles, el contenido porcentual mínimo de materia grasa.

CREMA DE LECHE EN POLVO

ARTICULO 308.- Con la denominación de Crema de Leche en Polvo, Crema en Polvo, Polvo de Crema de Leche o Polvo de Crema, se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada de cremas aptas para la alimentación humana que previamente podrán ser pasteurizadas y/u homogeneizadas. Se rotulará "Crema de Leche en Polvo", indicando en el rótulo la forma de reconstitución y el contenido graso del producto reconstituido.

DULCE DE LECHE

ARTICULO 309.- Con el nombre de Dulce de Leche se entiende el producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias. Clasificación:

a).- De acuerdo con el contenido de materia grasa

- Dulce de Leche.
- Dulce de Leche con Crema.

b).- De acuerdo con el agregado o no de otras sustancias alimenticias.

- Dulce de Leche o Dulce de Leche sin agregados.
- Dulce de Leche con agregados.

Denominación de venta: La denominación Dulce de Leche está reservada al producto en el que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

El producto deberá ser denominado:

- "Dulce de Leche" o "Dulce de Leche con Crema", según corresponda al contenido de materia grasa en el producto final, de acuerdo al inciso 5.2) del presente artículo.
- El Dulce de Leche que ha sido adicionado de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Código, se denominará "Dulce de Leche para Pastelería" o "Dulce de Leche Pastelero" o "Dulce de Leche para Repostería" o "Dulce de Leche Repostero".
- El Dulce de Leche que ha sido adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas, y que hayan también sido adicionados o no de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o

humectantes autorizados en el presente Código, se denominará "Dulce de Leche con..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".

- Los productos mencionados en los incisos anteriores del presente artículo, cuando fueran destinados a la elaboración de helados, opcionalmente podrán ser denominados "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con..." o "Dulce de Leche Heladero con...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Esta denominación de venta será obligatoria cuando los productos mencionados en los incisos anteriores del presente artículo, hayan sido adicionados de los colorantes incluidos en el del presente artículo.
- En todos los casos, en las denominaciones mencionadas en los incisos anteriores se indicará "Con Crema", según corresponda a la clasificación del presente artículo.

El Dulce de Leche deberá presentarse en envases bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran al producto una apropiada protección contra la contaminación.

Rotulado:

- El producto correspondiente a la clasificación Dulce de Leche sin agregados deberá ser denominado "Dulce de Leche".
- Cuando en la elaboración de este producto no fueran utilizados almidones o almidones modificados, se podrá indicar en el rótulo la expresión "Sin Almidón" o "Sin Fécula".
- El Dulce de Leche que ha sido adicionado de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados en el presente Artículo, se rotulará "Dulce de Leche para Pastelería" o "Dulce de Leche Pastelero" o "Dulce de Leche para Repostería" o "Dulce de Leche Repostero".
- El Dulce de Leche que ha sido adicionado de cacao, chocolate, almendras, maní, frutas secas, cereales y/u otros productos alimenticios solos o en mezclas, y que hayan también sido adicionados o no de aditivos espesantes y/o estabilizantes y/o humectantes autorizados, se rotulará "Dulce de Leche con..." llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. Este producto podrá opcionalmente denominarse "Dulce de Leche Mixto".
- Los productos mencionados cuando fueran destinados a la elaboración de helados, opcionalmente podrán ser rotulados "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con..." o "Dulce de Leche Heladero con...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s.
- El Dulce de Leche mencionado que ha sido adicionado de alguno o varios de los colorantes incluidos en el presente artículo, obligatoriamente deberá ser rotulado como "Dulce de Leche para Heladería" o "Dulce de Leche Heladero" o bien "Dulce de Leche para Heladería con..." o "Dulce de Leche Heladero con...", según corresponda y llenando el espacio en blanco con el/los nombre/s del/los producto/s adicionado/s. En todos los casos, en las denominaciones mencionadas será incluida la expresión "Con Crema", según corresponda con la clasificación 1 del presente artículo.
- En aquellos casos en que el Dulce de Leche sea destinado exclusivamente a uso industrial como materia prima para la elaboración de otros productos alimenticios y contengan una concentración de ácido sórbico y/o sus sales de Na, K o Ca mayor que 600 mg/kg y hasta 1000 mg/kg (ambas expresadas en ácido sórbico), deberá

obligatoriamente indicarse en el rótulo la expresión "Para Uso Industrial Exclusivo".

- Podrá ser incluido en el rótulo alguna expresión referida a la forma de presentación del producto, por ejemplo en tableta, en pasta, pastoso, etc.

MANTECA

ARTÍCULO 310.- Con el nombre de Manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.

La manteca se clasificará en:

Manteca Calidad Extra: la manteca que responda a la clase de calidad "I" de la clasificación por evaluación sensorial.

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

Denominación de venta: Dicho producto se designará como "Manteca" o "Manteca sin sal", "Manteca Salada" o "Manteca con sal", según corresponda a lo definido en el inciso 3.b) del presente artículo. Podrá denominarse "Manteca Madurada", si correspondiere, según lo definido en el inciso 3.b) del presente artículo. Podrá denominarse "Manteca Extra" o "Manteca Primera", según corresponda a la clasificación dada en el inciso 1) del presente artículo.

En la elaboración de manteca se utilizarán:

Ingredientes obligatorios: Crema pasteurizada obtenida a partir de leche.

Ingredientes opcionales: Cloruro de sodio hasta un máximo de 2 g / 100 g de manteca (manteca salada). Fermentos lácticos seleccionados (manteca madurada).

Aditivos:

- Colorantes: se permite el agregado de los siguientes colorantes naturales o sintéticos idénticos a los naturales en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado: Bija o bixa, beta caroteno y cúrcuma o curcumina.
- Decolorantes: se permite el uso de clorofilina o clorofilina cúprica en cantidades suficientes para lograr el efecto deseado.

Coadyuvantes de tecnología / elaboración: se permite la adición de las siguientes sales neutralizantes, Ortofosfato sódico. Carbonato sódico. Bicarbonato sódico. Hidróxido sódico. Hidróxido cálcico.

La manteca deberá ser presentada en envases bromatológicamente aptos en conformidad con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. El rotulado de la manteca deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: Se denominará "Manteca" o "Manteca Salada" o "Manteca con sal", según corresponda. Podrá indicarse como "Manteca sin sal" en el caso de no haberse utilizado sal como ingrediente opcional. Podrá denominarse "Manteca Madurada" cuando corresponda. Podrá consignarse la calidad "Extra" o "Primera" según corresponda de acuerdo con la clasificación del inciso 1) del presente artículo

MANTECA ELABORADA

ARTÍCULO 311.- La manteca ya elaborada que se someta a un procedimiento completo de mezcla, aireado, lavado y amasado, con el objeto de mejorar su calidad, se deberá expender con el nombre de Manteca Reamasada. Exceptuase de esta designación la manteca elaborada con bajo índice de humedad para su conservación y luego reelaborada para su expendio por reamasado previamente al fraccionamiento.

MANTECA DE SUERO

ARTICULO 312.- Se entiende con el nombre de Manteca de Suero, la manteca elaborada, total o parcialmente, con grasa extraída del líquido residual de la elaboración de queso. El expendio de manteca de suero de queso, sin pasteurizar, sólo puede efectuarse con la advertencia "Solo Apta para Cocinar" y "No debe consumirse sin cocción".

GRASA ANHIDRA DE LECHE O BUTTEROIL

ARTICULO 313.- Con el nombre de Grasa Anhidra de Leche o Butteroil, se entiende el producto graso obtenido a partir de la crema o manteca, por la eliminación casi total del agua y sólidos no grasos, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Denominación de venta: El producto se designará como "Grasa Anhidra de Leche" o "Butteroil". La Grasa Anhidra de Leche o Butteroil deberá ser presentada en envases bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. El rotulado de la Grasa Anhidra de Leche o Butteroil deberá efectuarse en conformidad con las siguientes exigencias: El producto se designará como "Materia Grasa Anhidra de Leche", "Butteroil", "Grasa de Mantecquilla Deshidratada" o "Grasa de Manteca Deshidratada".

QUESOS

ARTICULO 314.- Se entiende por Queso el producto fresco o madurado que se obtiene por separación parcial del suero de la leche o leche reconstituida (entera, parcial o totalmente descremada), o de sueros lácteos, coagulados por la acción física, del cuajo, de enzimas específicas, de bacterias específicas, de ácidos orgánicos, solos o combinados, todos de calidad apta para uso alimentario; con o sin el agregado de sustancias alimenticias y/o especias y/o condimentos, aditivos específicamente indicados, sustancias aromatizantes y materiales colorantes.

Queso Fresco el que está listo para el consumo poco después de su fabricación.

Queso Madurado el que ha experimentado los cambios bioquímicos y físicos necesarios y característicos de la variedad de queso.

Denominación de venta:

- La denominación Queso está reservada a los productos en que la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.
- Todos los productos denominados Queso, incluirán el nombre de la variedad que corresponda, siempre que responda a las características de la variedad de que se trate, especificadas en el presente Código. El nombre podrá ser acompañado de las denominaciones establecidas en la clasificación.
- Los quesos deberán cumplir con los requisitos físicos, químicos y sensoriales propios de cada variedad establecidos en los artículos correspondientes.

Clasificación:

La siguiente clasificación se aplicará a todos los quesos y no impide el establecimiento de denominaciones y requisitos más específicos, característicos de cada variedad de quesos que se establezcan en el presente capítulo.

De acuerdo con el contenido de materia grasa del extracto seco en porcentaje, los quesos se clasifican en:

- Extra graso o Doble crema: cuando contengan no menos del 60%.
- Grasos: cuando contengan entre 45,0 y 59,9%.
- Semigrasos: cuando contengan entre 25,0 y 44,9%.
- Magros: cuando contengan entre 10,0 y 24,9%.
- Descremados: cuando contengan menos de 10,0%.

De acuerdo con el contenido de humedad, en porcentaje, los quesos se clasifican en:

- Quesos de baja humedad (generalmente conocidos como de pasta dura): humedad hasta 35,9%.
- Quesos de mediana humedad (generalmente conocidos como de pasta semidura): humedad entre 36,0 y 45,9%.
- Quesos de alta humedad (generalmente conocidos como de pasta blanda o macíos): humedad entre 46,0 y 54,9%.
- Quesos de muy alta humedad (generalmente conocidos como de pasta muy blanda o mole): humedad no menor a 55,0%.

Los quesos de muy alta humedad se clasificarán a su vez de acuerdo con: si han recibido o no, tratamiento térmico luego de la fermentación, en:

- Quesos de muy alta humedad tratados térmicamente.
- Quesos de muy alta humedad. .

Los quesos podrán acondicionarse o no y dependiendo de la variedad de queso de la que se trate, presentarán envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, o recubrimientos en su corteza adheridos o no a la misma.

El rotulado de los quesos deberá efectuarse de conformidad con las siguientes exigencias: Se denominará "Queso..." seguido de la variedad o nombre de fantasía si existiere, de acuerdo con lo establecido en los artículos 613 al 641 del presente Código. Podrán incluirse las denominaciones establecidas en la clasificación. En los quesos con adiciones de sustancias alimenticias, especias u otras sustancias aromatizantes naturales, deberá indicarse en la denominación de venta el nombre de la o las adiciones principales, excepto en el caso de los quesos en el que la presencia de estas sustancias constituya una característica tradicional. Si se emplean leches de más de una especie animal, se deberá declarar en la lista de ingredientes las leches de las diferentes especies y su porcentaje relativo. En los restantes aspectos de la rotulación obligatoria y facultativa, deberán cumplir con lo establecido en el presente Código.

El fraccionamiento de quesos deberá realizarse en el acto de su expendio directamente de su envase original y a la vista del consumidor final. El material de envasado que se utilice para acondicionar los quesos fraccionados debe estar aprobado por la Autoridad Sanitaria Competente para su uso en contacto directo con el alimento fraccionado, debiendo asegurar además su adecuada conservación y protección contra posibles contaminaciones. En cada envase de cada fracción de queso obtenida mediante el fraccionado, deberá figurar la siguiente información obligatoria: el número del establecimiento fraccionador, su nombre y dirección el número del establecimiento elaborador y el número del registro de producto alimenticio, ambos pertenecientes al queso que ha sido fraccionado, la marca original del queso que ha sido fraccionado, el nombre del producto, el listado de ingredientes, la identificación del origen, la fecha de duración mínima, el lote, el peso neto y la indicación de las temperaturas de conservación; todo ello con caracteres de buen realce y visibilidad. El fraccionador de quesos deberá llevar los registros de trazabilidad que permitan verificar la correlación entre el lote del queso fraccionado y los registros de identificación del queso original que ha sido fraccionado.

QUESO DE PASTA BLANCA

ARTICULO 315.- Con la denominación de Queso Blanco, se entiende el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Masa: cruda, desuerada, salada o no, no madurada.

Pasta: blanda, finamente granulada, desmenuzable, algo untuosa; aroma agradable y poco perceptible; sabor dulce o ligeramente ácido; color blanco amarillento uniforme.

Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Estabilización: mín. 24 Hs. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

- Queso Blanco: agua, máx: 75,0% grasas (s/extracto seco): 20,0-40,0%
- Queso Blanco Semi-magro: agua, máx: 77,0% grasas (s/extracto seco): 10,0-19,9%
- Queso Blanco Descremado: agua, máx. 80,0% grasas (s/extracto seco): menos de 10,0%

RICOTA

ARTICULO 316.- Con la denominación de Ricotta o Ricota, se entiende el producto obtenido por precipitación mediante el calor en medio ácido producido por acidificación, debida al cultivo de bacterias lácticas apropiadas o por ácidos orgánicos permitidos a ese fin, de las sustancias proteicas de la leche (entera, parcial o totalmente descremada) o del suero de quesos.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Masa: compacta, finamente granulosa, desmenuzable; sabor y aroma poco perceptibles; color blanco-amarillento uniforme.

Estabilización mínimo 24 hs.

Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10° C. Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código.

Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

- Ricotta o Ricota de Leche Entera: agua, máx.: 75,0% grasas: 11,1-13,0%
- Ricotta o Ricota de Leche Semidescremada: agua, máx.: 77,0% grasas: 5,0-11,0%
- Ricotta o Ricota de Leche Descremada: agua, máx.: 80,0% grasas: menos de 5,0%

La ricotta o ricota elaborada con suero de quesos podrá ser adicionada de leche y/o crema. Se reconocen tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

- Ricotta o Ricota con Crema: agua, máx.: 75,0% grasas: más de 11,0%
- Ricotta o Ricota Semigrasa: agua, máx.: 77,0% grasas: 5,0-11,0%
- Ricotta o Ricota Magra: agua máx.

QUESO PETIT SUISSE

ARTICULO 317.- Con la denominación de Queso Petit Suisse, se entienden los productos de muy alta humedad elaborados con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema; acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Masa: blanda, desuerada, amasada o no, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.

Pasta: blanda, fina, untuosa, homogénea, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme.

Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Estabilización: mín. 24 Hs.

Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

Rotulado: Deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código. Se reconocerán tres variedades, las que deberán responder en su rotulado y composición a las siguientes:

- Queso Petit Suisse: agua, máx: 75,0% grasas (s/extracto seco): más de 40,0%
- Queso Petit Suisse Semi-magro: agua, máx: 77,0% grasas (s/extracto seco): 10,0-40,0%
- Queso Petit Suisse Descremado: agua, máx. 80,0% grasas (s/extracto seco): menos de 10,0%

Cuando se hubiere agregado el 2,0% de cloruro de sodio, se rotularán con el agregado de la leyenda: "Demi-sel".

QUESO NEUFCHATEL

ARTICULO 318.- Con la denominación de Queso Neufchatel, se entiende el producto de muy alta humedad elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Masa: blanda, desuerada, amasada con crema, pudiendo ser ligeramente prensada y salada.

Pasta: blanda, fina, untuosa, inconsistente; aroma suave y agradable; sabor ligeramente salado o ácido-dulce; color blanco-amarillento uniforme.

Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Estabilización: mín. 24 Hs

Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C. Agua, máx. 72,5% grasas (s/extracto seco): mín. 60,0%

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código. Este producto se rotulará: "Queso Neufchatel". Cuando la crema agregada sea previamente batida, este producto se rotulará: "Queso Fontainebleau".

QUESO MASCARPONE

ARTICULO 319.- elaborado con leche entera y crema, coagulada por el calor y ácidos permitidos a ese efecto.

Deberá cumplir con las siguientes exigencias:

Masa: cruda, desuerada y amasada.

Pasta: blanda (fresca), fina, untuosa, homogénea; aroma agradable y poco perceptible; sabor poco acentuado, ligeramente dulce que recuerda a manteca; color blanco amarillento uniforme.

Forma: de acuerdo con el envase. El envase será bromatológicamente apto de conformidad con el presente Código con materiales adecuados para las condiciones de previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación.

Estabilización: mín. 24 Hs. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código. Este producto se rotulará: "Queso Mascarpone".

QUESO COTTAGE

ARTÍCULO 320.- Con el nombre de Queso Cottage se entiende el queso no madurado que se obtiene por coagulación de la leche por la acción de cuajo, enzimas específicas, bacterias lácticas específicas y ácidos permitidos, solos o combinados.

Clasificación: El Queso Cottage es un queso de muy alta humedad, semigraso, de acuerdo con lo establecido en el artículo 605 inciso 2) del presente Capítulo.

En la elaboración del Queso Cottage se utilizarán:

Ingredientes obligatorios: Leche y/o leche reconstituída estandarizadas en su contenido de materia grasa. Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Ingredientes opcionales: Crema, Leche en polvo, Sólidos de origen lácteo, Cloruro de calcio, Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, Cloruro de sodio.

Aditivos: En la elaboración del Queso Cottage, además de los aditivos previstos en el presente Capítulo para los quesos de muy alta humedad. Se autoriza el uso de los coadyuvantes de tecnología / elaboración previstos en el presente Código

Forma y peso: de acuerdo al envase y deberá ser acondicionado en envases bromatológicamente aptos.

El Queso Cottage deberá ser mantenido a una temperatura inferior a los 8°C durante todo el período de conservación y comercialización.

El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código. El producto se denominará "Queso Cottage"

QUESO MOZZARELLA

ARTICULO 321.- Con el nombre de Queso Mozzarella se entiende el queso que se obtiene por hilado de una masa acidificada (producto intermedio obtenido por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas), complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.

Clasificación: El Queso Mozzarella es un queso de mediana, alta o muy alta humedad y extra graso, graso a semigraso

Denominación de venta: El producto deberá ser denominado "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela".

En la elaboración de Queso Mozzarella, se utilizarán: En la elaboración de Queso Mozzarella de mediana y alta humedad se autoriza también el uso de saborizantes/aromatizantes a excepción de aroma a queso y crema

Cuando el Queso Mozzarella contenga especias, condimentos, sustancias alimenticias y/o aromatizantes / saborizantes, presentará las características sensoriales acordes con los agregados realizados. Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código. El Queso Mozzarella de humedad comprendida entre 52 y 60 % m/m, podrá envasarse conjuntamente con el suero remanente de su obtención o con una solución salina citrada. El Queso Mozzarella deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12 °C y en caso de contenido de humedad comprendido entre 55 y 60 % m/m, la misma no excederá los 8 °C.

El rotulado de los quesos deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código. Se denominará "Queso Mozzarella", "Queso Muzzarella" o "Queso Mussarela"

MASA PARA ELABORAR QUESO MOZZARELLA

ARTICULO 322.- Con el nombre de Masa para elaborar Queso Mozzarella se entiende el producto intermedio, de uso industrial exclusivo, destinado a la elaboración de Queso Mozzarella, que se obtiene por coagulación de la leche por medio de cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto deberá ser denominado "Masa para elaborar Queso Mozzarella (Muzzarella o Mussarela) Uso Industrial Exclusivo".

QUESO CACCIO

ARTICULO 323.- Con la denominación de Queso Caccio, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Se mantendrá en fábrica y hasta su expendio a una temperatura inferior a 10°C. El envase será bromatológicamente apto, con materiales adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran una protección apropiada contra la contaminación. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas como "Queso Caccio"

QUESO DE CREMA

ARTICULO 324.- Con la denominación de Queso de Crema, se entiende el producto de muy alta humedad, doble crema, elaborado con leche entera y crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Este producto se rotulará: "Queso de Crema", cuando se hubiere agregado el 2,0% de cloruro de sodio, se rotulará: "Queso de Crema Demi-sel"

QUESO CUARTIROLO

ARTICULO 325.- Con la denominación de Queso Cuartirolo, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Los tiempos de maduración y peso: Mín. 20 días, para los que pesan menos de 2,5 kg. Mín. 30 días, para los que pesan 2,5 a 5,0 kg. Este producto se rotulará: "Queso Cuartirolo"

QUESO CREMOSO

ARTÍCULO 326.- Con la denominación de Queso Cremoso, se entiende el producto de alta y muy alta humedad, elaborado con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas, los tiempos de maduración y peso: Mín. 20 días, para los que pesan menos de 2,5 kg. Mín. 30 días, para los que pesan 2,5 a 5,0 kg. Este producto se rotulará: "Queso Cremoso"

QUESO BRIE Y QUESO CAMEMBERT

ARTICULO 327.- Con la denominación de Queso Brie y Queso Camembert, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Cuando el peso sea aproximadamente de 2 Kg se rotulará: "Queso Brie" y su tiempo de maduración, mín. 3 semanas. Cuando el peso de la pieza sea menor de 500 g. y su tiempo de maduración inferior a 1 mes, este producto se rotulará: "Queso Camembert"

QUESO LIMBURGO Y QUESO ROMADUR

ARTICULO 328.- Con la denominación de Queso Limburgo y Queso Romadur, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. El Tiempo de maduración, mín. 45 días, y su peso, menor de 1 kg. Este producto se rotulará indistintamente: "Queso Limburgo" o "Queso Romadur"

QUESO POR SALUT O QUESO SAINT PAULIN

ARTICULO 329.- Con la denominación de Queso Por Salut o Queso Saint Paulin, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Su tiempo de maduración: mín. 30 días. Peso: máx. 4 kg. Este producto se rotulará indistintamente: "Queso Por Salut" o "Queso Saint Paulin"

QUESO CRIOLLO

ARTICULO 330.- Con la denominación de Queso Criollo, se entiende el producto de alta humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Tiempo de maduración: mín. 30 días, peso: 3 a 5 kg. Este producto se rotulará: "Queso Criollo".

QUESO AZUL

ARTICULO 331.- Con el nombre de Queso Azul se entiende el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (*Penicillium roquefortii*), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración. Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío. Cuando

en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica "leche" para la leche bovina y "leche de oveja" y/o "leche de cabra" cuando correspondiere. Se denominará "Queso Azul"

QUESOS DE PASTA SEMI-DURA

QUESO GRUYERE Y QUESO EMMENTHAL

ARTICULO 332.- Con la denominación de Queso Gruyere y Queso Emmenthal, se entienden los productos de mediana humedad, grasos, elaborados con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Si el tamaño es grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 3 meses. Este producto se denominará: "Queso Gruyere". Si el tamaño es chico: peso de 25 a 50 kg y tiempo de maduración no menor de 2 meses. Este producto se denominará: "Queso Gruyerito". Si el tamaño es extra-grande: peso superior a 50 kg y tiempo de maduración superior a 3 meses, con ojos de mayor tamaño, este producto se denominará: "Queso Emmenthal". Se rotularán Queso Gruyere, Gruyerito o Queso Emmenthal según corresponda.

QUESO FONTINA O QUESO COLONIA

ARTICULO 334.- Con la denominación de Queso Fontina o Queso Colonia, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Tiempo de maduración, mín. 2 meses. Peso: entre 5 kg y 10 kg. Este producto se denominará indistintamente: "Queso Fontina" o "Queso Colonia"

QUESO PATEGRÁS O QUESO GOUDA

ARTICULO 335.- Con la denominación de Queso Pategrás o Queso Gouda, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Tamaño, peso y tiempo de maduración: Grande: más de 5 kg y hasta 10 kg. Maduración mínima 2 meses. Mediano: 1 kg a 5 kg. Maduración mínima 1,5 meses. Chico: menos de 1 kg. Maduración mínima 1 mes. Estos productos se denominarán indistintamente: "Queso Pategrás" o "Queso Gouda"

QUESO PATEGRÁS SANDWICH

ARTICULO 336.- Con el nombre de Queso Pategrás Sandwich se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El producto se denominará "Queso Pategrás Sandwich" o "Queso Pategrás Sandwich de uso industrial" según corresponda. Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.

QUESO CHEDDAR

ARTICULO 337.- Con la denominación de Queso Cheddar, se entiende el producto de mediana humedad, graso, elaborado con leche entera (pudiendo ser adicionado de crema), acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Tamaño: peso y tiempo de maduración: Grande: más de 10 kg. Maduración mín. 3 meses. Mediano: 5 kg a 10 kg. Maduración mín. 2,5 meses. Chicos: menos de 5 kg. Maduración mín. 2 meses. Este producto se denominará: "Queso Cheddar"

QUESOS DE MASA LAVADA

ARTICULO 338.- Con la denominación genérica de Quesos de masa lavada, se entienden los productos de mediana humedad, grasos, elaborados con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coaguladas por cuajo y/o enzimas específicas. Peso y tiempo de maduración:

- Grande: 7 kg a 12 kg. Maduración mín. 1,5 meses. Este producto se denominará: "Queso Samsøe"
- Mediano: 3 kg a 7 kg. Maduración mín. 1,5 meses. Este producto se denominará: "Queso Fynbo".
- Chico: menos de 1 kg. Maduración mín. 1 mes. Este producto se denominará: "Queso Mini-Fynbo".

QUESO DANBO

ARTICULO 339.- Con el nombre de Queso Danbo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. Peso: de 2 a 6 kg. El Queso Danbo deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C. Se denominará "Queso Danbo" o "Queso Danbo de uso industrial"

QUESO TANDIL

ARTICULO 340.- Con el nombre de Queso Tandil se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El Queso Tandil deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C. El producto se denominará "Queso Tandil" o "Queso Tandil de uso industrial" según corresponda.

QUESO TYBO

ARTICULO 341.- Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El Queso Tybo deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C. El producto se denominará "Queso Tybo" o "Queso Tybo de uso industrial" según corresponda. El "Queso Tybo" podrá opcionalmente denominarse "Queso Tybo Sandwich".

QUESO TILSIT

ARTICULO 342.- Con el nombre de Queso Tilsit se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. Peso: de 2 a 4 kg. Deberá madurarse durante 25 días. El Queso Tilsit deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C. El producto se denominará "Queso Tilsit" o "Queso Tilsit de Uso Industrial" según corresponda.

QUESO PRATO

ARTICULO 343.- Con el nombre de Queso Prato se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El Queso Prato deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 12°C. El producto se denominará "Queso Prato" o "Queso Prato de Uso Industrial" según corresponda y opcionalmente podrá tener las siguientes denominaciones:

- "Queso Prato" (Lanche o Sandwich)
- "Queso Prato" (Cobocó)

- "Queso Prato" (Esférico o Bola)

QUESO MINAS FRESCAL

ARTICULO 344.- Con el nombre de Queso Minas Frescal se entiende el queso fresco que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas. El Queso Minas Frescal es un queso para ser consumido fresco. Peso: de 0,3 a 5 kg. El Queso Minas Frescal deberá mantenerse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 8 °C. El producto se denominará "Queso Minas Frescal".

QUESO CACCIOCVALLO

ARTÍCULO 345.- Con la denominación de Queso Cacciocavallo, se entiende el producto de mediana humedad, semi-graso, elaborado con leche parcialmente descremada, acidificado por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cordero, cabrito y/o enzimas específicas. Maduración: mín. 30 días. Peso: menor de 2 kg. Este producto se denominará: "Queso Cacciocavallo".

QUESOS DE PASTA DURA

QUESO PARMESANO, QUESO PARMESÃO, QUESO REGGIANO, QUESO REGGIANITO Y QUESO SBRINZ

ARTICULO 346.- Con el nombre de Queso Parmesano, Queso Parmesão, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz se entienden los quesos madurados que se obtienen por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Peso: Parmesão: de 4 a 8 kg. Reggianito y Sbrinz: de 5 a 10 kg. Reggiano: de 10 a 20 kg. Parmesano: más de 20 kg, deberán ser madurados el tiempo necesario para lograr sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg. Se recomienda mantener los Quesos a una temperatura no superior a 20°C, con el objeto de mantener las características.

QUESO GOYA

ARTICULO 347.- Con el nombre de Queso Goya se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas. Peso: de 3 a 6 kg. El lapso de estabilización y maduración en ningún caso podrá ser inferior a 3 meses. Se recomienda mantener el Queso Goya a una temperatura no superior a 20°C, con el objeto de mantener sus características. El producto se denominará "Queso Goya".

QUESO ROMANO Y QUESO SARDO

ARTICULO 348.- Con la denominación de Queso Romano y Queso Sardo, se entienden los quesos de baja humedad, madurados, elaborados con leche entera o parcialmente descremada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito o cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas. Tamaño, peso y tiempo de maduración:

- Grande: más de 8 kg. Maduración mín. 9 meses.
- Mediano: 3 kg a 8 kg. Maduración mín. 6 meses, estos productos se denominarán: "Queso Romano".
- Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses, este producto se denominará: "Queso Sardo".

QUESO PEPATO Y QUESO CANESTRATO

ARTICULO 349.- Los quesos elaborados en la misma forma, con las mismas materias primas y características establecidas en el artículo anterior del presente capítulo, pero con el agregado a la masa de pimienta en grano, se denominarán: "Queso Pepato". Cuando presenten la corteza simulando la trama de un canasto, se denominarán: "Queso Canestrato".

QUESO PROVOLONE

ARTICULO 350.- Con la denominación de Queso Provolone, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas. Tamaño, peso y tiempo de maduración:

- Grande: más de 8 kg. Maduración mín. 9 meses.
- Mediano: 4 kg a 8 kg. Maduración mín. 5 meses.
- Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses, estos productos se denominarán: "Queso Provolone".

Cuando el tiempo de maduración de acuerdo con el tamaño y peso indicados precedentemente sea: 4, 3, y 2 meses respectivamente, estos productos podrán ser de mediana humedad y se denominarán: "Queso Provolone Semiduro".

QUESOS DE PASTA HILADA

QUESO PROVOLONE HILADO

ARTICULO 351.- Con la denominación de Queso Provolone Hilado, se entiende el queso madurado, de baja humedad, graso o semigraso, elaborado con leche entera o leche estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de cabrito, cordero y/o enzimas específicas. Cuando se utilice cuajo de ternero o enzimas coagulantes, deberá ser adicionado de enzimas lipolíticas. Tamaño, peso y tiempo de maduración:

- Grande: más de 8 kg. Maduración mín. 8 meses.
- Mediano: 4 kg a 8 kg. Maduración mín. 5 meses.
- Chico: menos de 4 kg. Maduración mín. 3 meses, estos productos se denominarán: "Queso Provolone Hilado".

Los productos de tamaño mediano y chico que tengan un tiempo de maduración de 3 y 2 meses respectivamente, podrán ser de mediana humedad y se denominarán: "Queso Provolone Hilado Semiduro".

QUESILLO DE CABRA, OVEJA O VACA

ARTÍCULO 352.-Queso fresco obtenido por coagulación de la leche pasteurizada de vaca y/o cabra por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado por la acción de bacterias lacticas específicas y mediante un proceso de elaboración conocido como "filado" o hilado, que es el responsable de otorgarle al producto sus características particulares y distintivas. Blanda, de color blanco, blanco-amarillento, o amarillento. No presenta ojos. No tiene cascara, Se presenta en planchas elongadas y planas (30-60 cm de largo y 10-15 cm de ancho)

QUESOS RALLADOS

ARTÍCULO 353.- Con el nombre de Queso Rallado o Quesos Rallados, según corresponda, se entiende el producto obtenido por desmenuzado o rallado de la masa de una o hasta cuatro variedades de quesos de baja y/o mediana humedad aptos para el consumo humano. El producto podrá ser parcialmente deshidratado o no.

Los Quesos Rallados pueden ser clasificados de acuerdo con los siguientes criterios:

Se clasifican, de acuerdo con: si han sido sometidos a deshidratación o no, en:

- Deshidratados o Parcialmente Deshidratados.
- No sometidos a deshidratación o sin deshidratar.

Se clasifican, de acuerdo con las variedades de queso utilizadas en su elaboración en:

- Elaborados con una única variedad de queso.
- Elaborados únicamente con quesos de baja humedad.
- Elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad:

El producto deberá ser denominado según se detalla a continuación:

Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

- Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.
- Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado deshidratado" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

- Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de textura quebradiza y desgranable, el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda.
- En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar", llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.
- Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos... .. y... Rallados" o "Quesos... .. y... Rallados sin deshidratar" según corresponda, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de la variedad que alcance o supere dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

- Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja y de mediana humedad y cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y/o de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos... .. y... Rallados" o "Quesos... .. y... Rallados sin deshidratar" según corresponda, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.
- Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado deshidratado" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

- Cuando en su elaboración se utilicen quesos de baja humedad y de mediana humedad y cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... con otros quesos rallados" o "Queso... con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

Los Quesos Rallados deberán ser envasados con materiales bromatológicamente aptos de acuerdo con el presente Código, adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

El producto deberá ser rotulado según se detalla a continuación:

Quesos rallados elaborados con una única variedad de queso.

- Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.
- Cuando en su elaboración se utilice únicamente una determinada variedad de queso de mediana humedad, el producto se denominará "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado deshidratado" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad.

Quesos rallados elaborados únicamente con quesos de baja humedad.

- Cuando en su elaboración se utilicen únicamente variedades de quesos de baja humedad (generalmente conocidos como quesos de pasta dura), de textura quebradiza y desgranable, el producto se denominará "Queso Rallado" o "Queso Rallado sin deshidratar" según corresponda.
- En el caso que una de las variedades de queso de baja humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto podrá denominarse "Queso... Rallado" o "Queso... Rallado sin deshidratar" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.
- Cuando dos o más variedades de queso de baja humedad estén presentes en una proporción mínima del 25% (m/m), el producto podrá denominarse "Quesos... .. y... Rallados" o "Quesos... .. y... Rallados sin deshidratar" según corresponda, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de la variedad que alcance o supere dicha proporción mínima y en el orden de su predominancia.

Quesos rallados elaborados con quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad.

- Cuando ninguna de las variedades de queso de mediana y de baja humedad alcance el 75% m/m, se denominará "Quesos... .. y ... Rallados" o "Quesos... .. y... Rallados sin deshidratar" según corresponda, llenando los espacios en blanco que correspondan con el nombre de todas las variedades utilizadas y en el orden de su predominancia.
- Cuando en su elaboración se utilicen quesos de mediana humedad con o sin quesos de baja humedad y cuando una de las variedades de queso de mediana humedad esté presente en una proporción mínima de un 75% m/m, el producto se denominará "Queso... Rallado deshidratado" o "Queso... Rallado" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.
- Cuando la variedad de queso que supere el 75% m/m corresponda a un queso de baja humedad, el producto se denominará "Queso... con otros quesos rallados" o "Queso... con otros quesos rallados sin deshidratar" según corresponda, llenando el espacio en blanco con el nombre de dicha variedad predominante.

Todas las denominaciones designadas en 1),.2) y.3) deberán figurar en el rótulo completas y con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando en la denominación de venta se mencione al menos una de las variedades de queso utilizadas, deberá consignarse en la lista de ingredientes el porcentaje de las variedades mencionadas en la denominación de venta y el nombre de todas las variedades de quesos utilizadas.

QUESO EN POLVO

ARTICULO 354.- Con el nombre de Queso en Polvo se entiende el producto obtenido por fusión y deshidratación, mediante un proceso tecnológicamente adecuado, de una mezcla de una o más variedades de quesos, con o sin el agregado de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias, en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima preponderante en la base láctea del producto. La denominación Queso en Polvo está reservada a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

El producto se denominará "Queso en Polvo".

- Cuando en su elaboración se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de 75% del total de la base láctea, el producto se denominará "Queso... en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.
- En el caso de fraccionamiento del producto en envases destinados a la venta al por menor se designará respectivamente: "Queso Fundido en Polvo" o "Queso Procesado en Polvo" o "Queso Fundido... en Polvo" o "Queso Procesado... en Polvo" llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante.
- Cuando el producto fuera adicionado de especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias se agregará a la designación correspondiente la expresión "con....." llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/u otras sustancias alimenticias adicionadas.
- Cuando en su elaboración se utilicen aromas permitidos se agregará a la designación correspondiente la expresión "Sabor de..." llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado, excepto en los casos en que se utilicen estos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados que se perdieron durante el proceso de elaboración.

El Queso en Polvo deberá ser envasado con materiales bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran al producto una protección adecuada. En todos los casos en los cuales la concentración de colorantes sea superior a los límites establecidos, en el rótulo del producto deberá consignarse la leyenda "Para uso industrial exclusivo", próxima a la designación de venta y con caracteres de igual tamaño realce y visibilidad. Deberá consignarse además en el listado de aditivos la concentración en el producto final de los colorantes utilizados

QUESOS FUNDIDOS O REELABORADOS

ARTICULO 355.- Con el nombre de Queso Fundido o Queso Procesado, se entiende el producto obtenido por el desmenuzado, mezcla, fusión y emulsión por medio de calor y agentes emulsionantes de una o más variedades de queso, con o sin adición de otros productos lácteos y/o sólidos de origen lácteo y/o especias, condimentos u otras sustancias alimenticias y en el cual el queso constituye el ingrediente lácteo utilizado como materia prima en mayor cantidad en la base láctea.

Queso fundido uat (uht) o queso procesado uat (uht) Con el nombre de Queso Fundido UAT (UHT) o Queso Procesado UAT (UHT), se entiende el producto sometido luego de la fusión a tratamiento térmico a 135-145°C durante 5 a 10 segundos o cualquier otra

combinación tiempo-temperatura equivalente. Se denominará "Queso Fundido" o "Queso Procesado" o "Queso Procesado Pasteurizado"

Queso fundido, queso procesado, queso fundido uat (uht) y queso procesado uat (uht) Las denominaciones Queso Fundido, Queso Procesado, Queso Fundido UAT (UHT) y Queso Procesado UAT (UHT) están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo. Se denominará "Queso Fundido UAT (UHT)" o "Queso Procesado UAT (UHT)".

Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones anteriores se utilicen condimentos y/o especias y/u otras sustancias alimenticias se agregará al nombre del producto la expresión "con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones anteriores se utilicen aromas permitidos se agregará al nombre del producto la expresión "sabor...", llenando el espacio en blanco con el sabor conferido por el aromatizante/saborizante utilizado excepto en los casos que se utilicen dichos aromas con el objeto de restituir los aromas naturales de los quesos utilizados perdidos en el proceso de elaboración.

Cuando en la elaboración de cualquiera de los productos correspondientes a las designaciones anteriores se utilice una determinada variedad de queso en una proporción mínima de un 75% en la mezcla de quesos utilizados como materia prima, el producto podrá denominarse "Queso... Procesado" o "Queso... Fundido", "Queso... Procesado Pasteurizado", "Queso... Procesado UAT (UHT)" o "Queso... Fundido UAT (UHT)", llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad predominante y seguido de las expresiones consignadas en 2.3) y 2.4) si correspondiera.

En los casos que corresponda, se agregará a las denominaciones la expresión "Rallado, o "Feteado", "En rodajas", "En Fetas" u otra que se refiera a su forma de presentación; "Para untar" o "Untable" u otra de acuerdo con se consistencia.

Los Quesos Procesados deberán conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a 10°C. Los Quesos Procesados U.A.T (U.H.T) podrán conservarse y comercializarse a temperatura ambiente.

QUESOS FUNDIDOS PROCESADO POR ULTRA ALTA TEMPERATURA

REQUESÓN

ARTICULO 356.- Con el nombre de Requesón o Requeijão (en adelante llamado Requesón) se entiende el producto obtenido por la fusión de masa cuajada, cocida o no, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, opcionalmente adicionada de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o Butteroil. El producto podrá estar adicionado de condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias.

La denominación de Requesón está reservada al producto en el cual la base láctea no contenga grasa y/o proteína de origen no lácteo. El producto deberá ser denominado "Requesón", "Requesón Cremoso" o "Requesón de Manteca", de acuerdo con la clasificación establecida en el inciso 2) del presente artículo. El "Requesón de Manteca" podrá opcionalmente denominarse "Requesón del Norte".

Cuando en su elaboración se utilicen condimentos, especias y/u otras sustancias alimenticias, el producto se denominará: "Requesón con...", "Requesón Cremoso con...", "Requesón de Manteca con..." o "Requesón del Norte con..." según corresponda, llenando

el espacio en blanco con el nombre de las especias y/o condimentos y/o sustancias alimenticias agregadas.

En todos los casos podrá utilizarse la denominación "Requeijão" en lugar de "Requesón".

Clasificación:

El Requesón, de acuerdo con las materias primas empleadas y al proceso de elaboración, se clasifica en:

Requesón: aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, con o sin adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butteroil.

Requesón Cremoso: es aquel obtenido por fusión de una masa de cuajada, desuerada y lavada, obtenida por coagulación ácida y/o enzimática de la leche, con adición de crema de leche y/o manteca y/o grasa anhidra de leche o butteroil.

Requesón de Manteca: Es aquel obtenido por la fusión prolongada y con agitación, de una mezcla de manteca y masa de cuajada de leche entera, semidescremada o descremada.

El Requesón, en cualquiera de sus variedades, deberá conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura inferior a 10°C.

PROHIBICIONES PARA PRODUCTOS LACTEOS

ARTICULO 357.-

1).-Contengan sustancias incluidas en el Listado de Sustancias Químicas Prohibidas o Restringidas en la República Argentina según el Programa Nacional de Riesgos Químicos.

2).- Contengan sustancias conservadoras y/o neutralizantes de cualquier naturaleza

3).- Coagulen por ebullición

4).- Contengan sustancias incluidas en el Listado de Sustancias Químicas Prohibidas o Restringidas en la República Argentina según el Programa Nacional de Riesgos Químicos.

5).- Presenten una concentración máxima de residuos (LMR) de medicamentos veterinarios antiparasitarios - expresada en microgramos por kg. que superen los siguientes límites (Codex Alimentarius CAC/MLR2/2003 – Session 26°/CCA)

6).- Se prohíbe en todo el país la venta al público de Leche cruda. En aquellas localidades donde no pueda abastecerse total o parcialmente a la población de leche pasteurizada y/o sometida a tratamiento térmico autorizado, las autoridades locales deberán solicitar a la autoridad sanitaria provincial la autorización correspondiente para su venta.

7).- Se prohíbe el recongelamiento de las leches congeladas o solidificadas

8).- La leche reconstituida No deberá contener:

a).- Metales tóxicos, sustancias tóxicas, residuos de pesticidas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas o estimadas como tolerables por la autoridad sanitaria nacional.

b).- Sustancias conservadoras o neutralizantes de cualquier naturaleza, ni residuos detectables de antibióticos.

c).- Aflatoxinas en cantidad superior a 0,5 mcg/l.

d).- Ión nitrito en cantidad superior a 0,2 mg/l.

e).- Ión nitrato en cantidad superior a 45 mg/l.

9).- En las leches fermentadas no se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas

10).- en las leches fermentadas no se admite el uso de coadyuvantes de tecnología / elaboración.

11).- Cuando el producto haya sido tratado térmicamente después de su fermentación no podrán ser utilizadas las palabras Yogur o Yoghurt o Iogurte o Leche Fermentada o Leche Cultivada o Leche Acidófila o Leche Acidofilada o Kefir o Kumys o Cuajada o Coalhada o similar en su denominación.

12).- Queda prohibido alimentar animales con sueros de lechería que no hayan sido pasteurizados o esterilizados. Se exceptúa de esta exigencia los sueros provenientes de procesos de elaboración en los que se aplicaron dichos tratamientos

13).- En la elaboración del caseinato alimenticio no está permitido el uso de aditivos y Coadyuvantes de tecnológicos.

14).- No se acepta el agregado de ningún tipo de aditivo o coadyuvante para crema pasteurizada.

15).- Se prohíbe el empleo de la palabra crema para designar otros productos, con excepción de los expresamente autorizados por el presente Código.

16).- Queda prohibido cualquier tipo de fraccionamiento en los lugares de expendio al público.

17).- Queda prohibido para consumo humano la comercialización de quesos:

a) Que se encuentren alterados o modificados en sus caracteres.

b) Los que presenten deficiencias en la corteza o en la pasta que involucren un riesgo sanitario.

c) Los que contengan sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

d) Los que se encuentren atacados por mohos (exceptuando los que específicamente deben contener un tipo determinado).

e) Los invadidos por larvas de insectos o atacados por ácaros o roedores.

f) Los que contengan toxinas microbianas.

g) Los que contengan residuos de plaguicidas, antimicrobianos u otras sustancias químicas prohibidas o permitidas en cantidades superiores a las establecidas por el presente Código.

Los quesos que por alguna de las causas citadas precedentemente se encuentren prohibidos para consumo humano, podrán destinarse a consumo animal previa autorización otorgada por la Autoridad Competente. Dichos quesos deberán ser desnaturalizados en la pasta por medio de una solución de azul de metileno, una suspensión oleosa de negro de humo u otras sustancias aprobadas por la Autoridad Competente y depositados en las áreas que la Autoridad Competente destine a ese efecto.

18).- Queda prohibido su fraccionamiento de la ricota en los lugares de expendio.

19).- queda prohibido el expendio de leches que presente algunas de las siguientes características:

1).- Presenten caracteres sensoriales anormales.

2).- Hayan sido obtenidas de animales cansados, desnutridos, mal alimentados, clínicamente enfermos, tratados con medicamentos veterinarios no autorizados o que pasen a la leche, o manipulados por personas afectadas de enfermedades infecto-contagiosas.

3).- Contengan calostro, sangre o hubieren sido obtenidas en el período comprendido entre los 12 días anteriores y los 10 días subsiguientes a la parición.

4).- Contengan metales tóxicos, sustancias tóxicas y/o toxinas microbianas en cantidades superiores a las permitidas por el presente Código.

5).- Contengan aflatoxina M1 en cantidad superior a 0.5 microgramos / litro. (Métodos de análisis: FIL 111A: 1990 ó AOAC 16th Ed. 980.21)

6. ALIMENTOS FARINÁCEOS CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS

CAPITULO VII

ARTÍCULO 358.- Entiéndese por Cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc. Los cereales destinados a la alimentación humana deben presentarse libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados.

ARTÍCULO 359.- Los cereales podrán presentarse como:

Cereales inflados (Puffed Cereals), obtenidos por procesos industriales adecuados mediante los cuales se rompe el endosperma y los granos se hinchan.

Cereales aplastados, laminados, cilindrados o roleados (Rolled Cereals), preparados con granos limpios liberados de sus tegumentos y que después de calentados o de ligera torrefacción se laminan convenientemente.

Cereales en copos (Flakes) preparados con los granos limpios, liberados de su tegumento por medios mecánicos o por tratamiento alcalino, cocinados con la adición de extracto de malta, jarabe de sacarosa o dextrosa y sal, secado, aplastados y tostados.

Cereales en hebras preparados con harinas íntegras o sémolas de cereales (Grits) y extracto de malta, moldeando la masa y horneando convenientemente las hebras obtenidas.

ARROZ ENTERO O ARROZ INTEGRAL

ARTICULO 360.- Se entiende por Arroz entero o Arroz integral el grano de *Oryza sativa* L. descascarado, con pericarpio, duro, seco, libre de impurezas y parásitos. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Arroz integral, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y se consignará con caracteres bien visibles el nombre del tipo al que pertenece

CLASIFICACION, TIPOLOGIA Y CALIDAD DEL ARROZ

ARTICULO 361.-

Clasificación:

Tipo Largo Ancho (Doble Carolina): Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor a 2:1 y menor a 3:1 cuya longitud media es igual o mayor a 7 mm (similares a la variedad Fortuna).

Tipo Largo Fino: Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor o igual a 3:1 y cuya longitud media es mayor o igual a 6,5 mm (similares a la variedad Blue Bonnet).

Tipo Mediano (Mediano Carolina): Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es mayor a 2:1 y menor a 3:1 y cuya longitud media es igual o mayor a 6,0 mm y menor a 7,0 mm (similares a la variedad Blue Rose).

Tipo Corto (Japonés): Corresponde a los granos de arroz cuya relación largo ancho es igual o menor a 2:1 y cuya longitud media es menor a 6,9 mm (similares a la variedad Yamaní

Tipología:

Arroz pulido o Arroz blanco: es el grano sin pericarpio.

Arroz perlado o Arroz glaseado (Glasé): es el que se presenta sin pericarpio ni aleurona, que se abriganta por fricción con aceite, glucosa y/o talco.

Arroz quebrado: es el que presenta el grano partido en cualquier sentido, siempre que tenga un tamaño mayor al 50% del grano entero y que cumpla con las normas de "Segunda Calidad" respecto a porcentajes de granos defectuosos (excepto granos fragmentados)..

Arrocín o Arrozín: es el producto constituido por fragmentos de tamaño menor del 50% del grano entero y la harina que se separa durante el pulido o abrigantado.

En el rótulo se indicará el tipo al que corresponde

Calidad:

Los arroces que en sus diversos Tipos se comercializan con las designaciones de calidad Cinco Ceros (00000) o Cuatro Ceros (0000) y Segunda Calidad

A los efectos de establecer calidad, serán considerados como defectuosos los granos de arroz que presenten una o más de las siguientes características:

Granos colorados o con estrías rojizas: los que presenten una coloración rojiza o con estrías de color rojizo.

Granos enyesados o muertos: los que presenten un aspecto almidonoso opaco.

Granos panza blanca: los que presenten una mancha almidonosa que abarque no menos de la mitad del grano.

Granos manchados: los que presenten puntos negros u oscuros en la superficie.

Granos coloreados: los que presenten cualquier color distinto al normal, excluidos los colorados o con estrías rojizas.

Granos partidos: los que presenten un tamaño menor del 75% de su estructura normal (promedio de 20 granos representativos).

Granos picados: los que presenten picaduras de insectos o ácaros y tengan una mancha circular penetrante de color más oscuro que el grano

ARROZ PARBOIL

ARTÍCULO 362.-Con la denominación de Arroz Parboil se entiende al arroz que ha sido totalmente gelatinizado por inmersión del arroz con cáscara o del arroz entero en agua potable a temperatura superior a la ambiental, y luego, sometido a un proceso de autoclavado y secado. Presenta un color amarillento, Se rotulará "Arroz Parboil" a "Arroz Parboil Entero" según haya sido pulido o no, junto con la indicación del Tipo y Calidad, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad

ARROZ GLUTINOSO (WAXY RICE)

ARTÍCULO 363.- Con la denominación de Arroz Glutinoso (Waxy Rice) se entiende el arroz de variedades especiales (*Oryza sativa* L. glutinosa), cuyos granos tienen una apariencia blanca y opaca. El almidón del arroz glutinoso consiste casi enteramente en amilopectina y por cocción los granos tienen tendencia a adherirse entre sí.

ARROZ AROMÁTICO

ARTÍCULO 364.- Con la denominación de Arroz aromático se entienden aquellas variedades cuyos granos poseen aroma y sabor natural debido a una mayor concentración del aceite esencial.

CEBADA MONDADA

ARTÍCULO 365.- Con el nombre de Cebada mondada, se entiende los granos sanos, limpios y bien conservados de la cebada (*Hordeum vulgare* L.) privados de sus tegumentos exteriores.

CEBADA PERLADA

ARTÍCULO 366.- Con el nombre de Cebada perlada, se entiende los granos de cebada mondada reducidos a forma esférica por repetidas fricciones mediante maquinarias apropiadas.

AVENA ARROLLADA

ARTÍCULO 367.- Con la denominación de Avena arrollada, rollada o aplastada (Rolled oats), se entiende el producto obtenido a partir de los granos limpios, libres de tegumentos de la Avena sativa L, que han sido sometidos a un tratamiento térmico que asegura la inactivación de la enzima.

SALVADO O AFRECHO

ARTÍCULO 368.- "Con la denominación de Salvado o Afrecho de Avena se entiende el producto obtenido a partir de los granos limpios, libres de tegumento de la Avena sativa L, sometidos a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de las enzimas (Método AACC), a los cuales, después de lamolienda, se les haya separado por tamizado u otro procedimiento adecuado, por lo menos el 50% de la harina de avena

MAÍZ

ARTÍCULO 369.- Con el nombre de Maíz, se entiende los granos limpios, sanos y bien conservados del *Zea mays* L.

Los productos y subproductos derivados del maíz deben responder a las siguientes definiciones:

Ancua, Aunca, Alboroto, Pororó o Pochoclo, se entiende el maíz blanco, reventón, de grano chico, convenientemente tostado con adición o no de azúcar.

Sémola fina de maíz, generalmente llamada Harinilla de Maíz, es el producto obtenido del endosperma harinoso proveniente de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de *Zea mays* L.

Gofio de maíz: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por la torrefacción de la harinilla de maíz.

Los Copos de maíz (Corn Flakes), deben ser hechos con maíz blanco, limpio y pulido.

Maíz pisado destinado generalmente para mazamorra, locro, etc, se entiende a los trozos pelados y degerminados provenientes de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea mays L (colorado o blanco).

Maíz pelado, descascarado o descorticado (Hominy), se entiende el grano entero desprovisto de la cutícula mediante un adecuado tratamiento alcalino, después del cual se lo lava suficientemente, se cocina hasta ablandarlo y se seca

TRIGO

ARTICULO 370.- Se entiende por Trigo, la semilla sana, limpia y bien conservada de distintas variedades del Triticum vulgare L. y del Triticum durum.

De acuerdo a sus características, pueden clasificarse en dos grandes grupos:

Triticum vulgare o trigo pan: grano de forma elíptica más o menos redondeado; de color rojizo-amarillento, grisáceo y combinaciones de estos colores; de aspecto opaco; fractura almidonosa, no quebradizo; de gluten húmedo elástico y extensible; con buen o muy buen valor panadero; con un peso de 30-40 g los 1.000 granos.

Triticum durum (Candeal y Taganrock) o Trigo Fideos: grano de forma elíptica sensiblemente alargado; de color ámbar claro; aspecto traslúcido, fractura vítrea y gran friabilidad; con gluten húmedo, corto y duro; no apto para panificación con un peso de 50-60 g los 1.000 granos

TRIGO SARRACENO

ARTICULO 371.- Se entiende por Trigo Sarraceno o Alforfón la semilla sana, limpia y bien conservada de Fagopyrum sagittatum Gibib.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL TRIGO

ARTICULO 372.-

Trigo machacado, Trigo pisado, Trigo partido, se entiende el grano de trigo mondado (sin envoltura celulósica, capa de aleurona ni germen) y triturado.

Trigo íntegro lavado o simplemente Trigo lavado, se entiende el grano de trigo duro, lavado a presión y que por fricción ha perdido el pericarpio.

Trigo pelado, se entiende el producto anterior privado de su envoltura celulósica (epicarpio, mesocarpio, endocarpio, testa y parte de la endopleura), pero conservando su capa de aleurona y el germen entero.

Gofio de trigo, se entiende el producto obtenido por la torrefacción de harina de trigo.

Hebras de trigo (Whole bran), se entiende el producto elaborado a base de afrecho de trigo de acuerdo a la técnica apropiada.

Germen de trigo

MALTA

ARTÍCULO 373.- Con el nombre de Malta, se entiende el grano de cebada sometido a la germinación y ulteriormente desecado. Las maltas de otros cereales deberán denominarse de acuerdo con su procedencia: Malta de trigo, de maíz, etc.

AMARANTO

ARTICULO 374.- Con el nombre de Amaranto se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de las siguientes especies de este pseudo-cereal: Amaranthus cruentus L., Amaranthus hypochondriacus L., Amaranthus caudatus L. y Amaranthus mantegazzianus

Passer. Los granos de amaranto, que respondan a las especies mencionadas, serán de color blanco, ámbar pálido, amarillo o castaño muy pálido, opaco o translúcido.

HARINAS

ARTICULO 375.- "Con la denominación de Harina, sin otro calificativo, se entiende el producto obtenido de la molienda del endosperma del grano de trigo que responda a las exigencias de éste. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos: cuatro ceros (0000), tres ceros (000), dos ceros (00), cero (0), medio cero (medio 0), Harinilla de primera y Harinilla segunda, corresponderán a los productos que se obtienen de la molienda gradual y metódica del endosperma en cantidad de 70-80% del grano limpio.

HARINA INTEGRAL

ARTÍCULO 376.- Se entiende por Harina integral o Harina de Graham, el producto que se obtiene por la molienda del grano de trigo que responda a las exigencias de éste. Según el grado de la molienda se admiten y distinguen tres tipos: Gruesa, Mediana y Fina. Estos productos se rotularán: Harina integral o Harina de Graham.

Por debajo y con caracteres semejantes a los empleados en su denominación, la tipificación que les corresponda: Gruesa, Mediana o Fina. Las harinas de otros cereales o leguminosas deberán denominarse de acuerdo a la materia o materias primas empleadas (harina de maíz, harina de arvejas, etc).

HARINA DE SORGO

ARTICULO 377.- Con la denominación de Harina de sorgo, se entiende el producto proveniente de la molienda del grano de sorgo previamente descascarado (perlado), debiendo presentar este último características de semilla sana, limpia, bien conservada, y provenir de cultivares que integren el grupo de sorgos graníferos (*Sorghum caffrorum*). Este producto se rotulará: Harina de sorgo y en el rótulo deberá consignarse: mes y año de elaboración.

HARINA DE TRIGO SARRACENO

ARTICULO 378.- Con la denominación de Harina de trigo Sarraceno o Harina de Alforfón se entiende el producto proveniente de la molienda del grano de alforfón o trigo sarraceno (*Fagopyrum sagittatum* Gibib) previamente descascarado, debiendo presentar este último características de semilla sana, limpia y bien conservada. Este producto se rotulará Harina de Trigo Sarraceno o de Alforfón

SEMOLA DE TRIGO

ARTÍCULO 379.- Se entiende por Sémola de trigo pan, el producto más o menos grueso que se obtiene por la ruptura del albumen del grano de *Triticum vulgare* al pasar a través de los primeros cilindros de molturación libre de sustancias extrañas o impurezas. Este producto se rotulará: Sémola de trigo pan

SEMOLIN DE TRIGO PAN

ARTÍCULO 380.- Se entiende por Semolín de trigo pan, el producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola y harina. Este producto se rotulará: Semolín de trigo pan

SEMOLA

ARTICULO 381.- Se entiende por Sémola, sin otro calificativo, el producto más o menos granuloso que se obtiene por la ruptura industrial del endosperma del *Triticum durum* Desf., libre de sustancias extrañas e impurezas. Podrá comercializarse en tres tipos con las denominaciones que siguen en tanto respondan a las granulometrías respectivas: Sémola gruesa, Sémola Fina, Sémola mezcla. Estos productos se rotularán: Sémola, sin otro

calificativo, o Sémola de trigo Candeal, gruesa, mezcla o fina, según corresponda, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

SEMOLIN

ARTICULO 382.- Se entiende por Semolín, sin otro calificativo o Semolín de trigo Candeal, el producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola fina y la harina obtenido por la rotura industrial del *Triticum durum* Desf. Libre de sustancias extrañas e impurezas. Este producto se rotulará: Semolín o Semolín de trigo Candeal

SÉMOLA DE COCCIÓN RÁPIDA O SÉMOLA DE COCIMIENTO RÁPIDO

ARTICULO 383.- Se entiende por Sémola de cocción rápida o Sémola de cocimiento rápido, el producto granuloso que se obtiene de la sémola del albumen del *Triticum durum* Desf., y que ha sufrido un proceso físico para cumplir con la finalidad de su denominación, que le proporcionan características particulares con respecto a su materia prima de origen.

Estos productos deben cumplir las siguientes exigencias:

- Con respecto a su tiempo de cocción, deberá diferenciarse de las otras sémolas y no será mayor de 5 minutos, hecho que deberá especificarse en forma clara en el rótulo.
- En los rótulos deberá figurar en forma visible la forma de preparación. Este producto se rotulará: Sémola de trigo Candeal de cocción rápida, o Sémola de trigo Candeal de cocimiento rápido.

AFRECHO O SALVADO

ARTICULO 384.- Se entiende por Afrecho o Salvado, el residuo de la molienda de las distintas variedades del grano de trigo, integrado por la cáscara (pericarpio) del grano, mezclada con parte superficial del albumen (endosperma). Este producto se rotulará: Afrecho o Salvado.

AFRECHILLO

ARTICULO 385.- Se entiende por Afrechillo, el producto más fino obtenido por la molienda de las capas menos superficiales del pericarpio, con parte del albumen (endosperma y perispermo). Este producto se rotulará: Afrechillo.

SEMITA

ARTICULO 386.- Se entiende por semita, el subproducto de la moltura que proviene del último cilindro liso del molino, luego de retirada la harina aprovechable. Este producto se rotulará: semita.

REBACILLO

ARTICULO 387.- Se entiende por Rebacillo, la mezcla de afrechillo y semita, debiéndose declarar las proporciones que intervienen en la misma. Este producto se rotulará: Rebacillo, con la proporción de afrechillo y semita.

ALMIDON O FECULA

ARTICULO 388.- Con la denominación de Almidón o Fécula (según corresponda), se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración. La denominación de Almidón corresponderá a los gránulos que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas, y la de Fécula, indicarse el vegetal de origen. La fécula de papa podrá rotularse: Chuño.

FARIÑA

ARTICULO 389.- Con el nombre de Fariña, se entiende la mandioca dulce o amarga (*Jatropha dulcis* y *J. manihot*), lavada, pelada, rallada y sometida a ligera torrefacción.

SEMOLA DE LEGUMBRES U HORTALIZAS

ARTICULO 390.- Con la denominación de Semolados de legumbres u Hortalizas, se entienden los productos constituidos por mezclas de harinas de hortalizas o legumbres con sémola de trigo. Este producto se rotulará: Semolado de... (Arvejas, garbanzos, etc), indicando la proporción en que se encuentran los constituyentes.

HARINA DE ALGARROBA

ARTICULO 391.- Con el nombre de Harina de algarroba, se entiende el producto de la molienda de las semillas, limpias, sanas y secas, del algarrobo blanco (*Prosopis alba* Griseb) y/o algarrobo negro [*Prosopis nigra* (Grisebach) Hieronymus]

HARINA O POLVO DE VAINA DE ALGARROBO EUROPEO

ARTICULO 392.- Con la denominación de Harina o Polvo de vaina de algarrobo europeo, se entiende el producto obtenido por la molienda fina de las vainas decorticadas, sanas y limpias, desecadas o deshidratadas, del fruto de la *Ceratonia silicua* L.

Este producto se expenderá en envase bromatológicamente apto, se rotulará: Harina de vaina de algarrobo europeo pardo o Polvo de vaina de algarrobo europeo pardo, y se consignará la fecha de envasamiento (día, mes y año), con caracteres y en lugar bien visible.

HARINA DE FRUTO (VAINA COMPLETA CON SUS SEMILLAS) DE ALGARROBO

ARTICULO 393.- Con el nombre de Harina de fruto (vainas completas con sus semillas) de algarrobo, se entiende el producto de la molienda de los frutos completos limpios, sanos y secos, del algarrobo blanco (*Prosopis alba* Griseb) y/o algarrobo negro [*Prosopis nigra* (Grisebach) Hieronymus]. El producto deberá rotularse como: harina del fruto de algarrobo, indicando la especie que corresponda: *Prosopis nigra* o *Prosopis alba*, Algarrobo blanco o Algarrobo negro o Mezcla de Algarrobo blanco y negro.

HARINA DE QUINUA O QUINOA

ARTICULO 394.- Con la denominación de Harina de quinua o quinoa, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas desecadas, sanas y limpias del *Chenopodium quinoa* Wild, privadas mecánicamente o por acción de álcalis de sus tegumentos. Este producto se rotulará: Harina de quinua o quinoa.

TAPIOCA

ARTICULO 395.- Con la denominación de Tapioca, se entiende el producto obtenido calentando la fécula de mandioca humedecida y granulada. Las tapiocas pueden ser obtenidas a partir de féculas de patatas o de otras sustancias amiláceas. Estos productos se rotularán: Tapioca, Tapioca de papas, Tapioca de Sagú, etc.

SAGÚ

ARTICULO 396.- Con la denominación de Sagú, se entiende el almidón extraído de varias especies de palmeras (*Metroxylon sagu*, etc). El Sagú perlado o granulado es preparado con fécula de papa. Este producto se rotulará: Sagú o Sagú de papa, según la materia amilácea empleada.

HARINA DE PAPA O PATATA

ARTICULO 397.- Con la denominación de Harina de papa o patata, se entiende el producto obtenido moliendo finamente los tubérculos pelados y desecados del *Solanum tuberosum* L. Este producto se rotulará: Harina de papa o Harina de patata.

PURE DE PAPAS INSTANTANEO

ARTICULO 398.- "Con la denominación de Puré de papas instantáneo, se entiende el producto elaborado por deshidratación adecuada de papas sanas, previamente peladas y precocidad. Se presentará en forma de gránulos, copos o escamas; de color blanco o blanco amarillento. Este producto se rotulará: Puré de papas instantáneo, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo principal o en otro complementario se consignará su forma de rehidratación; condiciones de mantenimiento para evitar su alteración. En el rótulo principal deberá figurar: mes y año de elaboración.

KAFIR

ARTICULO 399.- Con la denominación de Kafir, se entiende los granos de *Sorghum caffrorum* Beauv y sus variedades.

HARINA LEUDANTE

ARTICULO 400.- Con la denominación de Harina leudante, se entiende la mezcla de harina y agentes químicos de levantamiento de la masa (levaduras químicas).

DEXTRINA COMESTIBLE

ARTICULO 401.- Con la denominación de Dextrina comestible, se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón. Debe presentarse como un polvo blanco ligeramente amarillo, inodoro, soluble en agua.

HARINA INTEGRAL DE CENTENO

ARTICULO 402.- Con la denominación de Harina integral de centeno, se entiende el producto obtenido por la molienda del grano limpio y sano del centeno con sus respectivas envolturas celulósicas. Este producto se rotulará: Harina integral de centeno.

HARINA DE CENTENO

ARTICULO 403.- Con la denominación de Harina de centeno, se entiende el producto obtenido de la molienda del grano limpio y sano del centeno sin sus envolturas celulósicas.

HARINA DE ARVEJAS

ARTICULO 404.- Con la denominación de Harina de arvejas, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias de esta leguminosa. Este producto se rotulará: Harina de arvejas.

HARINA DE GARBANZOS

ARTICULO 405.- Con la denominación de Harina de garbanzos, se entiende el producto obtenido por la molienda de las semillas sanas y limpias del *Cicer arietinum* L. Este producto se rotulará: Harina de garbanzos.

HARINA DE LENTEJAS

ARTICULO 406.- Con la denominación de Harina de lentejas, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias, sin envolturas celulósicas del *Ervum lens* L. Este producto se rotulará: Harina de lentejas.

HARINA DE MAIZ

ARTICULO 407.- Con la denominación de Harina de maíz (o sémola de maíz) para preparar polenta, se entiende el producto obtenido de la molienda de granos limpios, sanos y bien conservados de Zea Mays L. a los que se le extrae durante el proceso parte del pericarpio y del germen. Este producto se rotulará: Harina de Maíz (o Sémola de maíz) para preparar polenta.

HARINA DE MAIZ DE COCCION RAPIDA

ARTICULO 408.- Se entiende por harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida) para preparar polenta, al producto definido en el artículo 694 cuyas partículas son ligeramente vaporizadas y aplastadas durante el proceso de elaboración con el objeto de modificar su estado de agregación. Se diferencia de la harina de maíz en que por el tamiz de 250 micrones de luz de malla no deberá pasar más del 10%. Este producto se rotulará: harina de maíz de cocción rápida (o sémola de maíz de cocción rápida) para preparar polenta.

HARINA DE MAIZ PRECOCIDA

ARTÍCULO 409.- Se denomina Harina de maíz precocidad (o Sémola de maíz pre cocida) para preparar polenta, al producto elaborado a partir de trozos de maíz desgerminado y pelado, los que posteriormente han sido cocidos por extrusión, inyección de vapor y laminado o que hayan recibido otro tratamiento térmico necesario para provocar la pre gelatinización de los almidones. Este producto se rotulará: harina de maíz precocidad (o sémola de maíz precocidad) para preparar polenta.

HARINA DE ARROZ

ARTICULO 410.- Con la denominación de Harina de arroz, se entiende el producto de la molienda del grano limpio y sano, libre de sus envolturas celulósicas, del Oriza sativa L. en sus distintas variedades. Este producto se rotulará: Harina de arroz.

HARINA DE POROTOS

ARTICULO 411.- Con la denominación de Harina de porotos, Harina de alubias, Harina de frijoles, se entiende el producto de la molienda de las semillas sanas y limpias de las distintas variedades del Phaseolus vulgaris, libres de sus envolturas celulósicas. Este producto se rotulará: Harina de porotos o Harina de alubias o Harina de frijoles.

HARINA DE AVENA

ARTICULO 412.- Con la denominación de Harina de avena, se entiende el producto de la molienda del grano libre de sus envolturas celulósicas de la Avena sativa L. Este producto se rotulará: Harina de avena.

ARRURRUZ

ARTICULO 413.- Con la denominación de Arrurruz (Arrow root o Raíz de las Flechas), se entiende la fécula extraída de los rizomas de diversas marantas (Maranta arundinacea, M. nobilis, etc).

SALEP

ARTICULO 414.- Con la denominación de Salep, se entiende la fécula extraída de los tubérculos de diversas orquídeas (Masculas militares, morio, latifolia, etc).

HARINAS PARA SOPAS Y PURE

ARTICULO 415.- Con la denominación de Harinas para sopas y purés, se entienden las harinas de cereales y legumbres, solas o mezcladas entre sí, adicionadas o no con extractos

de carne, extractos de verduras y condimentos de uso permitido, debiendo declararse su composición en el rótulo.

SOPA CREMA

ARTICULO 416.- Autorízase el empleo del término Crema en la designación de aquellos tipos de sopa concentradas que en su forma de consumo presenten consistencia cremosa. Deberán designarse como: Sopa-crema de tomate concentrada, Sopa-crema de hongos concentrada, etc. Las palabras sopa-crema deben estar formando una sola frase separadas entre sí por un guión y con las letras del mismo tipo, tamaño, realce y visibilidad.

HARINA DE BANANA

ARTICULO 417.- Con la denominación de Almidón de bananas, se entiende el producto desecado que se obtiene rallando bananas verdes peladas y extraída su pulpa con agua en forma conveniente. Se presentará como un polvo de color blanco brillante y fino.

PRODUCTOS DE FIDEERIA

ARTICULO 418.- Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o semolín o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. En los productos de fideería podrá utilizarse mezcla de mono y diglicéridos y monoglicéridos de alta concentración, aisladamente o en mezcla y en la cantidad tecnológicamente necesaria sin declararlo en el rótulo

PASTAS ALIMENTICIAS O FIDEOS SECOS

ARTICULO 419.- Con la denominación de Pastas alimenticias o Fideos secos, sin otro calificativo de consistencia, se entienden los productos mencionados anteriormente que se han sometido a un proceso de desecación con posterioridad a su moldeo y cuyo contenido en agua no debe ser superior al 14% en peso.

FIDEOS DE SEMOLA

ARTICULO 420.- Con la denominación de Fideos de sémola, se entienden los productos elaborados exclusivamente con sémola de trigo y agua potable, con o sin adición de otras sustancias de uso permitido.

FIDEOS SEMOLADOS

ARTICULO 421.- Con la denominación de Fideos semolados, se entienden los productos elaborados con unamezcla de partes iguales de sémola o semolín y harina.

FIDEOS LAMINADOS

ARTICULO 422.- Con la denominación de Fideos laminados, se entienden los productos que, después de empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa se refina por varios pasajes a través de la laminadora.

FIDEOS PRENSADOS

ARTICULO 423.- Con la denominación de Fideos prensados, se entienden los productos que, después de empaste y amasado mecánico de los constituyentes, la masa se prensa en campanascalentadas adecuadamente, recibiendo formas variadas.

COLORACION

ARTICULO 424.- Queda permitida la coloración de la masa de los fideos o pastas secas con materias colorantes de origen vegetal (naturales o sintéticas) autorizadas por el presente y las que en el futuro puedan autorizarse. Su declaración es obligatoria en el rótulo, inmediatamente debajo de la denominación, con caracteres de un tamaño no menos del 25% de la del producto y tintas que lo hagan bien visible.

PASTAS SECAS O FIDEOS AL HUEVO

ARTICULO 425.- Con la denominación de Pastas secas o Fideos con huevo o al huevo, se entiende los productos que durante el empaste y amasado mecánico se les incorporan no menos de dos yemas por kilogramo de sémola o harina o sus mezclas. Queda permitido el refuerzo del color amarillo, proveniente de la yema, por el agregado de azafrán o beta-caroteno natural o de síntesis. Se permite el refuerzo y uniformación de la coloración amarilla por el agregado de Rocú o Cúrcuma, sin que ello importe la supresión del empleo de huevo en la forma prescripta. Este producto se rotulará: Fideos con huevo o al huevo.

FIDEOS O PASTAS SECAS CON ESPINACAS

ARTICULO 426.- Con la denominación de Fideos o Pastas secas con espinacas, con acelgas, o con otros vegetales verdes permitidos, se entiende los productos que durante el empaste y amasado mecánico se les agrega una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, o de los mismos deshidratados previa rehidratación. Estos productos se rotularán: Fideos a la espinaca o con espinaca, con acelga o a la acelga, etc, pudiendo además mencionarse el tipo de materia prima empleada (sémola, semoladas).

PASTAS SECAS O FIDEOS CON TOMATE

ARTICULO 427.- Con la denominación de Pastas secas o Fideos con tomate o al tomate, se entiende el producto que durante el empaste y amasado mecánico se agrega la pulpa de tomates frescos, conserva de pulpa de tomate o conserva de puré de tomate. Estos productos se rotularán: Fideos con o al tomate.

FIDEOS O PASTAS SECAS CON MORRONES

ARTÍCULO 428.- Con la denominación de Fideos o pastas secas con morrones o con pimientos morrones, se entiende el producto que durante el empaste y amasado mecánico se agrega una pasta obtenida con pimientos frescos de la variedad *Capsicum annum grossum* o la de su conserva. Este producto se rotulará: Fideo con morrones o al pimiento morrón.

FIDEOS O PASTAS FRESCAS CON HARINA DE TRIGO SARRACENO

ARTICULO 429.- Con la denominación Fideos o Pastas Frescas con harina de trigo sarraceno y harina de trigo se entiende el producto no fermentado cuyo empaste o amasado se realiza con una mezcla de harina y harina de trigo sarraceno. Este producto se rotulará: Fideos de Trigo Sarraceno y Trigo Pan (o Candeal), según corresponda. En el rótulo deberá figurar con caracteres de igual realce y visibilidad, a continuación de la designación del producto: "Contiene Gluten de Trigo.

FIDEOS O PASTAS SECAS DE TRIGO SARRACENO

ARTICULO 430.- Con la denominación de Fideos o Pastas Secas de Trigo Sarraceno o de Alforfón, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste o amasado mecánico de harina de trigo sarraceno, con o sin la adición de otros productos alimenticios que permitan el empaste y amasado, en la cantidad tecnológicamente necesaria para lograr la obtención del producto. Este producto se rotulará: Fideos de Trigo Sarraceno o Fideos de Alforfón.

PASTAS FRESCAS

ARTICULO 431.- Con la denominación genérica de Pastas frescas, se entiende los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de sémola o semolín, sémola o semolín de trigo pan, harinas o sus mezclas, otras harinas contempladas en el presente Código, con agua potable, con o sin adición de sustancias autorizadas en el presente artículo, con o sin la adición de otros ingredientes alimenticios, de uso permitido. Las pastas frescas podrán denominarse "con huevo" o "al huevo" cuando durante el amasado mecánico se les incorpore, como mínimo, tres yemas de huevo por kilogramo de masa. Las pastas frescas podrán denominarse "con espinacas" o "con acelgas" o con otro vegetal de uso permitido, cuando durante el amasado mecánico se les incorpore una pasta obtenida por trituración de los vegetales sanos y limpios, o de los mismos deshidratados. No se admite la adición de ninguna sustancia colorante como refuerzo de la coloración propia. y/o al peso, en bandejas, envolturas u otros medios adecuados, sin obligación de envasado y rotulación. Los productos que se comercialicen en la forma precedentemente indicada, y elaborados de manera manual o semiautomática, podrán denominarse "Pastas frescas artesanales". En caso de expendirse envasadas deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación y denominarse "Pastas frescas" o "Pastas frescas con huevo (o al huevo)" o "Pastas frescas con...(indicando el nombre de la verdura)" según corresponda, seguida de la indicación del tipo: tallarines, ñoquis o similares. En todos los casos deberán mantenerse refrigeradas y expendirse dentro de las 48 horas.

PASTAS FRESCAS RELLENAS

ARTICULO 432.- Las pastas frescas podrán ser elaboradas con rellenos preparados a base de ingredientes alimenticios de uso permitido, como por ejemplo carnes, verduras, papas, quesos, ricota, sesos. Las pastas frescas rellenas se denominarán entre otras denominaciones: cappellettis, ravioles, panzottis, tortellettis, agnolottis, de acuerdo a sus características. Podrán comercializarse a granel, en planchas, unidades y/o al peso, en bandejas, envolturas u otros medios adecuados, sin obligación de envasado y rotulación. Los productos que se comercialicen en la forma precedentemente indicada podrán denominarse "Pasta frescas rellenas artesanales". En caso de expendirse envasadas deberán cumplir con las exigencias generales de rotulación y denominarse "Pasta frescas rellenas" seguido de la indicación del tipo que las caracteriza (ejemplo: cappellettis). Los productos que hayan sido adicionados de las sustancias conservadoras deberán expendirse en envases cerrados, bromatológicamente aptos y deberán llevar con caracteres bien visibles todos los requisitos de rotulación, la mención del conservador empleado, la indicación "Manténgase refrigerado" y la fecha de vencimiento (día, mes y año).

ARTÍCULO 433.- Las pastas frescas y las pastas frescas rellenas, adicionadas o no de sustancias conservadoras en las condiciones que hayan sido sometidas a tratamientos tecnológicos de conservación permitidos por el presente Código, que les permita extender el período de vida útil, podrán denominarse "Pastas Frescas" o "Pastas Frescas Rellenas" según corresponda, y la denominación optativa "Larga Duración". Deberán expendirse en envases cerrados bromatológicamente aptos y deberán llevar con caracteres bien visibles todos los requisitos generales y particulares de rotulación, la mención del conservador empleado (si correspondiere), las indicaciones para su conservación, la fecha de vencimiento (día, mes y año)

MASA O TAPA PARA EMPANADAS

ARTICULO 434.- Con la denominación de Masa o Tapa para empanadas, pasteles, tortas fritas, pascualina o similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de harina, agua potable con o sin sal, con o sin grasas comestibles, manteca y/o margarin. Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, las fechas de vencimiento (día, mes y año) la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar

MASA PARA PIZZAS

ARTICULO 435.- Con la denominación de Masa para pizzas, se entiende el producto fermentado por levaduras obtenido por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina, agua potable o leche, con o sin sal, con o sin los aditivos permitidos. Estos productos deberán expendirse en envases cerrados en cuyo rótulo se consignarán con caracteres bien visibles la denominación del producto, la fecha de vencimiento (día, mes y año) la mención del conservador empleado y la indicación: "Manténgase en heladera" o similar.

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

ARTICULO 436.- Con la denominación genérica de Pan, se entiende el producto obtenido por la cocción en hornos y a temperatura conveniente de una masa fermentada o no, hecha con harina y agua potable, con o sin el agregado de levadura, con o sin la adición de sal, con o sin la adición de otras sustancias permitidas para esta clase de productos alimenticios.

PAN, PAN BLANCO, PAN FRANCÉS, O PAN TIPO FRANCÉS

ARTICULO 437.- Con la denominación de Pan, Pan blanco, Pan francés, o Pan tipo francés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras. Este producto se rotulará: Pan, Pan blanco, Pan francés o Pan tipo francés.

El pan elaborado en la forma indicada y que responda a las mismas características, pero al que se le hayan dado distintas formas, se puede distinguir con diversos nombres de fantasía tales como: Pan flauta, Flautines, Telera, pan máuser, pan de fonda, felipitos, rondines, rosetas, etc. Estos productos se rotularán con los nombres de fantasía correspondientes.

PAN CRIOLLO

ARTICULO 438.- Con la denominación de Pan criollo, se entiende el producto elaborado en la misma forma, con las mismas materias primas que el pan francés, pero que ha sufrido una fermentación más prolongada de manera tal que el gluten ha perdido parcialmente su elasticidad y la miga resultante, aun siendo porosa, presenta ojos o vacuolas muy pequeños. Se distinguen de los otros panes por la forma especial que los caracteriza. Este producto se rotulará: Pan criollo.

PAN ALEMAN

ARTICULO 439.- Con la denominación de Pan alemán, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, cerveza, sal, levadura de cerveza o de cereales, azúcar y grasas comestibles. Presentará una superficie brillante. Se rotulará: Pan alemán.

PAN DE VIENA, PAN TIPO VIENA, PAN VIENÉS

ARTICULO 440.- Con la denominación de Pan de Viena, Pan tipo Viena, Pan vienés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles. Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos. Este producto se rotulará: Pan de Viena, Tipo Viena o Vienés.

PAN CON GRASA, MIRIÑAQUE O PAN CAÑÓN

ARTICULO 441.- Con la denominación de Pan con grasa, Miriñaque o Pan cañón, se entiende el producto elaborado de la misma forma que el pan criollo, agregando al amasijo no Menos De 4% de grasa comestible. Este producto se rotulará: Pan con grasa, Miriñaque con grasa, Pan cañón con grasa.

PAN SANDWICH, PAN DE SANDWICH, PAN INGLÉS

ARTICULO 442.- Con la denominación de Pan sandwich, Pan de sandwich, Pan inglés, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, grasas comestibles en cantidad no mayor de 1% y levadura de cerveza o de cereales. Este producto se rotulará: Pan sandwich o Pan inglés.

PAN INGLES DE TOMATE

ARTICULO 443.- Con la denominación de Pan inglés de tomate, se entiende el producto elaborado de la misma manera que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa del 1% de extracto de tomate. Este producto se rotulará: Pan inglés de tomate.

PAN INGLES CON ESPINACA

ARTICULO 444.- Con la denominación de Pan inglés de espinacas, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan sandwich, pero con el agregado a la masa de 10% de hojas de espinacas perfectamente limpias y sanas, o su equivalente en espinacas deshidratadas.

PAN NEGRO O PAN INTEGRAL

ARTICULO 445.- Con la denominación de Pan negro o Pan integral, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica y fermentada por levadura y/o masa agria, que contiene partes iguales de harina triple cero y harina integral, agua y sal. Este producto se rotulará: Pan negro o Pan integral.

PAN NEGRO CON GRASA O PAN NEGRO INTEGRAL

ARTICULO 446.- Con la denominación de Pan negro con grasa o Pan integral con grasa, se entiende el producto elaborado en la misma forma que el pan integral, pero con el agregado al amasijo de 4% a la mezcla de harinas, de grasa comestible o manteca. Este producto se rotulará: Pan integral con grasa o Pan integral con manteca, según sea el agregado.

PAN DE GRAHAM

ARTICULO 447.- Con la denominación de Pan de Graham, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa fermentada espontáneamente, obtenida en forma mecánica por la mezcla exclusivamente de harina de Graham gruesa y agua potable, pudiendo agregarse hasta 3% de grasas comestibles. Este producto se rotulará: Pan de Graham. Se considera falsificación expender como Pan de Graham un pan negro o integral.

PAN DE CENTENO

ARTICULO 448.- Con la denominación de Pan de centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina de centeno, agua potable, con o sin sal, fermentada espontáneamente o por levaduras. Este producto se rotulará: Pan de centeno.

PAN INTEGRAL DE CENTENO

ARTICULO 449.- Con la denominación de Pan integral de centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica, con harina integral de

centeno y agua, con o sin sal y fermentada espontáneamente. Este producto se rotulará: Pan integral de centeno (con o sin sal).

PAN DE TRIGO Y CENTENO

ARTICULO 450.-Con la denominación de Pan de trigo y centeno, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica por la mezcla de partes iguales de harina triple cero y harina de centeno, agua, sal y fermentada por levadura o masa agria, con o sin extracto de malta y azúcar en cantidad tecnológicamente adecuada. Este producto se rotulará: Pan de trigo y centeno.

PAN AZIMO

ARTICULO 451.-Con la denominación de Pan ázimo, se entiende el producto obtenido calentando rápidamente entre dos láminas metálicas separadas entre sí por un espacio de unos 5 mm, o en moldes apropiados, una masa no fermentada obtenida en forma mecánica por la mezcla de harina, con o sin almidón y agua potable. Este producto se rotulará: Pan ázimo, Pan ázimo con sal o salado o Pan ázimo dulce.

GRISINES

ARTÍCULO 452.-Con la denominación de Grisines, se entiende el producto no fermentado y amasado en forma mecánica, hecha con harina, manteca u otra grasa comestible, sal y agua potable. Se presentará en forma de cilindros delgados con escasa cantidad de miga. Estos productos pueden también elaborarse con el agregado de no menos de 8% de extracto de malta, con una mezcla de partes iguales de harina y sémola, o partes iguales de harina y harina integral. Estos productos se rotularán: Grisines, Grisines malteados, Grisines semolados, Grisines integrales, según sean las materias primas empleadas.

PAN CERES, CUBANO CON COMINO, CON MIEL, LACTEADO

ARTICULO 453.-Con la denominación de Pan de Ceres, Cubano con comino, con miel, lacteado y otros, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina de trigo o la mezcla de harinas de otros cereales, agua potable, a la que se agrega de acuerdo a sus fórmulas de fábrica, levadura, sal, leche en polvo, extracto de malta, manteca, miel, azúcar, pasas de uva y otros productos alimenticios. Estos productos se rotularán: Pan de Ceres, Pan Cubano, Pan con comino, Pan con miel, Pan lacteado, según corresponda.

PAN DULCE

ARTÍCULO 454.-Con la denominación de Pan dulce, se entiende el producto de panificación constituido por harina, agua, huevos frescos y/o congelados y/o deshidratados, azúcares nutritivos, manteca y/o margarina y/o grasas comestibles y/o aceites hidrogenados, levaduras, sustancias aromatizantes, con o sin adición de frutas (secas, desecadas, deshidratadas, confitadas, escurridas), sal y leche; amasado mecánicamente, fermentado, moldeado y cocido al horno. De acuerdo al contenido de huevo, de frutas y a las formas en que son moldeados se distinguirán los distintos tipos:

- Pan dulce genovés: es el elaborado libre de frutas moldeado en forma de bollo semiesférico.
- Pan dulce milanés: es el elaborado libre de frutas moldeado en forma cilíndrica que puede llevar adherida una envoltura de material autorizado.
- Pan dulce veneciano: es el elaborado sin agregado de frutas.

- Pan dulce madrileño: es el elaborado con fermentado con levadura de cerveza, sin agregado de frutas y presentado en forma de bollo, cubierto con una mezcla de crema y/o coco rallado y/u otras confituras.
- Panettone: es el elaborado libre de frutas, fermentado con levadura natural o agria moldeado en forma cilíndrica
- Pan dulce: es el elaborado con frutas

Estos productos se rotularán: Pan dulce genovés, Pan dulce milanés, Pan dulce veneciano, Pan dulce madrileño, Panettone, Pan dulce, según corresponda de acuerdo a sus características. Deberán consignar en el rotulado, con caracteres bien visibles, la naturaleza y porcentaje de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s).

En los lugares de expendio de los productos que se comercialicen en el lugar de origen sin envasar y/o rotular deberá explicitarse, en lugar bien visible, la naturaleza de la/las materia(s) grasa(s) empleada(s) y la denominación de los ingredientes principales.

PAN DE TRIGO Y MAIZ

ARTICULO 455.-Con la denominación de Pan de trigo y maíz, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa hecha con harina y harina de maíz en no menos del 30%, agua potable, sal, azúcar y grasas comestibles, con fermentación por medio de levaduras o masa agria y amasada mecánicamente. Este producto se rotulará: Pan de trigo y maíz.

COCHO

ARTÍCULO 456.-Es una bebida realizada a base de harina tostada, agua y azúcar. A diferencia del ulpo, el cocho es preparado como una pasta ligera que se come caliente. En algunos países de Latinoamérica, cocho es utilizado también como sinónimo de harina tostada

PAN RALLADO O PAN MOLIDO

ARTICULO 457.-Con la denominación de Pan rallado o pan molido, se entiende el producto obtenido por la molienda en molinos apropiados del pan seco o desecado, entero y en buen estado de conservación.

GALLETA MOLIDA, PAN AZIMO MOLIDO, GRISIN MOLIDO

ARTICULO 458.-Con la denominación de Galleta molida, Pan ázimo molido, Grisines molidos, se entiende el producto de la molienda en molinos apropiados de los productos respectivos, enteros y en buen estado de conservación. Estos productos se expendirán en envases cerrados y se rotularán: Galleta molida, Pan ázimo o Grisines molidos, según corresponda.

GALLETAS, GALLETITAS Y FACTURAS DE PANADERÍA

ARTÍCULO 459.-Con la denominación genérica de Galleta, se entienden los productos obtenidos por la cocción de una masa no fermentada o con escasa fermentación, elaborados en forma mecánica y constituida por una mezcla de harina y agua, con o sin sal, con o sin manteca y/o grasas alimenticias y/o sustancias permitidas para esta clase de productos. Presentarán una forma geométrica más o menos regular, de espesor variable y se diferenciarán entre sí por los distintos agregados.

Galleta de molde: con este nombre y rotulación se distinguen aquellas que la masa se corta con moldes de hierro o similar de diámetro variable. Pertenecen a este grupo las

denominadas Marinera, de Miel, Abizcochadas y pueden expendirse con nombre de fantasía.

Galleta común, Galleta de puño: Con este nombre y rotulación se distinguen las cortadas a mano. El tipo clásico es la denominada Galleta de campo o Galleta de piso.

Galleta de hojaldre o Galleta hojaldrada: con este nombre y rotulación se distinguen las elaboradas superponiendo hojas de masa sobada con manteca y/o grasas alimenticias, con un espesor no mayor de 1,0 cm y cortando el todo a medida conveniente.

Los productos contemplados en este artículo que contengan manteca y/o grasas alimenticias y se expendan envasados, deberán consignar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido porcentual de materia grasa. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y se expendan por unidades o al peso deberán llevar en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el contenido porcentual de materia grasa. Los establecimientos como panaderías o similares donde se expendan estos productos al detalle deberán colocar en las secciones donde se encuentren expuestos para la venta, las mismas indicaciones mencionadas precedentemente.

TORTILLA DE TRIGO

ARTÍCULO 460.-Con la denominación de tortilla de trigo se entiende el producto obtenido de la cocción de una masa no fermentada mediante el amasado o empaste mecánico de la harina de trigo, agua potable con o sin sal con aceite o grasa comestible y ácido ascórbico hasta una concentración de 0,05% fraccionada de forma circular. La denominación de venta de este producto será: "Tortilla de Trigo".

OBLEA

ARTÍCULO 461.-Con la denominación genérica de Oblea, se entiende el producto elaborado con una masa constituida fundamentalmente por harina, almidones (o sus mezclas) y agua obtenida por calentamiento rápido entre dos láminas metálicas o en moldes apropiados. Las obleas se presentarán en piezas que respondan a una forma geométrica más o menos regular; aisladamente o reunidas por medio de sustancias de uso permitido. Podrán estar revestidas parcial o totalmente con Oblea.

Pero cuando contenga:

- Sustancias aromatizantes naturales, deberá llevar la leyenda: con esencia de..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- Sustancias aromatizantes sintéticas o una mezcla de éstas con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de esencias naturales, deberán llevar la leyenda: con esencia artificial de... o con sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia correspondiente o el sabor que imitan.
- Vainillina o etilvainillina, deberá consignarse la leyenda: aromatizado con..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- Sustancias grasas de cualquier origen deberá consignarse su porcentualidad (con X% de grasas).
- Reforzadores del sabor y/o aroma, deberá llevar la indicación: Con..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia.
- Sustancias colorantes, deberá llevar la leyenda: Colorante permitido o coloreado con..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- Edulcorantes nutritivos, deberá denominarse: Oblea dulce.

Las indicaciones mencionadas precedentemente sobre rotulación, deberán consignarse con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad y en todos los casos e igual forma: peso neto, mes y año de elaboración.

FACTURAS DE PANADERIA Y/O PASTERIA

ARTICULO 462.- Con la denominación genérica de Facturas de panadería y/o pastelería, se entienden los productos de diversas formas y tamaños, dulces o salados, elaborados con harina y agua, levadura o levadura química, con o sin manteca o grasas comestibles, con o sin leche, malta, huevos, almendras dulces o amargas, piñones, con o sin el agregado de los aditivos permitidos. Se podrán decorar con semillas de amapola previamente inactivado su poder germinador. Estos productos se comercializan bajo distintos nombres: Medialuna, Pan de salud, Palmeras, Scones, Roscas, Tortas negras y blancas, Sacramentos, Ensamadas, etc.

PATAY

ARTICULO 463.- Con el nombre de Patay, se entiende el producto elaborado por amasado de harina dealgarrobo, cualquiera de sus tipos: semilla o fruto, con agua; masa a la que se le da forma de panes antes de llevarla al horno para cocerla. La pasta análoga hecha con harina de Mistol (*Zyziphus mistol*) se denomina: Patay mistol.

BOLILLO

ARTICULO 464.- Con el nombre de Bollito y Palito de anís, se entiende el producto elaborado con harina, agua, sal y anís en grano y cuya forma responde a su designación.

GALLETITAS Y BICOCHOS

ARTICULO 465.- Con la denominación genérica de Galletitas y Bizcochos (Cakes, Crackers, Biscuits, etc.), se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados.

Podrán presentarse en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones cuyos componentes se encuentren admitidos por el presente Código, y recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos.

En el rótulo de estos productos, además de los nombres de su denominación, podrán llevar uno de fantasía, podrán llevar en el rótulo toda otra indicación referente a las materias primas o sustancias adicionadas. Los envases de diferentes tamaños que contengan estos productos y que se expendan al peso deberán llevar en el rótulo y de la misma manera las especificaciones citadas precedentemente

PRETZELS

ARTICULO 466.- Pretzels: producto elaborado con una masa hecha con harina, agua, sal, manteca o grasa comestible y levadura. La masa fermentada y moldeada en forma de varilla se sala y hornea.

ALFAJOR

ARTÍCULO 467.- Se entiende por Alfajor el producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre sí por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido. Podrán estar revestidos parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos cuyos constituyentes se encuentren admitidos en el presente Código. La denominación de venta será: Alfajor (de...), o (con...), o (relleno de...), o (con relleno de...), indicando en el espacio en blanco el nombre del alimento que constituye el relleno, seguido de (con baño de...) y/o (cubierto con...), si correspondiere, indicando en el espacio en blanco el nombre del tipo de baño y/o cobertura empleado. A la denominación correspondiente podrá agregarse el

nombre de la zona geográfica del país, cuando el producto se haya elaborado en ellas de acuerdo a las características de la misma (cordobés, santafecino, etc.), anteponiéndose la palabra “tipo” en caso de elaborarse en otro lugar geográfico, con caracteres sensoriales similares o parecidos a los que son típicos de ciertas zonas.

BARQUILLO

ARTÍCULO 468.- Los barquillos, lenguas de gato, madelones, scones, vainillas y polvorones, son productos elaborados de acuerdo a lo establecido en el presente Código para los productos similares, galletitas y bizcochos. Presentarán la composición y la forma clásica que corresponde a su designación, aplicando para cada caso la técnica de cocción que corresponda. Las denominaciones a la manteca y/o a la crema quedan reservadas para los productos elaborados con estos componentes en cantidades ponderables.

AMARETIS

ARTICULO 469.- Amaretis: producto elaborado con harina, agua, azúcar, clara de huevo, almendras dulces y amargas, piñones.

BICOCHOS DE COPOS DE TRIGO

ARTICULO 470.- Los Bizcochos de copos de trigo (Wheat flakes Biscuits) se preparan con los copos correspondientes, pero antes de hornearlos se los prensa en formas de bizcochos.

ARTICULO 471.- En general, los diversos productos de panadería y pastelería deberán venderse con denominaciones que expresen de una manera clara su naturaleza, considerándose como falsificados los que ofrezcan una composición distinta de las que hagan suponer aquellas, si no se previene al comprador en forma que no dé lugar a ninguna duda acerca de su naturaleza.

Los productos de repostería con leudante químico, con o sin relleno, recubiertos o no (incluye bizcochuelos, tortas, budines y otras masas de repostería con leudante químico) podrán ser adicionados con los aditivos permitidos en el presente código.

.PROHIBICIONES PARA ALIMENTOS FARINACEOS, CEREALES HARINAS Y DERIVADOS

ARTICULO 472.-

- 1).- Queda prohibido el abrillantado con sangre de drago y resinas.
- 2).- Se prohíbe el empleo de la palabra Crema para designar el producto obtenido por la pulverización del arroz y otros cereales, como también los nombres de fantasía para designar harinas, almidones y féculas alimenticias.
- 3).- Queda prohibido denominar Sémola al producto obtenido por trituración de pastas alimenticias o pastones especialmente elaborados para granular
- 4).- Queda prohibida la tenencia, exposición o venta de harinas, féculas o almidones:
 - a) obtenidos de semillas, tubérculos, frutos, etc., húmedos, averiados, alterados, invadidos por insectos, ácaros, etc.
 - b) que no respondan a su denominación, composición y caracteres normales del producto.
- 5).- "Queda prohibida la comercialización de pastas alimenticias secas sueltas.

Dichas pastas deben ser envasadas en su lugar de producción, quedando prohibido su fraccionamiento fuera de la fábrica. Podrán comercializarse sin declaración en el rótulo las distintas variedades de fideos (Ave María, Cuerdas, Moñitos, Dedalitos, etc) cuando las

mismas sean elaboradas exactamente con la totalidad de los ingredientes declarados y que correspondan a la clase o tipo autorizados (fideos de sémola, fideos con huevo, etc)

6).- Serán consideradas ineptas para el consumo las pastas elaboradas con restos de pastas sobrantes de elaboraciones anteriores o impropias, alteradas, ácidas, atacadas por insectos, ácaros o que contengan materias extrañas.

7).- Queda prohibido denominar Fideos de sémola a los elaborados con harina o con fideos triturados.

8).-Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante como refuerzo de la coloración propia ala de la espinaca

9).- Queda prohibida la adición de cualquier sustancia colorante reforzadora del color propio del tomate

10).- Queda prohibida la sobrecoloración con cualquier sustancia colorante natural o sintética, que la propia del morrón.

11).-Se prohíbe el uso bajo ninguna circunstancia de harina de trigo para elaborar fideos de trigo sarraceno

12).-Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de cualquier tipo o clase de pan, galletas, facturas de panadería y productos de pastelería que:

a) Sean mal elaborados o no tengan buen aspecto.

b) No sean frescos o se encuentre imperfectamente cocidos.

c) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.

d) Se encuentren atacados por enfermedades criptogámicas, parásitos, alterados o averiados.

e) Se encuentren mal conservados o mantenidos en condiciones antihigiénicas.

f) No se encuentren al abrigo de contaminaciones de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).

g) Que contenga aditivos no permitidos en los productos mencionados o en la harina utilizada para la elaboración de los mismos

13).- Prohibido el uso de bromato de potasio como aditivo para la elaboración de panes

14).- "Queda prohibida la circulación, tenencia y expendio de galletitas, bizcochos y productos similares (tales como barquillos, vainillas, amaretis, etc.) que:

a) Se encuentren mal elaborados o imperfectamente cocidos.

b) Contengan sustancias extrañas a su composición normal.

c) Presenten sabor y/o aroma u olor impropios del producto.

d) Estuvieren enmohecidos, alterados, averiados, atacados por parásitos.

e) Se hubiere sustituido el huevo o la yema de huevo por colorante de cualquier naturaleza en los rotulados con o al huevo.

f) Cuando sean elaborados con almendras, contengan más de 40 mg/kg (40 ppm) de ácido cianhídrico.

g) Se encuentren expuestos a contaminación de cualquier naturaleza (mineral, orgánica o microbiana).

h) Se encuentren en envases inapropiados o en deficientes condiciones higiénicas.

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

7. ALIMENTOS AZUCARADOS Y CONFITURAS

CAPÍTULO VIII

AZÚCARES

ARTICULO 473.- Con el nombre de Azúcar, se identifica a la sacarosa natural. se la extrae de vegetales como: caña de azúcar (género *Saccharum* y sus variedades), remolacha azucarera (*Beta vulgaris* L., variedad rapa), sorgo azucarero (*Sorghum saccharatum* Pers.), Arce de Canadá (*Acer saccharinum* Wang).

AZUCAR BLANCO

ARTICULO 474.- Se entiende por Azúcar blanco, la sacarosa purificada y cristalizada. La denominación de refinado se aplicará única y exclusivamente al azúcar blanco que, además de reunir las condiciones precedentemente establecidas, haya sido obtenido por refundición de azúcar y tratamiento físico químico de clarificación, de coloración, filtración y recristalización, clasificándose en:

- Azúcar de 1° calidad
- Azúcar de 2° calidad
- Azúcar blanco (Refinado, Primera Calidad y Segunda Calidad)

Estos productos se rotularán: azúcar blanco refinado; azúcar blanco primera calidad; azúcar blanco segunda calidad, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo principal se consignará con caracteres bien visibles el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen, para los de fabricación argentina. Cuando se trate de azúcar importado deberá declararse en el rótulo el país de origen.

El Azúcar blanco, según su presentación, se designará:

Azúcar en cuadritos o Pancitos, Azúcar de pilón o pilé (trozos irregulares mezclados con el polvo resultante del desmenuzamiento); Azúcar molido (obtenido por trituración mecánica del Azúcar en panes o también por cristalización perturbada); Azúcar cristalizado, granulado (cristales más o menos gruesos).

AZUCAR COMUN TIPO A Y B

ARTICULO 475.- Se diferencian las tipo A de las tipo B en que las primeras tienen un presencia de anhídrido sulfúrico total máximo de 40 mg/kg y las segundas 70 mg/kg El azúcar común Tipo A o Tipo B no deben contener Arsénico como As, Plomo como Pb, ni Cobre como Cu en cantidades superiores a las establecidas para el azúcar blanco. En el rótulo y en lugar y con caracteres bien visible se consignará: nombre del ingenio elaborador y provincia de origen, así como toda otra exigencia reglamentaria.

AZUCAR IMPALPABLE

ARTÍCULO 476.- Se entiende por Azúcar impalpable o Azúcar en polvo, el Azúcar blanco, finamente pulverizado, con o sin adición de antiaglutinantes de uso permitido. El Azúcar blanco de que proviene debe cumplir las exigencias de composición y de calidad del Azúcar blanco de primera calidad. Se permite el agregado como antiaglutinantes, de almidón Máx: 3% en peso o de hasta 1,5% en peso se declarará en el rótulo con la expresión: Antiaglutinante permitido.

AZÚCAR RUBIO, MORENO, TERCiado O NEGRO

ARTICULO 475.- Con el nombre de Azúcar rubio, moreno, terciado o negro, se entiende el azúcar sin refinar. Podrá ser parcialmente soluble en agua y no deberá con tener menos del 85% de sacarosa. Con el nombre de Chancaca, se entiende un Azúcar mascabado que se presenta en tabletas o envuelto en totora, constituyendo los llamados mazos o lulos de chancaca

AZUCAR CANDE

ARTICULO 477.- Con el nombre de Azúcar cande, se denomina el producto que se presenta en cristales voluminosos, forma dos por gruesos prismas transparentes y duros. Debe contener como mínimo 99,9% de sacarosa.

AZUCAR DE FANTASIA

ARTICULO 478.- Con la denominación de Azúcar de fantasía, se entienden los azúcares adicionados de colorantes permitidos por la autoridad sanitaria nacional.

AZUCAR KANDI O CANDI

ARTICULO 479.- Con el nombre de Kandi o Candi, se entiende el producto, generalmente en pedazos grandes, obtenido por cocción especial de Azúcar, con o sin colorantes y aromas de uso permitido.

MELAZAS

ARTÍCULO 480.- Se denomina Melazas a los líquidos densos obtenidos como subproductos finales de la cristalización del Azúcar.

De acuerdo a su origen se distinguen en:

Melazas de caña: líquidos densos, de color oscuro y olor agradable, que podrán ser destinados a la alimentación humana y animal.

Melazas de remolacha: líquidos densos, de color oscuro, olor y sabor desagradables y reacción alcalina.

Se destinarán a usos industriales. Estas melazas se comercializarán con declaración de su densidad.

MOSTO CONCENTRADO DE UVA O JARABE DE UVA

ARTICULO 481.- Con la denominación de Mosto Concentrado de Uva o Jarabe de Uva se entiende el producto obtenido del mosto de uva sin fermentar por deshidratación parcial mediante procesos térmicos al vacío o a presión normal o cualquier otro proceso físico, sin haber sufrido una caramelización sensible. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Mosto concentrado de Uva o Jarabe de Uva. En el rotulado de los productos que los contengan deberá consignarse: "Contiene Jarabe de Uva" o "Contiene Mosto Concentrado de Uva".

GOLDENSIRUP

ARTÍCULO 482.- Se denomina Goldensirup, el producto elaborado con los jarabes de cristalización del Azúcar, a los cuales se adiciona dextrosa o Azúcar invertido y colorantes de uso permitido. Queda prohibido denominar a estos productos con nombres que contengan la palabra miel.

AZUCAR INVERTIDO

ARTICULO 483.-Con el nombre de Azúcar invertido (mezcla de dextrosa y levulosa), se entiende el producto obtenido por la hidrólisis de la sacarosa. Puede presentarse en forma de jarabe denso o de pasta: en el primer caso, no debe contener más del 30% de saca rosa, y en el segundo no tendrá más del 5% de sacarosa.

JARABE DE GLUCOSA

ARTICULO 484.-Con la denominación de Jarabe de glucosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis incompleta del almidón, que se presente en forma de una solución acuosa concentrada y purificada, se presenta como un líquido espeso, cristalino, de sabor dulce. Este producto se rotulará: Jarabe de glucosa.

JARABE DE GLUCOSA DESHIDRATADO

ARTICULO 485.-Con la denominación de Jarabe de glucosa deshidratado, se entiende el jarabe de glucosa del que se ha separado la casi totalidad del agua. Cuando el jarabe de glucosa deshidratado se destine a la elaboración de dulces,. Este producto se rotulará: Jarabe de glucosa deshidratado o Jarabe de glucosa deshidratado para dulces, según corresponda.

JARABE DE ALTA FRUCTOSA

ARTICULO 486.-Con la denominación de Jarabe de alta fructosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos enzimáticos y de refinación. En el rotulado de los productos que lo contengan debe consignarse: contiene Jarabe de Maíz de Alta Fructosa o contiene JMAF. .

JARABE DE MALTITOL

ARTÍCULO 487.-Con la denominación de Jarabe de Maltitol se entiende el producto obtenido por hidrogenación de un jarabe de glucosa de alto contenido de maltosa. Este producto estará constituido fundamentalmente por maltitol acompañado de sorbitol, maltotriol y polisacáridos hidrogenados. Sinónimo: Solución de Maltitol. Este producto se rotulará: Jarabe o Solución de Maltitol".

DEXTROSA

ARTICULO 488.-Con la denominación de Dextrosa, se entiende el producto obtenido por hidrólisis completa del almidón, seguida de procesos de refinamiento y cristalización. Se presenta como un polvo blanco o cristalizado; soluble en agua, dando una solución límpida, transparente, incolora, de sabor dulce. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Dextrosa.

LACTOSA

ARTICULO 489.-Con la denominación de Lactosa, se entiende el glúcido que habitualmente se obtiene del suero de leche. Se puede presentar en forma anhidra o con una molécula de agua de cristalización o en mezcla de ambas formas. Sinónimo: Azúcar de leche. Características: Polvo blanco, inodoro, de sabor algo dulce. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Lactosa".

EDULCORANTE NUTRITIVOS

ARTICULO 490.- A la nómina de los edulcorantes nutritivos que en cada caso se encuentran permitidos en las normas particulares de los productos alimenticios contemplados en el presente Código, deben agregarse los otros edulcorantes nutritivos autorizados y los que en el futuro se autoricen, en tanto, sean técnicamente aptos para su uso y se adapten a las características que debe reunir el producto terminado de acuerdo a la norma correspondiente.

LACTULOSA

ARTICULO 491.- Con el nombre de Lactulosa (4-0-β-D-galactopiranosil-D-fructosa), se entiende uno de los productos obtenidos por acción de agua de cal en caliente sobre la lactosa.

MIEL O MIEL DE ABEJA

ARTICULO 492.- Con la denominación de Miel o Miel de Abeja, se entiende el producto dulce elaborado por las abejas obreras a partir del néctar de las flores o de exudaciones de otras partes vivas de las plantas o presentes en ellas, que dichas abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, almacenándolo en panales, donde madura hasta completar su formación.

Las denominaciones empleadas para distinguir los productos comerciales, según su origen u obtención deberán responder a las siguientes definiciones:

Según su origen:

Miel de flores: es la miel que procede principalmente de los néctares de las flores.

Miel de mielada: es la miel que procede principalmente de exudaciones de las partes vivas de las plantas o presentes en ellas. Su color varía de pardo muy claro o verdoso a pardo oscuro.

Según su obtención:

Miel de panal: es la miel depositada por las abejas en panales de reciente construcción, sin larvas y comercializada en panales enteros operculados o en secciones de los mismos,

Miel centrifugada: es la miel que se obtiene por centrifugación de los panales desorperculados y sin larvas.

Miel prensada: es la miel que se obtiene por compresión de los panales sin larvas.

Miel sobrecalentada: es la miel calentada que responde a las exigencias del Artículo 492. Se rotulará: Miel sobrecalentada o Miel de abeja sobrecalentada, formando una sola frase con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Toda miel que presente estas características deberá ser considerada y rotulada como: Miel para uso industrial. Solamente podrá ser empleada en la elaboración industrial de productos alimenticios".

ARTICULO 493.- La miel deberá responder a las siguientes características: Consistencia fluida, viscosa o cristalizada total o parcialmente; color variable desde casi incolora hasta pardo oscuro; sabor y aroma propio. Este producto se envasará en recipientes bromatológicamente aptos y se rotulará: Miel o Miel de Abeja. En el rótulo podrá mencionarse la denominación subsidiaria que corresponda según las clasificaciones indicadas en Artículo 491. En el caso de Miel para uso industrial deberá consignarse esta característica formando una sola frase, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. La miel que se expenda a granel deberá consignar las exigencias generales y específicas de rotulación en el cuerpo del envase. Este deberá ser de uso exclusivo para miel y bromatológicamente apto. En todos los casos deberá consignarse en el rotulado el peso neto y el año de cosecha.

PRODUCTOS DE CONFITERIA

BOMBON

ARTÍCULO 494.- Con la denominación genérica de Bombón, se entiende un producto de consistencia blanda, semiblanda o dura, preparado con sacarosa y/o glucosa, con o sin otros

productos alimenticios contemplados en el presente Código, adicionado o no con aditivos permitidos.

FUNDENTE O FONDANT

ARTICULO 495.- Con el nombre de Fundente (Fondant), se entiende una masa azucarada de consistencia adecuada, batida y amasada que se prepara a base de jarabe de sacarosa, glucosa y agua con o sin adición de crémor tártaro.

BAÑO DE REPOSTERIA

ARTICULO 496.- Se entiende por baños de repostería, los productos que se definen a continuación:

Baño de repostería: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao, pasta de cacao solubilizada, azúcares (Azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales y aceites y grasas vegetales hidrogenados, destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería, no así bombones. .

Polvos para preparar baños de repostería: Se admiten las mismas funciones que para los baños de repostería listos para su uso, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes. Cuando contenga sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda Con aromatizante/ saborizante..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor. Cuando contenga más de 45% de azúcares, podrá rotularse: Baño de repostería dulce. Cuando contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares podrá rotularse: Baño de repostería semiamargo o baño de repostería semidulce y cuando contenga menos de 35,0% de azúcares podrá rotularse: Baño de repostería amargo. Podrá indicarse en el rotulado el uso a que se destina mediante la expresión: Baño de repostería para...

Baño de repostería con leche: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración a partir de alguno de los siguientes ingredientes: cacao en polvo, cacao solubilizado, torta de cacao, torta de cacao solubilizada, pasta de cacao solubilizada, sólidos de leche, azúcares (Azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales hidrogenados, destinados a recubrir o bañar productos de confitería, pastelería, bizcochería y heladería, no así bombones.

- Para su elaboración podrá ser adicionada de emulsionantes (sin declaración en el rótulo)
- Sustancias aromatizantes: Las permitidas por el presente Código con excepción de las de sabor leche.

Este producto se rotulará: Baño de repostería con leche. Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda Con aromatizante/ saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor. Cuando contenga más de 45,0% de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse: Baño de repostería dulce, con leche. Cuando contenga entre 35,0 y 45,0% de azúcares (deducida la lactosa), podrá rotularse: Baño de repostería con leche, semidulce o Baño de repostería con leche, semiamargo. Cuando contenga menos de 35,0% de azúcares (deducida la lactosa) podrá rotularse: Baño de repostería con leche, amargo. Podrá indicarse en el rotulado el uso a que se destina mediante la expresión: Baño de repostería con leche para...

Baño de repostería fantasía: Producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de elaboración, a partir de algunos de los siguientes ingredientes: azúcares (azúcar blanco, Azúcar común, dextrosa), aceites y grasas vegetales, aceites y grasas vegetales

hidrogenados, sólidos de leche, destinados a recubrir o bañar productos de confitería, bizcochería, pastelería y heladería, no así bombones. Este producto se rotulará: Baño de repostería fantasía seguido del nombre del color que posee. Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda Con aromatizante/ saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor. Podrá indicarse en el rótulo el uso a que se destina mediante expresiones tales como: Baño de repostería fantasía verde para pastelería.

ARTICULO 497.-En los productos alimenticios en los cuales se utilice el baño de repostería como recubrimiento, deberá figurar en la cara principal del rótulo y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad: Recubierto con baño de repostería..., llenando el espacio en blanco con el tipo que corresponda y la declaración de la presencia de aceites y/o grasas vegetales, hidrogenados o no, en caso que los contengan.

BOMBONES

ARTICULO 498.- Según su composición, se distinguen diferentes clases de bombones:

Alfeñiques: Con ese nombre se entienden los hechos a base de sacarosa perfumada con un aroma natural, pudiéndose adicionar colorantes de uso permitido.

Bombones de frutas y chocolates: los de fruta estarán constituidos por sacarosa, glucosa, frutas y pectinas. Los de chocolate por sacarosa, glucosa, cacao, vainilla y/o canela; en ambos casos se podrán utilizar colorantes y esencias permitidas.

Candy de maní (Peanut brittle y otras): con esta de nominación se entienden diversos bombones y caramelos preparados con maní descascarado, Azúcar, glucosa, leche y aromas.

Castañas cándidas (Marrons glacé, Candied chestnuts): se entienden con este nombre las castañas grandes (marrones), medio cocidas, que se pasan varias veces por un almíbar cada vez más espeso, hirviéndose al final unos minutos cuando se encuentran en el jarabe de mayor concentración.

Fudge: Con este nombre se entiende una especie de bombón intermediario entre los caramelos y los fundentes (Fondants). Se prepara con azúcares, leche, manteca, crema, chocolate, aceites y/o grasas comestibles, albúmina o gelatina comestibles, trozos de nueces, almendras, etc. Puede aromatizarse o colorearse con colorantes de uso permitido.

Menta americana: Se distingue con ese nombre un bombón preparado con Azúcar, clara de huevo batida y esencia o jarabe de menta piperita.

Nougat: Con este nombre se entiende una pasta de sacarosa y glucosa, con clara de huevo o albúmina comestible, adicionada de almendras, avellanas o maníes, aromatizados y coloreados con colorantes de uso permitido.

Nougatines: Con esta denominación se entiende una pasta de Azúcar, miel y almendras, recubierta por una capa de chocolate fundente.

Pancitos o tabletas de coco: Se preparan con coco rallado, Azúcar y clara de huevo. Los de dulce de leche, concentrando el mismo hasta determinado punto, para que al enfriarse presenten la consistencia adecuada.

Panforte: Con ese nombre se entiende un nougat preparado a base de miel, almendras tostadas, avellanas, limón, chocolate, canela, pimienta y sémola.

Praliné: Con esta designación se entienden las confecciones de bombones constituidas por trozos de frutas, nueces, almendras, avellanas o maníes con la adición de cacao y azúcar; estos componentes pueden estar en trozos o en pasta. Con el mismo nombre se designa

también la pasta molida y/o refinada hecha con los mismos componentes, empleada en la industria como relleno o adorno de postres, caramelos u otros.

Yemas acarameladas: Se preparan mezclando almíbar a punto de Hebra fuerte (103°C) con yemas de huevo, se cuece la mezcla, se deja enfriar algo y se divide en forma de bolas cuya superficie se recubre con jarabe a punto de caramelo (174°C). También se confeccionan haciendo bolas de una mezcla de yema cocida y azúcar en polvo, las que se sumergen en almíbar a punto de caramelo y se retiran, dejándolas enfriar sobre una plancha aceitada. Una vez frías, se envuelven o se colocan en papillotes. También se suelen adicionar con trozos de nueces, almendras, etc.

Bombones de chocolate, rellenos: Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertas por chocolate.

Bombones de chocolate con leche: Son los productos elaborados con la materia prima de su denominación y que tienen formas diversas.

Bombones de chocolate con leche, rellenos: Son los productos que contienen en su interior diversas preparaciones no alterables, recubiertos de chocolate con leche. Estos productos se rotularán de acuerdo con su denominación, Los bombones de chocolate y bombones con chocolate podrán contener además de los aditivos autorizados para chocolate y cobertura de chocolate los provenientes de los ingredientes y rellenos utilizados.

Polvos para preparar rellenos para bombones Se admiten las mismas funciones que para rellenos para bombones listos para su uso excepto, conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes

CARAMELOS

ARTICULO 499.- Con la denominación genérica de Caramelo, se entienden los productos elaborados sobre la base de azúcares nutritivos consignados en el presente Código. Podrán presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adicionados de los siguientes ingredientes: Leche y sus derivados, Jugos y pulpas vegetales, dulces, jaleas, frutas confitadas, Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, copos de cereales, Huevo entero, yema o clara en sus distintas formas de preservación, Productos estimulantes o fruitivos, Alcohol, licores, bebidas alcohólicas. Aceites y/o grasas comestibles, hidrogenadas o no. Cuando se rotulen de leche no podrán incluir grasas hidrogenadas, Sal (cloruro de sodio).

Queda permitido el empleo de aditivos

Los caramelos se podrán presentar recubiertos parcial o totalmente por baños de repostería. Sólo podrá mencionarse en el rotulado la palabra chocolate en el caso de que el revestimiento sea cobertura de chocolate.

De acuerdo a su consistencia se clasificarán en:

Caramelos duros: Son los constituidos por una masa altamente concentrada de estructura amorfa y quebradiza.

Caramelos blandos: Son los constituidos por una masa plástica.

Caramelos masticables: Son los constituidos por una masa plástica semielástica.

Según su naturaleza y componentes se denominarán de la siguiente manera:

Caramelos duros ácidos: Elaborados con la adición de ácidos orgánicos, aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.

Caramelos duros de frutas: Elaborados con jugo y/o pulpa de frutas, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.

Caramelos duros de otros sabores: Elaborados con el agregado de uno o más de los ingredientes consignados en el presente artículo, Incs. c, d y e, con o sin aromatizantes, con o sin colorantes autorizados.

Caramelos duros rellenos: Presentan una fracción externa dura y una interna de consistencia variable. Cuando se utilice pasta o base de chicle deberá consignarse expresamente en el rotulado.

Caramelos duros crocantes: Presentan consistencia frágil y/o quebradiza. Los productos precedentemente descriptos se rotularán según corresponda de acuerdo a sus componentes y a la esencia natural empleada:

- Caramelos duros ácidos de ...
- Caramelos duros de X (donde X designa la fruta correspondiente) o
- Caramelos duros de ...
- Caramelos duros rellenos de ...
- Caramelos crocantes de ...

Cuando se emplean esencias artificiales en todos los casos deberán denominarse: Caramelos duros sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

Caramelos blandos de leche: Elaborados con la adición de leche entera o descremada y/o sus derivados. Deberán contener un mínimo de sólidos no grasos de leche de 5%. No podrán ser adicionados de esencias artificiales con sabor a leche y/o crema.

Caramelos blandos de otros sabores: Elaborados con uno o varios de los restantes ingredientes mencionados en el presente artículo. Estos productos se rotularán según corresponda por sus componentes:

- Caramelos blandos de... Cuando se emplee una esencia artificial en todos los casos deberán denominarse:
- Caramelos blandos sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

Caramelos masticables de distintos sabores: Elaborados con los ingredientes mencionados en el presente artículo, a los que se incorporan sustancias autorizadas por el presente Código que le confieren elasticidad como gelatina, dextrinas, almidones y gomas.

Caramelos masticables rellenos: Constituidos por una fracción externa que responde a la descripción de caramelos masticables y otra interna (relleno) de consistencia variable. Estos productos se rotularán según corresponda de acuerdo a sus componentes principales:

- Caramelos masticables de ...
- Caramelos masticables rellenos de ...

Cuando se emplean esencias artificiales se rotularán según corresponda:

- Caramelos masticables sabor a ...
- Caramelos masticables rellenos sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan.

Chupetín: Es el producto constituido por cualquiera de los caramelos descriptos en el presente artículo adicionado de un soporte no comestible, de material autorizado por la autoridad sanitaria competente.

Estos productos se rotularán:

- Chupetín de caramelo..., llenando el espacio en blanco de acuerdo al tipo de caramelo empleado.

Cuando un mismo envase contenga una mezcla de diferentes caramelos deberá figurar en el mismo la leyenda: Caramelos surtidos. Los rellenos para caramelos podrán contener los mismos aditivos que los rellenos para bombones.

GOMA DE MASCAR O MASTICAR O CHICLE, GOMA PARA HACER BURBUJAS O GLOBOS, O CHICLE GLOBO

ARTICULO 500.- Con la denominación de Goma de mascar o masticar o chicle, goma para hacer burbujas o globos, o chicle globo, se entienden los productos elaborados con una base de goma de mascar que consiste en una o más de las sustancias siguientes:

- Gomas sintéticas
- Parafina de Síntesis

Podrán contener los siguientes ingredientes y aditivos: Azúcares nutritivos, féculas y almidones, admitidos por el presente Código. Estos productos se rotularán: Chicle o goma de mascar, con la indicación sabor a... llenando el espacio en blanco según las sustancias aromatizantes que los caracterizan.

ARTICULO 501.- Tantanto los caramelos como los acaramelados (yemas, dátiles rellenos, yemas de coco o de dulce de leche, etc) deben conservarse en frascos o recipientes de cierre hermético u otros procedimientos que eviten su hidratación.

GARRAPIÑADA

ARTICULO 502.- Con la denominación de Garapiñadas (almendras garapiñadas de aspecto grumoso) o apiñadas, se entienden las almendras sanas, mondadas o sin mondar, tostadas o no, revestidas de una capa grumosa de Azúcar caramelizado, de espesor variable. Las garapiñadas preparadas con otras semillas deberán expendirse con la designación correspondiente: Maníes garapiñados, etc.

PELADILLA

ARTICULO 503.- Con el nombre de Peladilla, se define un producto elaborado con almendra sana, confitada. El mismo producto elaborado con maní será denominado: Peladilla de maní. Se admite sin declaración la adición de almidón o dextrinas comestibles en cantidad no superior al 5% para dar consistencia a la capa exterior de Azúcar.

CONFITES Y GRAGEAS

ARTICULO 504.- Los Confites y Grageas son productos formados por un núcleo central constituido por una mezcla de alimentos contemplados por el presente Código formando una pasta azucarada, frutas o licores, gomas de mascar, almendras, avellanas o maníes enteros o en trozos, recubiertos por una capa dura de azúcar con o sin la adición de aditivos.

Las pastillas en general se presentan en trocitos de forma variada pudiendo estar constituidas:

- Por pastas conteniendo azúcares nutritivos consignados en el presente Código.
- Se tolerará la adición de un máximo de 5% de almidón o dextrina. Cuando el mucílago básico no estuviera formado por gomas o gelatinas, se permitirá el uso de almidones modificados o no en proporción necesaria.

Entre las pastillas se distinguen las siguientes:

Pastillas de altea: son las que se preparan con azúcar, goma arábica, extracto de altea o malvavisco, gelatina, agua y clara de huevo, pudiéndose agregar glucosa y colorantes de uso permitido.

Pastillas de eucaliptos: son las fabricadas con gomas o gelatinas comestibles, azúcar, glucosa, esencia de eucalipto o eucaliptol y colorantes de uso permitido.

Pastillas de gomas: se preparan con goma de acacia, azúcar, glucosa, podrán contener los aditivos que se detallan a continuación Con la denominación Pastillas de goma fantasía, se designan las elaboradas con gelatina comestible en lugar de goma de acacia.

Pastillas de mentol: deberán elaborarse con gomas o gelatinas comestibles, con o sin adición de glicerina o agua de azahar, adicionado de mentol disuelto en alcohol rectificado con o sin colorantes de uso permitido.

Pastillas de orozuz o de regaliz: se preparan como las de goma adicionada de 4% de extracto o zumo de regaliz, por lo menos

Pastillas de menta, anís, mandarina, naranja, etc, se entienden las preparadas con las esencias naturales correspondientes.

Patillaje para tortas de cumpleaños, se comprenden las figuras y adornos diversos de confitería confeccionados a base de Azúcar, esencias naturales y colorantes de uso permitido.

MAZAPAN

ARTICULO 505.- Con la denominación genérica de Mazapán, se entiende el producto elaborado por cocción de almendras dulces peladas, finamente trituradas, con o sin frutas abrillantadas, con edulcorantes nutritivos, incluido en un envase bromatológicamente apto o envuelto en materiales que cumplan las exigencias del presente código. En la elaboración de este producto queda permitido el empleo de edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel y aditivos

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
- Tendrá una consistencia semiblanda, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.
- Podrá contener hasta el 5,0% en peso de frutas confitadas en reemplazo de una igual cantidad de almendras.
- Podrá presentarse recubierto por una capa de chocolate o de Azúcar

Este producto se rotulará: Mazapán

Cuando contenga frutas confitadas, deberá rotularse: Mazapán con frutas confitadas o abrillantadas, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando hubiere sido elaborado con no menos de 25,0% de miel, podrá rotularse: Mazapán con miel o, en su defecto, podrá colocarse en cualquier lugar del rótulo la leyenda: Con miel, siempre que sus caracteres no sean de tamaño mayor que los utilizados en su denominación. Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda: "Con Aromatizante / Saborizante..." llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor

PEPIPAN

ARTICULO 506.- Con la denominación de Pepipán, se entiende el producto elaborado por cocción de una masa preparada con semillas finamente trituradas de diferentes semillas sanas y edulcorantes nutritivos incluidos en un envase bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del presente código

Para la preparación de este producto podrá utilizarse:

- Semillas de: ciruelas, duraznos, damascos, avellanas, maní, castañas.
- Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- Los aditivos consignados en el presente Código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular.
- Será de consistencia semidura, con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños.

Este producto se rotulará: Pepipán de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las semillas correspondientes en caso de mezcla, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga canela o especias deberá declararse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. Cuando contenga sustancias aromatizantes deberá llevar la leyenda Con Aromatizante / Saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor.

TURRON

ARTICULO 507.- Con la denominación genérica de Turrón, se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras, avellanas, maníes, nueces, castañas (aisladamente o en mezclas), con clara de huevo, albúmina, gelatina (o sus mezclas), con o sin frutas brillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Para la elaboración de estos productos podrá emplearse:

- Las semillas sanas de los frutos mencionados: peladas o repeladas, enteras o fraccionadas o molidas, crudas o tostadas.
- Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco y/o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- Leche entera: fluida o en polvo (en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración).
- Los aditivos que se detallan en el Artículo 798 del presente Código.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo); con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geoméricamente regular.

Este producto se rotulará: Turrón de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la o de las semillas utilizadas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

Almendrado cuando se hubiere utilizado únicamente almendras crudas, peladas o repeladas, enteras o fraccionadas, podrá rotularse: Almendrado.

Turrón tipo Alicante: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas, peladas, enteras o fraccionadas y presente una consistencia dura.

En este tipo se admiten tres calidades:

- Clase A: elaborado con almendras repeladas, con Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras.
- Clase B: elaborado con almendras peladas, Azúcar blanco y/o común, jarabe de glucosa y miel y un contenido mínimo de 30,0% m/m de almendras.
- Clase C: elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un mínimo de 20,0 % m/m ciento de almendras de almendras.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Alicante, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la clase a que pertenece.

Turrón tipo Jijona: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado únicamente con almendras tostadas, peladas y repeladas, molidas y presente una consistencia semiblanda.

En este tipo se admiten tres calidades:

- Clase A: Cuando se utilice Azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40,0% m/m de almendras molidas.
- Clase B: Cuando se utilice Azúcar blanco y/o común, jarabe de glucosa y miel y un contenido mínimo de 30,0% de almendras molidas.
- Clase C: Elaborado en la misma forma que el precedente, pero con un contenido mínimo de 20,0% m/m de almendras molidas.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Jijona, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño, se consignará la calidad a que pertenece.

Turrón tipo Cádiz: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras tostadas molidas y fruta abrigantada en cantidad no mayor de 20,0% del peso de almendras, con Azúcar blanco o común y jarabe de glucosa y después de elaborado se termina recubriéndolo con una capa constituida por yema batida con azúcar y horneado. Este producto se rotulará: Turrón tipo Cádiz, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Turrón tipo Nieve: Con esta denominación se entiende el que fuere elaborado con almendras repeladas, tostadas, molidas, con Azúcar blanco y jarabe de glucosa. Presentará un color blanco y una consistencia blanda. Este producto se rotulará: Turrón tipo nieve, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Turrón con fruta abrigantada: Los turrónes de maní, nuez, avellana, almendras, castañas (aisladas o en mezclas) deberán ser adicionadas de un 7% en peso, como mínimo, con relación al peso total, de fruta abrigantada y en este caso se rotularán:

Turrón de...: con fruta abrigantada, llenando el espacio en blanco con el nombre de las semillas.

Turrón con yema: Es el turrón elaborado con una o más semillas que hacen a este producto, adicionado con no menos de 2,0% m/m de yema en polvo o su equivalente en yema líquida. Este producto se rotulará: Turrón de... con yema, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, llenando el espacio en blanco con el nombre de la semilla utilizada.

Turrón de... con... Podrán elaborarse turrónes con el agregado de diferentes productos alimenticios (copos de cereales, cereales inflados, cacao, chocolate, etc.), siempre que la cantidad agregada justifique su denominación. Estos productos se rotularán: Turrón de...con..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la semilla o las semillas y el segundo con el nombre de otros agregados específicos, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En los casos en que obligadamente no corresponda el empleo de miel y se utilizara como edulcorante nutritivo, siempre que su cantidad no sea inferior al 25,0% del total de los edulcorantes, podrá añadirse a la denominación que le corresponda la frase Con miel, o hacer figurar esta misma expresión en cualquier parte del rótulo, pero con caracteres de un tamaño no mayor que los empleados en su denominación. En los casos que se hubiere utilizado leche fluida o en polvo, deberá consignarse en el rótulo, con caracteres y lugar bien visible, la leyenda: Con leche. En los casos en que se hubiere aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, esencias naturales, extractos aromatizantes o compuestos químicos aislados de estos últimos, deberá llevar la leyenda: 'Con Aromatizante/Saborizante ...' llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor, con la clasificación que figura en el presente Código". Los turrónes que no tengan una denominación particular, podrán presentarse recubiertos por obleas, siempre que la cantidad de turrón no sea inferior a 70,0% m/m. En el rótulo de todos estos productos podrá hacerse mención de su consistencia.

Turrón tipo Provence: se entiende el producto elaborado por cocción en un jarabe de Azúcar blanco y/o Azúcar común y miel, únicamente de almendras dulces y/o avellanas, con o sin granos de coriandro o anís; envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del presente código

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular.
- Será de consistencia dura y color marrón oscuro por caramelización de los azúcares.
- La miel deberá representar no menos del 25,0% en peso del total de los edulcorantes nutritivos.

Este producto se rotulará: Turrón tipo Provence con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: peso neto y año de elaboración".

Turrón tipo Montelimar: se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras dulces tostadas (enteras o fraccionada), pistacho y praliné; clara de huevo, gelatinas comestible, albúmina (o sus mezclas); envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del Artículo 185.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Se presentará en barras, tabletas, o respondiendo a una forma geométrica regular.
- Será de consistencia semiblanda, con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- Los edulcorantes nutritivos podrán ser: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel

Este producto se rotulará: Turrón tipo Montelimar. Cuando se hubiere utilizado miel en una proporción no menor de 25,0% sobre el total de los edulcorantes, podrá consignarse la leyenda: Con miel. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: peso neto y año de elaboración

TURRON DE ARROPE

ARTÍCULO 508.-Con el nombre de turrón de arrope se entiende al producto regional elaborado con el atido de claras a punto nieve, con el agregado de azúcar y arrope de uva o de tuna

BALANCHAOS Y BOLANCHAOS

ARTICULO 509.-Con el nombre de Balanchaos y Bolanchaos, se entiende unos panecillos hecho con el fruto del mistol (*Zyzyphus mistol*) y un dulce consistente.

PASTA DE SEMILLA

ARTICULO 510.- Con la denominación genérica de Pasta de semillas de frutas secas, se entiende el producto obtenido por cocción de almendras dulces y/o amargas, castañas, nueces, avellanas, maníes, aisladamente o en mezcla con edulcorantes nutritivos. Para la elaboración podrán utilizarse: Las semillas sanas de los frutos secos, crudas o tostadas, trituradas. Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel. Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular. Con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños, y será el que corresponde a la materia prima empleada. Este producto se rotulará: Pasta de..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las semillas secas utilizadas en caso de mezcla, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando se hubiere utilizado miel en cantidad no menor de 25,0 % con respecto al total de los edulcorantes podrá agregarse Con miel o mencionarla en cualquier lugar del rótulo con caracteres no mayores a los utilizados para la denominación del producto.

ARTICULO 511.-En la elaboración de productos de confitería se admite y siempre que específicamente no se indique lo contrario, el agregado sin declarar de crémor tártaro.

CONFITURAS

ARTICULO 512.-Con la denominación genérica de Confituras, se entienden los productos obtenidos por cocción de frutas, hortalizas, o tubérculos (enteros o fraccionados), sus jugos y/o pulpas, con azúcares (Azúcar, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel. Las materias primas y las características generales de los productos elaborados deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- Las frutas, hortalizas o tubérculos deberán tener el grado de maduración adecuada, sano, limpio, pelado o sin pelar (según corresponda), libres de pedúnculos, hojas de la misma planta o plantas extrañas u otras materias distintas al producto.
- Las frutas estarán libres de carozos, semillas, epicarpio, partes leñosas, exceptuando los casos como el tomate, higos u otros que por sus características morfológicas y/o estructurales deban admitirse con semillas y/o piel.
- Las confituras podrán elaborarse con pulpas de frutas, hortalizas o tubérculos y en todos los casos con el zumo que naturalmente contienen y jugos de frutas conservadas por medios físicos (esterilización, congelación; quedando excluidas las radiaciones ionizantes).
- Las pulpas de frutas con sus jugos correspondientes, así como las pulpas de tubérculos obtenidas por desintegración mecánica, ya sean crudos o cocidos, utilizados en la elaboración de las confituras que correspondan y los jugos de frutas empleados en la elaboración de jaleas.
- En los casos en que por la naturaleza del producto a elaborar resulte necesario, queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de jugo de frutas cítricas o de ácidos orgánicos (cítrico, málico, tartárico, láctico, fumárico, adípico o sus

mezclas, u otros que a ese mismo efecto apruebe la autoridad sanitaria nacional) en cantidad adecuada para obtener un pH óptimo.

- Queda permitido (sin declaración en el rótulo) la adición de hasta el 10,0% de jugo y/o pulpa de manzanas ácidas u otras frutas ricas en pectina o en su defecto hasta el 0,5% de gelificantes
- En casos especiales, cuando por razones vinculadas a la naturaleza de la materia prima o la índole tecnológica lo justifique, la autoridad sanitaria competente podrá autorizar el refuerzo de la coloración de determinadas confituras con los colorantes naturales y sintéticos autorizados en las cantidades indispensables para el fin deseado. En estos casos deberá consignarse en el rótulo, inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: "Con colorante permitido".
- En la elaboración de confituras podrán utilizarse esencias naturales, esencias artificiales o sus mezclas. En estos casos deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, la leyenda: "Con esencia de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia si fuere natural. Si la esencia fuere artificial o una mezcla con esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de estas últimas, deberá consignarse en la misma forma citada, la leyenda: "Con esencia artificial de..." o "Con sabor a...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la esencia o el sabor que imitan. Podrán, asimismo, aromatizarse con vainillina, etilvainillina, canela, etc, en cuyo caso deberá consignarse en el rótulo la leyenda: "Con...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la substancia empleada.
- Cuando la naturaleza de la materia prima lo exija, queda permitido el agregado de ácido l-ascórbico en función de antioxidante. Queda, asimismo, permitido la adición de calcio en forma de cloruro, lactato, gluconato o sus mezclas, en función de endurecedor; en ambos casos sin declaración en el rótulo.
- Los recipientes en que se encuentren envasados serán de material bromatológicamente apto, con cierre adecuado, resistentes al proceso industrial a que puedan someterse y no deberán afectar las características propias del producto.
- Todas las confituras deberán llevar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa, con caracteres bien visibles e indelebles el año de elaboración.

COMPOTA

ARTICULO 513.-Con la denominación genérica de Compota, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas frescas, desecadas o deshidratadas (enteras o fraccionadas) con los edulcorantes permitidos en el presente código

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- La proporción de frutas será no menor de 40,0% en peso del agua destilada que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado.
- La fase líquida deberá tener un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- Este producto se presentará en envase herméticamente cerrado y sometido a esterilización industrial.
- Esta confitura se rotulará: "Compota de...", llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta o frutas en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones.

En el rótulo se consignará: peso total y peso del producto escurrido.

FRUTAS, HORTALIZAS O TUBERCULOS EN ALMIBAR

ARTÍCULO 514.-Con la denominación genérica de Frutas, Hortalizas o Tubérculos en almíbar, se entiende la confitura elaborada cocinando con una solución de los edulcorantes mencionados en el presente código puede contener:

- Trozos más o menos grandes de frutas o frutas más o menos pequeñas (higos, quinotos u otros semejantes) frescos o conservados.
- Hortalizas o tubérculos: pelados, enteros o fraccionados, frescos o conservados.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- La fase líquida deberá separarse fácilmente de la fruta, tubérculo u hortaliza; será límpida y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.
- Cuando el producto se presente en envase herméticamente cerrado y esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá contener una cantidad de sólidos solubles
- Cuando el producto se presente en envase no hermético ni esterilizado en forma industrial, la fase líquida deberá tener una cantidad de sólidos solubles
- La proporción de fruta, tubérculo u hortaliza en envases de cualquier capacidad, no será menor de 40,0% en peso del agua destilada que cabe en el envase totalmente lleno y cerrado. Este producto se rotulará: ... en almíbar, llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Si se tratara de mezcla, se enunciarán en el orden decreciente de sus proporciones. En el rótulo se consignará: peso total y peso del producto escurrido".

MERMELADA

ARTÍCULO 515.-Con la denominación genérica de Mermelada, se entiende la confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), con uno o más de los edulcorantes permitidos en el presente código

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- El producto terminado tendrá consistencia untable y se presentará como una mezcla ínfima de componentes de frutas enteras o en trozos.
- Dicho producto tendrá sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.
- La proporción de frutas y hortalizas no será inferior a 40,0 partes % del producto terminado.
- Cuando la naturaleza de la materia prima lo exigiere, se admitirá la presencia de piel y/o semillas en la proporción en que naturalmente se encuentren en la fruta fresca (tomates, frutillas, frambuesas y semejantes) y en la parte proporcional que corresponde de acuerdo a la cantidad de fruta empleada.
- El producto terminado deberá contener una cantidad de sólidos solubles

Este producto se rotulará: Mermelada de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta y hortaliza con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando se elabora con mezcla de frutas u hortalizas, deberán declararse sus componentes en valor decreciente de sus proporciones. En el rótulo se consignará el peso neto del producto envasado".

MERMELADA DE FRUTA

ARTÍCULO 516.-Con la denominación genérica de Mermelada de frutas cítricas, se entiende la confitura elaborada por cocción de la pulpa de frutas cítricas (naranja, pomelo, limón, mandarina, etc) y el jugo que normalmente contienen, con edulcorantes permitidos hasta obtener un producto que responda a las exigencias que se establecen. Se deberá entender por Pulpa de frutas cítricas, el producto resultante de la desintegración del

endocarpio, libre de semillas o sus partes, colado, debiendo contener todos los sólidos solubles que normalmente se encuentran en la fruta fresca, exceptuando lo que puede perderse normalmente durante un proceso adecuado de preparación.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Será elaborada con no menos de 35,0% de pulpa y su jugo correspondiente.
- Tendrá consistencia semisólida; de color, olor y sabor normal correspondiente a la pulpa de la fruta empleada o a la predominante en caso de mezclas.
- La mermelada de una sola fruta cítrica podrá contener hasta el 10,0% de la pulpa y jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo.
- La mermelada podrá contener hasta 1,5% en peso, de cáscara sana y limpia, finamente dividida en trozos longitudinales

Este producto se rotulará: Mermelada de ..., llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las frutas cítricas en caso de mezclas y en el orden decreciente de sus proporciones, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: peso neto".

DULCES

ARTÍCULO 517.-Con la denominación genérica de Dulce, se entiende la confitura elaborada por cocción de no menos de 45,0 partes de pulpa de frutas, tubérculos u hortalizas, con el jugo que normalmente contienen, colada por una criba de malla no mayor de 2,0 mm con edulcorantes.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Tendrá una textura firme y consistencia uniforme a temperatura ambiente
- Sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

c).- no deberá contener piel, semillas (exceptuando los casos en que por las características morfológicas y/o estructurales no sea posible su eliminación como en las frutillas, higos u otros semejantes).

Hace excepción el Dulce de batata para el que se admitirá una cantidad de sólidos solubles y en el que queda permitido el empleo de gelatina como sustancia gelificante, en la cantidad mínima indispensable para obtener el efecto deseado. Este producto se rotulará: Dulce de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta, tubérculo u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En caso de mezcla, se mencionarán en el orden decreciente de sus proporciones. Se consignará el peso neto.

ARTÍCULO 518.-Queda permitida la elaboración de Dulce de papa o patata, aromatizado o no, sin agregado de materia colorante de ninguna naturaleza.

JALEAS

ARTÍCULO 519.-Con la denominación genérica de Jalea, se entiende la confitura elaborada por concentración en todo o en parte del proceso por medio del calor, de no menos de 35,0 partes del jugo filtrado de frutas (o su equivalente en jugo concentrado) o de extractos acuosos filtrados de frutas u hortalizas, con edulcorante permitido.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- El producto terminado tendrá una consistencia semisólida; gelatinosa firme y limpia al corte.
- Presentará un aspecto límpido, sin partículas visibles a simple vista y translúcido en capa de 2,0 mm de espesor.
- Con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños.

- Deberá contener una cantidad de sólidos
- Las jaleas de frutas cítricas podrán elaborarse con el agregado de hasta el 10,0% del jugo de otra fruta cítrica, sin ser obligatoria su declaración en el rótulo.
- Las jaleas de frutas cítricas podrán contener hasta el 0,6% en peso de finos trozos longitudinales de la cáscara sana y limpia de la fruta correspondiente

Este producto se rotulará: Jalea de..., llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará: peso neto".

DULCES MIXTOS

ARTÍCULO 520.-Con la denominación genérica de Dulces mixtos, se entienden los dulces que respondiendo a las condiciones generales de las confituras y a las específicas de los dulces, han sido adicionados durante o después del proceso de elaboración, de otros productos alimenticios contemplados en el presente Código (frutas secas, frutas confitadas, cacao, chocolate, dulce de leche, etc).

Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:

- Cuando las sustancias agregadas sean frutas, deberán encontrarse en una cantidad no menor de 10,0 ni mayor de 20,0% en peso con respecto al dulce de base.
- Cuando se trate del agregado de cacao, chocolate, dulce de leche, la cantidad mínima será de 5,0 y la máxima de 10,0% en peso con respecto al dulce de base.

Estos productos se rotularán: Dulce de...con..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre del dulce y el segundo con el nombre del producto agregado, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará: peso neto.

JALEA DE FANTASIA

ARTÍCULO 521.-Con la denominación de Jalea de Fantasía se entienden los distintos tipos de jaleas de fantasía preparadas. Podrán contener gelatina comestible, gelificantes, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa. Las jaleas de fantasía preparadas que presenten un contenido de humedad mayor a 30% podrán contener los aditivos. Se consignará en el rótulo y con caracteres bien visibles, la leyenda: "Manténgase refrigerado". Las jaleas de fantasía preparadas que presenten un contenido de agua inferior a 30%, moldeadas bajo diferentes formas, no requerirán ser mantenidas en condiciones de refrigeración. Podrán contener los aditivos consignados en el presente Código. Estos productos se rotularán: Jalea de Fantasía. Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: Con aromatizante/saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor

JALEA DE FANTASIA EN POLVO

ARTÍCULO 522.-Con la denominación de Jalea de Fantasía en polvo se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo. Podrán contener gelatina comestible, gelificantes, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa y los aditivos que a continuación se detallan:

- Se admiten los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo responda a lo establecido para dicho grupo.
- Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes

Estos productos se rotularán: Jalea de Fantasía en polvo. Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: Con aromatizante / saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor.

POSTRE DE GELATINA O POLVO PARA PREPARAR GELATINA

ARTICULO 523.-Con la denominación de Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina, se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo y/o los distintos tipos de jaleas preparadas que contienen gelatina como único formador de gel. Podrá utilizarse en su elaboración azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de Se admite también el uso de: anti aglutinantes y humectantes. Estos productos se rotularán: Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina según corresponda. Cuando contengan sustancias aromatizantes deberán llevar la leyenda: Con aromatizante/saborizante... llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda de acuerdo con el aroma y/o sabor. Para los rellenos para postres se permite el uso de los aditivos

FRUTAS Y HORTALIZAS CONFITADAS

ARTÍCULO 524.-Con la denominación de Frutas y Hortalizas confitadas, se entienden los productos obtenidos por la cocción reiterada de las frutas u hortalizas en soluciones de concentraciones crecientes de sacarosa, azúcar invertido o miel hasta quedar completamente impregnados de azúcar.

FRUTAS ALMIBARADAS ESCURRIDAS O FRUTAS ESCURRIDAS

ARTÍCULO 525.-Se denominarán Frutas Almibaradas escurridas o Frutas escurridas, cuando el jarabe excedente se escurre; Frutas glaseadas, las frutas confitadas cubiertas por una capa lisa y lustrosa de azúcares; Frutas escarchadas o abrillantadas, las frutas confitadas recubiertas de una capa de Azúcar cristalizado.

POLVOS O MESCLAS PARA PREPARAR POSTRE

ARTICULO 526.-Con la denominación genérica de Polvos o Mezclas para preparar postres, se entienden los productos en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (flan, postre-cremoso o similares).

Podrán estar constituidas por los siguientes componentes: Harinas, almidones, féculas o sus mezclas, Grasas comestibles, Huevos, clara o yema deshidratada, Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, Azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, Leche y/o crema en polvo, Frutas: secas, desecadas o deshidratadas, confitadas, productos nutritivos, productos alimenticios varios. Se admite también el uso de antiaglutinantes y humectantes

Cumplimentarán las siguientes condiciones:

- Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos. Si el envase fuere permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción el que deberá rotularse igual que el envase primario
- Los que contengan huevo, yema de huevo, leche en polvo, crema en polvo o sus mezclas, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad.
- Los polvos para preparar flanes cuando contengan huevo deberán tener un mínimo de 6 g % de sólidos de huevo en el producto listo para consumir. En el rótulo deberá consignarse con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Polvo para preparar flan con o sin huevo, según corresponda, y especificando que deben ser preparados con el agregado de leche.
- Cuando el producto alimenticio agregado sea el que le confiere sabor y/o aroma, podrán rotularse: Polvo para preparar...al..., llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la preparación y el segundo con el de la sustancia agregada.

- Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de saborizantes / aromatizantes, deberán llevar en el rótulo la expresión: ‘Con aromatizante / saborizante...’, llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente de acuerdo con el aroma y/o sabor y con la clasificación que figura en el presente Código.
- Cuando hubieran sido aromatizados con vainillina, etilvainillina, deberá declararse en el rótulo: Aromatizado con..., llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda.
- Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica, se les asigne un nombre de fantasía o sean de marca registrada y que según las indicaciones permitan obtener un producto de consistencia cremosa, podrán consignar en el rótulo por encima o por debajo del nombre de fantasía o marca, la leyenda: Postre cremoso.
- Los polvos para preparar postres a los que no les corresponda una denominación específica y que según las indicaciones permiten la obtención de un producto de consistencia cremosa pero que corresponda a un producto alimenticio determinado, podrán rotularse: Postre-crema de ..., siempre que los dos primeros vocablos se encuentren formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y separados por un guion y llenando el espacio en blanco con el nombre del producto que le comunica las características sávido-aromáticas, por ejemplo: Postre-crema de chocolate, Postre-crema de cacao.

POLVOS O MEZCLAS PARA PREPARAR POSTRES PARA HELAR

Artículo 527.-Con la denominación genérica de Polvos o mezclas para preparar postres para helar, se entienden los productos en polvo que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos y/o yemas y por posterior congelamiento, permiten la obtención casera de postres para consumir helados.

Podrán elaborarse con los siguientes ingredientes que responda a las exigencias del presente Código: Almidones, féculas o sus mezclas y dextrinas. Grasas comestibles. Leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada). Edulcorantes nutritivos. Huevos, yemas y/o claras deshidratadas. Crema de leche en polvo. Dulce de leche. Frutas secas (tostadas o no), desecadas o deshidratadas, confitadas, enteras, en trozos, molidas. Productos frutivos: cacao, chocolate, café, malta. Granos o semillas: enteros, en trozos, molidos, tostados o no. Emulsionantes, Máx: 1,0% p/p en el producto listo para consumir. Espesantes, estabilizantes, Máx: 1,0% p/p en el producto listo para consumir. . Antioxidantes en las proporciones establecidas en el Artículo 523bis con respecto a la materia grasa presente. Esencias naturales y/o sintéticas. Substancias colorantes admitidas en cantidades limitadas por una buena práctica de elaboración. Substancias colorantes sintéticas: únicamente tartrazina, amaranto, amarillo ocazo FCF. Sorbitol.

Los productos cuya denominación signifique o dé a entender que contienen huevos en su composición deberán presentar un contenido mínimo equivalente a dos yemas por kilogramo en el producto final listo para consumir. Deberán envasarse en recipientes no mayores de 500 g, bromatológicamente aptos y deberán consignar en su rótulo con caracteres y en lugar bien visibles, el año de elaboración y/o fecha de vencimiento. Los productos que contengan huevo entero o sus partes, leche en polvo, crema en polvo y/o cualquier otro producto perecedero, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad o incluidos en otro que los proteja de su acción; consignarán la Fecha de vencimiento (mes y año). Estos productos se denominarán: Polvo para preparar postres para helar sabor a..., Preparación básica para preparar postre para helar sabor a..., llenando el espacio en blanco con el nombre del ingrediente que caracterizará el producto final o Polvo para preparar postre para helar..., llenando el lugar en blanco con un nombre de fantasía. Deberá indicarse en el rotulado los ingredientes en

orden decreciente de sus proporciones, la composición porcentual de proteínas, hidratos de carbono y sustancias grasas y las instrucciones para preparar el producto listo para consumir. Los productos adicionados de sustancias aromatizantes artificiales y/o colorantes naturales y/o sintéticos y/o espesantes-estabilizantes, deberán indicar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, la leyenda: Con aromatizante artificial autorizado, con colorante natural y/o sintético autorizado, y/o espesante-estabilizante autorizado, según corresponda. Si se aromatizan con vainillina o etilvainillina o con una mezcla de éstas y vainilla natural, deberá consignar en el rótulo la leyenda: Con esencia artificial de vainilla o Con esencia imitación vainilla.

PROHIBICIONES PARA ALIMENTOS AZUCARADO

ARTICULO 528.- Prohibido el uso del aditivo INS 425 konjac (goma konjac, harina de konjac o glucomanano de konjac) en postres y confituras a base de gelificantes” y “Prohibido el uso de los aditivos: INS 400 ácido algínico, INS 401 alginato sódico, INS 402 alginato potásico, INS 403 alginato amónico, INS 404 alginato cálcico, INS 405 alginato de propilenglicol, INS 406 agar-agar, INS 407 carragenina, INS 407a-algas Eucheuma procesadas, INS 410 goma jatai (algarrobo, garrofin, caroba), INS 412 goma guar, INS 413 goma tragacanto (adragante), INS 414goma arábica (acacia), INS 415 goma xántica, INS 417 goma tara y INS 418 goma gellan, en postres y confituras gelificados contenidos en pequeñas cápsulas o recipientes semirrígidos (mini-copas, minivasos o mini-cápsulas), que se ingieren de una sola vez presionando la cápsula o el envase para proyectar el producto dentro de la boca.

ARTICULO 529.- Los baños de repostería no podrá contener cascarilla de cacao molida ni tegumento (cáscara) de semillas de caroba o similares, tostado y molido. Queda expresamente prohibido el empleo de los términos: Chocolate y Cobertura, para designar a los baños de repostería

ARTÍCULO 530.- Queda prohibido la comercialización de miel que:

- a).- Contenga mohos, insectos, restos de insectos, larvas, huevos, así como sustancias extrañas a su composición
- b).- Presente signos de fermentación
- c).- Sea efervescente.
- d).- Su acides haya sido modificada artificialmente.
- e).- Contenga aditivos

ARTICULO 531.- Los baños de repostería con leche no podrá contener cascarilla de cacao molida, ni tegumento (cáscara) de semillas de caroba o similares, tostado y molido.

ARTÍCULO 532.- Para los baños de repostería queda expresamente prohibido el empleo de los términos: Chocolate con leche y Cobertura de chocolate con leche, para designar a esos productos.

ARTÍCULO 533.- Con el fin de evitar errores de fatales con secuencias en los niños que se acostumbran a su consumo, queda prohibida la elaboración, tenencia y venta de caramelos y chocolatines en forma de fósforos y de otros artículos ineptos para la alimentación

ARTÍCULO 534.- en la elaboración de productos de confitería queda prohibido:

1. El empleo de hojas de estaño, bronce y otras que contengan cinc, níquel y/o antimonio, para platear y dorar confites, tabletas, pastillas, productos afines y adornos de confitería.
2. Recubrir los chocolates, caramelos, confites u otros, con Goma laca (shellac) u otras resinas, como utilizar otro alcohol que no sea el etílico neutro, a excepción de los llamados

Huevos de Pascua y Figuras de chocolate, que podrán recubrirse con barnices a base de alcohol etílico, benjuí, goma tragacanto y otros productos de uso permitido.

3. Sólo se permite metalizar con hojas de oro, de plata, de aluminio, libres de impurezas nocivas

ARTÍCULO 535.- La confitura elaborada no deberá presentar signos de alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos

ARTÍCULO 536.- El dulce de batata y de membrillo deberá expendirse en envase original, estando prohibida su venta en forma fraccionada (venta suelta) y su mezcla con ninguna otra clase de dulce.

8. ALIMENTOS VEGETALES Y FRUTALES

CAPITULO IX

HORTALIZAS (Verduras-Legumbres)

ARTÍCULO 537.- Con la denominación genérica de Hortaliza, se entiende toda planta herbácea producida en la huerta, de la que una o más partes puede utilizarse como alimento en su forma natural. La designación de Verduras, se reserva para distinguir las partes comestibles de color verde de las plantas aptas para la alimentación. La denominación de Legumbres, se reserva para designar a las frutas y semillas de las leguminosas.

HORTALIZAS FRESCAS

ARTÍCULO 538.- Se entiende por Hortaliza fresca la de cosecha reciente y consumo inmediato en las condiciones habituales de expendio. Se admite la preparación de hortalizas frescas peladas, enteras o trozadas previamente lavadas con solución de ácido eritórico, envasadas al vacío y con declaración de fecha de vencimiento en el rótulo".

HORTALIZAS SECAS O DESECADAS

ARTÍCULO 539.- Se entiende por Hortaliza seca o desecada, la que ha sido privada de la mayor proporción del agua de constitución, reservándose el nombre de secas para las obtenidas por exposición al aire y al sol, y desecadas o deshidratadas las que se obtienen eliminando la mayor proporción de agua por una corriente de aire caliente o en estufas apropiadas.

HORTALIZAS FRESCAS

ARTÍCULO 540.- Las hortalizas frescas destinadas a la alimentación deberán ser sanas y limpias. Entendiéndose por sana la que está libre de enfermedades criptogámicas o de lesiones de origen físico, químico o biológico o atacado por microorganismos o insectos; y limpia la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña adherida.

ARTÍCULO 541.- Las hortalizas que se destinen a la desecación o deshidratación deberán ser sanas, limpias, frescas, cosechadas en el estado de madurez adecuado y procesadas inmediatamente después de la cosecha.

Artículo 542.- Las verduras desecadas o deshidratadas no presentarán un contenido en agua superior a 7%

Artículo 543.- Las legumbres secas o deshidratadas no contendrán una cantidad mayor de 13% de agua, determinada a

TUBERCULOS Y RAICES

ARTÍCULO 544.- Con la denominación de Tubérculo y Raíces, se entiende la parte subterránea de las diferentes especies y variedades de vegetales. Las destinadas a la

alimentación deberán ser sanas y limpias, razonablemente libres de tierra adherida y en perfecto estado de conservación.

PAPA O PATATA

ARTÍCULO 545.-Con el nombre de Papa o Patata, se entiende el tubérculo del *Solanum tuberosum* L y sus variedades, sanos, limpios y sin brotes. Mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa. Como Papa indígena, se entiende el tubérculo del *Solanum adigenum* y otras especies del género tuberaria.

BATATA, PAPA DULCE, BOMIATO, MINIATO O CAMOTE

ARTÍCULO 546.-Con el nombre de Batata, Papa dulce, Boniato, Moniato o Camote, se entiende el tubérculo del *Ipomea batata* L, de pulpa blanca o amarillenta; sanos, limpios, sin brotes y en buen estado de conservación.

MANDIOCA Y YUCA

ARTÍCULO 547.-Con los nombres de Mandioca y Yuca, se entiende la raíz de la *Manihot dulce* Pax y de la *Manihot utilissima* Pohl (o Mandioca amarga) y sus variedades; sanas, limpias, sin brotes y mantenidas en lugares secos, frescos, bien aireados y al abrigo de la luz solar directa.

TOPINAMBUR, TUPINAMBÓ, COTUFA, PAPA ARABE Y PATAKA

ARTÍCULO 548.-Con los nombres de Topinambur, Tupinambó, Cotufa, Papa árabe y Pataka, se entienden los tubérculos del *Helianthus tuberosus* L.

YACÓN

ARTÍCULO 549.-Con el nombre de Yacón se entiende la raíz de *Smallanthus sonchifolius* (Poepp.) H. Rob.

ÑAME, YAME Y BATATA CHINA

ARTÍCULO 550.-Con los nombres de Ñame, Yame y Batata de China, se entiende la raíz del *Dioscorea batata* Decne y sus variedades.

TARO, MALANGA Y BELEMBE

ARTÍCULO 551.-Con los nombres de Taro, Malanga y Belembe, se entiende la raíz tuberosa de la *Colocasia esculentum* Schott y sus variedades comestibles.

CHUFA, CATUFA, ALMENDRA DE TIERRA

ARTÍCULO 552.-Con los nombres de Chufa, Catufa y Almendra de tierra, se entienden los pequeños tubérculos del *Cyperus esculentus* L.

RÁBANO Y RABANITO

ARTÍCULO 553.-Con los nombres de Rábano y Rabanito, se entienden las raíces de distintas subespecies y variedades del *Raphanus sativus* L.

REMOLACHA

ARTÍCULO 554.-Con el nombre de Remolacha, se entiende la raíz de la *Beta vulgaris* L v. *hortensis*.

NABO

ARTÍCULO 555.-Con el nombre de Nabo, se entiende la raíz del *Brassica rapa* L v. *rapifera* Metzg.

ZANAHORIA

ARTÍCULO 556.-Con el nombre de Zanahoria, se entiende la raíz del *Daucus carota* L.

SALSIFÍ

ARTÍCULO 557.-Con el nombre de Salsifí, se entiende la raíz del *Tragopon porrifolius* L y *Scorzonera hispanica* L (salsifí negro).

ANGELICA

ARTÍCULO 558.-Con la denominación de Angélica, se entiende la *Angelica archangelica* L.

PASTINACA Y CHIRIVÍA

ARTÍCULO 559.-Con los nombres de Pastinaca y Chirivía, se entiende la raíz del *Pastinaca sativa* L.

BULBOS Y TALLOS

AJO

ARTÍCULO 560.- Con el nombre de Ajo, se entiende el bulbo del *Allium sativum* L., entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación, pudiendo comerciarse de las siguientes maneras:

- 1).- En envases que respondan a las exigencias del Artículo 184 del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y cuyo tamaño permita su expendio directo al consumidor.
- 2).- A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

APIO

ARTÍCULO 561.-Con el nombre de Apio, se entiende el *Apium graveolens* L. Se distinguen dos variedades principales: el apio de pencas (pecíolos o costillas largas, parte comible), hojas claras y anchas, y el apionabo, variedad *rapaceum* DC, cuya raíz (parte comible) adquiere gran desarrollo.

CARDO

ARTÍCULO 562.-Con el nombre de Cardo, se entiende el *Cynara cardunculus*

CEBOLLA, CEBOLLA DE VERDEO Y CEBOLLIN

ARTÍCULO 563.-Con el nombre de Cebolla, se entiende el bulbo del *Allium cepa* L., entero, con piel, sano, limpio y en perfecto estado de conservación. El bulbo que no forma cabeza, pero si un tallo grueso, se denomina Cebolla de Verdeo. Las cabecitas de variedades tempranas se denominan Cebollines o Cebollitas. Pueden comercializarse de la siguiente manera:

- En envases que respondan a las exigencias del presente Código, que posibiliten la respiración del producto y que contengan no más de 10 Kg para su expendio directo al consumidor.
- A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no puedan provocar lesiones en el producto y permitan su respiración.

El rotulado de los productos envasados y las informaciones al consumidor de los no envasados deberán consignar los requisitos que correspondan del presente Código, y la siguiente indicación: "Conservar en lugar fresco, aireado y protegido de la luz solar directa".

ESPARRAGO

ARTÍCULO 564.-Con el nombre de Espárrago, se entiende los brotes (turiones) del rizoma del *Asparagus officinale* L. Debiendo cumplir con los siguientes requisitos:

Los espárragos deberán:

- Ser cosechados con grado de madurez comercial
- Ser seleccionados, sanos, sin golpes ni manchas.
- Ser acondicionados: en envases bromatológicamente aptos, poseer una permeabilidad selectiva al oxígeno, al dióxido de carbono, y al vapor de agua que permita el mantenimiento de una atmósfera controlada, asegurando las condiciones de aerobiosis y de la vida útil de los espárragos, a una temperatura de refrigeración no mayor que 5°C y con una humedad relativa ambiente mayor del 90%, pudiendo emplearse para ello entre otros los siguientes materiales: Bandejas de poliestireno con una envoltura de PVC de 15 a 25 micrones de espesor. Bandejas de cartón encerado con una envoltura de PVC semipermeable o de celofán PT, de 15 a 25 un de espesor. En contenedores de distribución provistos con una envoltura que reúna las características previamente mencionadas en este Inciso.

El rotulado de los envases deberá consignar las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

- "Conservar en frío" o "Conservar refrigerado" o similar.
- Fecha de irradiación: (día, mes, año).

Los espárragos irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio a una temperatura no mayor que 5°C, con Humedad relativa ambiente mayor que el 90% y con su envase integro".

HINOJO

ARTÍCULO 565.-Con el nombre de Hinojo, se entiende el *Foeniculum officinale* All, y otras especies.

PUERRO

ARTÍCULO 566.-Con el nombre de Puerro o porro, se entiende el bulbo de *Allium porrum* L.

COLES

ARTÍCULO 567.-Las Coles pertenecen a la familia de las crucíferas y todas las variedades proceden de la *Brassica oleracea* L. Las partes comestibles son:

Hojas:

- Coles repolladas que dan un solo repollo de hojas lisas (blancas y coloradas o crespas o rizadas: coles de Milán).

- Coles de repollos múltiples, en el tallo (coles de Bruselas).
- Coles sin repollos (coles verdes o berzas y coles chinescas).

Inflorescencias:

- Coliflores (Pella blanca o conjunto de tallitos).
- Brócolis (Pella verde o violácea).
- Nabiza y grelos (inflorescencias del Brassica napus L)

Tallo carnoso: col-rábano (blanco y violeta)

Raíz carnosa: coli-nabo (raíz blanca) y Rutabaga (raíz amarilla).

VERDURAS DE ENSALADA

ACHICORIA

ARTÍCULO 568.-Las variedades de Achicoria (*Cichorium intybus*) que se emplean para ensalada son las hojas finas, llamadas también radicheta.

ALFALFA

ARTÍCULO 569.-La Alfalfa, está constituida por las hojas y pecíolos tiernos de la *Medicago sativa* L.

BERRO

ARTÍCULO 570.-Con el nombre de Berro (Berro de agua), se entienden las hojas y tallos del *Nasturtium officinale* R. Br.

CANÓNIGO

ARTÍCULO 571.-Con la denominación de Canónigo, se entiende las hojas del *Valerianella olitoria* Pall, que se consumen frescas en ensalada. Se distinguen diversas variedades cuyos nombres derivan de la forma y tamaño y color de las hojas: canónigo redondo, canónigo de hojas de lechuga, canónigo verde, canónigo dorado, etc.

DIENTE DE LEON

ARTÍCULO 572.-Con los nombres de Diente de león, Amargón y Taraxacon, se entienden las hojas blanqueadas o no del *Taraxacum officinale* Weber.

ESCAROLA O ENDIVIA

ARTÍCULO 573.-Con el nombre de Escarola o Endivia, se entiende las hojas blanqueadas o no del *Cichorium endivia* L en sus dos variedades de hojas, recortadas y rizadas (variedad crispa) y de hojas enteras lobuladas y dentadas (variedad latifolia).

LECHUGA

ARTÍCULO 574.-Con la denominación de Lechuga, se entiende las hojas blanqueadas o no de diversas variedades de *Lactuca sativa* L.

MASTUERSO

ARTÍCULO 575.-Con el nombre de Mastuerzo, se entiende las hojas y pecíolos de *Lepidium sativum* L y del *Coronopus pinnatifidus* o Quimpe.

RÚCULA, RÚGULA, ROCKET O ROQUETA

ARTÍCULO 576.-Con la denominación de rúcula, rúgula, rocket o roqueta se entiende las hojas blanqueadas o no de *Eruca sativa* Miller.

LEGUMBRES

ALTRAMUZ O LUPINO

ARTÍCULO 577.-Con la denominación de Altramuz o Lupino, se conoce las semillas secas del *Lupinus albus* L (lupino común) del *Lupinus luteus* L (lupino amarillo) y del *Lupinus angustifolius* L (lupino azul).

ARVEJA, ALVERJA Y GUI SANTES

ARTÍCULO 578.-Con los nombres de Arveja, Alverja y Guisantes, se entienden las semillas de numerosas variedades del *Pisum arvense* L (grano liso) y del *Pisum sativum* L (grano arrugado).

GARBANZO

ARTÍCULO 579.-Con el nombre de Garbanzo, se entiende las semillas secas del *Cicer arietinum* L y sus variedades.

HABAS

ARTÍCULO 580.-Con la designación de Habas, se entiende las semillas de diversas variedades de la *Vicia faba* L.

LENTEJAS

ARTÍCULO 581.-Con la denominación de Lenteja se entiende la semilla seca de *Lens esculenta* Monch y sus variedades. Materias extrañas: Material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y materia mineral. La lenteja no deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral.

POROTOS, JUDIAS, FRIJOLES, FRÉJOLES, HABICHUELAS Y ALUBIAS

ARTÍCULO 582.-Con los nombres de Porotos, Judías, Frijoles, Fréjoles, Habichuelas y Alubias, se entiende las semillas de distintas variedades del *Phaseolus vulgaris* L y del *Dolichos labiab* L (dólicos), que se consumen frescas o desecadas.

CHAUCHA

ARTÍCULO 583.-Se entiende por Chaucha, el fruto inmaduro (verde) de las variedades del *Phaseolus vulgaris* L con sus semillas en estado incipiente de desarrollo.

POROTO TAPE O CAUPÍ

ARTÍCULO 584.-Con el nombre de Poroto Tape o Caupí, se entiende la semilla seca del *Vigna sinensis* L Endl o *Vigna unguiculata*.

SOJA O SOYA

ARTÍCULO 585.-Con el nombre de Soya o Soja, se entiende la semilla del *Glycine max* L y sus variedades.

HOJAS, INFLORESCENCIAS Y FRUTOS

ACELGAS

ARTÍCULOS 586.-Con la designación de Acelgas, se entiende las pencas (costillas) y hojas de la *Beta vulgaris* L, variedad *cycla* o *crassa*.

ACEDERA

ARTÍCULO 587.-Con el nombre de Acedera, se entiende las hojas de Rumex actosa L.

ESPINACA

ARTÍCULO 588.-Con la designación de Espinaca, se entiende las hojas del Spinacea oleracea L y sus variedades.

HOJAS DE AMARANTO

ARTÍCULO 589.-Con la denominación de hojas de amaranto se entiende las hojas del género Amaranthus (Familia Amaranthaceae, sps. caudatus, cruentus, mantegazzianus, hypochondriacus). El amaranto sólo podrá destinarse al uso industrial que incluya tratamiento térmico y/o extrusión, debiéndose desechar los jugos producidos en el proceso. Cuando se lo comercialice fresco, deberá ser envasado con la inclusión de la leyenda "No apto para el consumo crudo, hervir previo a su consumo". En todos los casos los productos deberán llevar la leyenda "No apto para el consumo de niños menores de 1 año", en letras de buen realce y visibilidad, con tamaño no inferior a 2 mm.

ALCACHOFA O ALCAUCIL

ARTÍCULO 590.-Con la denominación de Alcachofa o Alcaucil, se entiende la inflorescencia (cabezuela) completamente desarrollada del Cynara scolymus L y sus variedades.

BERENJENA

ARTÍCULO 591.-Con el nombre de Berenjena, se entiende el fruto del Solanum melongena L y sus variedades.

GOMBO, KIMBOMBO, BEME, CHAUCHA TURCA Y KIAVO

ARTÍCULO 592.-Con los nombres de Gombo, Kimbombo, Beme, Chaucha turca y Kiavo, se entienden los frutos del Hibiscus esculentus L y sus variedades, los que se consumen al estado verde como chaucha y sus semillas como las arvejas.

PEPINO

ARTÍCULO 593.-Con la denominación de Pepino, se entiende el fruto del Cucumis sativus L y sus variedades.

PIMIENTO

ARTÍCULO 594.-Con el nombre de Pimiento, se entienden los frutos de muchas variedades del género *Capsicum annuum* L. Se distinguen las variedades dulces (redondeados o cuadrados, llamados morrones) y las picantes (alargados o ajíes, llamados también chiles y guindillas). Con el nombre de Pimiento para pimentón, se entienden los frutos seleccionados, desecados o deshidratados de diversas variedades y cultivares rojos de *Capsicum annuum* L., que han sido expuestos únicamente a un proceso de secado natural o artificial para eliminar parcialmente su agua de constitución.”

TOMATE

ARTÍCULO 595.-Con la designación de Tomate, se entiende el fruto maduro de Solanum lycopersicum L y sus variedades.

ZAPALLO Y CALABAZA

ARTÍCULO 596.-Con los nombres de Zapallo y Calabaza, se entienden los frutos de muchas variedades del género Cucúrbita: Cucúrbita maxima Duch., Cucurbita pepo L y Cucurbita moschata Duch y otras.

JULIANA Y MACEDONIA

ARTÍCULO 597.-Con los nombres de Juliana y Macedonia, se distinguen mezclas de hortalizas cortadas y desecadas, destinadas a la preparación de sopas. Es importante que todos los componentes requieran el mismo tiempo de maceración (remojo) y cocimiento. En los rótulos de los envases se indicarán los tiempos de remojo y cocción que sean necesarios para cocinarlas.

ALGAS

ARTÍCULO 598.-Con la denominación de Algas, se entienden los tejidos celulares frescos o secos de las plantas marinas, constituidos por células redondeadas o cilíndricas semejantes entre sí, que se reúnen para formar tejidos como los parenquimatosos. Las algas comestibles son únicamente las macroscópicas y en particular las variedades de Porphira, Rodophytas, Laminaria, Fucus, Macrocystis, Chondrus, Gracilaria, Clopterix, etc. Las que se expandan desecadas no deberán tener un contenido acuoso superior al 15%.

FRUTAS

ARTÍCULO 599.-Se entiende por Fruta destinada al consumo, el producto maduro procedente de la fructificación de un planta sana.

Fruta Fresca: Es la que presenta una madurez adecuada y que manteniendo sus características organolépticas se consume al estado natural. Se hace extensiva esta denominación a las que reuniendo las condiciones citadas se han preservado en cámaras frigoríficas.

Fruta Seca: Es la que en su estado de maduración adecuado presenta una disminución tal de su contenido acuoso que permite la conservación. Se presentan con endocarpio más o menos lignificados, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendras, castañas, etc).

Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiada, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlas de la mayor parte del agua que contienen.

Fruta Deshidratada: Es la que reuniendo las características citadas precedentemente, se ha sometido principalmente a la acción del calor artificial por empleo de distintos procesos controlados, para privarlos de la mayor parte del agua que contienen".

ARTÍCULO 600.-Se admiten dos grados de madurez:

El fisiológico, cuando el fruto alcanza su mayor evolución (pasada la cual empieza la descomposición) con la mayor concentración en azúcares y proteínas.

El comercial, correspondiente al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica (para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes).

FRUTA SANA

ARTÍCULO 601.-Se considera Fruta sana, la que no presenta enfermedades de origen parasitario o fisiogenico, o cualquier lesión de origen físico o mecánico que afecte su apariencia. Se entiende por Fruta limpia, la fruta sana que se encuentra en buen estado de higiene, libre de tierra o de cualquier residuo adherido a la superficie, que aunque no la dañe, la desfigure total o parcialmente. La condición de fruta limpia debe ser satisfecha por la fruta fresca, seca, desecada o deshidrata que se ofrezca a la venta para el consumo o se utilice para su industrialización.

ARTÍCULO 602.-La fruta que se exponga a la venta para el consumo debe ser limpio y encontrarse en su madurez fisiológica. En los lugares de venta al menudeo se colocarán

carteles con la leyenda: Se ruega no tocar la fruta por razones de higiene. La fruta verde deberá depositarse en lugares separados de los que contengan fruta madura destinada a la venta al público; sólo se permite la tenencia de una cantidad pequeña de fruta verde para su venta como materia prima para preparar dulces, debiendo tanto los depósitos mencionados como los recipientes que la contengan, dotarse de letreros con la leyenda: Fruta verde para hacer dulces, etc.

FRUTA FRESCA

ARTÍCULO 603.-Se entiende por Fruta fresca de primera categoría, identificada en el Grado Superior (etiqueta o sello del grado de selección de color azul), la que presenta condiciones de madurez apropiada, bien desarrollada y formada, sana, seca, limpia, de tamaño uniforme y libre de manchas, heridas, lesiones producidas por insectos u otras causas, machucamiento, alteraciones internas de origen diverso, podredumbre y golpes de granizo, siendo bien coloreada de acuerdo a las características de la especie y variedad de que se trata.

Se admiten además, los siguientes grados de selección para manzana y peras:

Elegido (etiqueta verde), Comercial (etiqueta roja), Común (etiqueta negra)

Económico (etiqueta amarilla),

Para las restantes especies: Elegido (etiqueta verde), Comercial (etiqueta roja) Especial, Bueno, Común y Económico, estos últimos sin diferenciación en el color de la etiqueta o del sello.

En ningún caso podrá venderse para el consumo la fruta denominada de descarte, entendiéndose por tal, la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc, en intensidad apreciable que no permite su inclusión en ninguna de las categorías de selección mencionadas. La fruta que se exhiba o se expendan en cajones con rótulos que anuncien determinada procedencia y/o selección deberá responder a dichas indicaciones. Queda prohibido rellenar los envases con fruta de otra procedencia y/o selección.

ARTÍCULO 604.-Entre las frutas que se comercializan en estado fresco se encuentran las siguientes:

- Ananá: fruto de Ananas comosus
- Arándano: Vaccinum corymbosum L.
- Banana: fruto de Musa paradisiaca y otras MSPP.
- Breda: primer fruto de la higuera: Ficus carica L.
- Calafate: fruto de Berberis spp (Berberis buxifolia, Berberis heterophylla, Berberis darwinii).
- Carambola: fruto de Averrhoa carambola L.
- Cayota o Alcayota: fruto de Cucurbita ficifolia Wal.
- Cereza: fruto de Prunus avium.
- Cidra o Toronja: fruto de Citrus médica L.
- Ciruela europea (ciruela): fruto de Prunus doméstica L.
- Ciruela japonesa: fruto de Prunus salicina Lindl
- Coco: fruto de Coccus nucifera L
- Chirimoya: fruto de Annona cherimolia Lab.
- Damasco: fruto de Prunus armeniaca L.
- Dátil: fruto de Phoenix datilifera L (L)
- Durazno: fruto de Prunus persica L.
- Frambuesa: fruto de Rubus idaneus L.
- Frutilla: receptáculos hipertrofiados de Fragaria Vesca.

- Granada: fruto de *Punica granatum* L.
- Grosella blanca o uva espina: fruto de *Ribes grossularia* L.
- Grosella negra o cassis: fruto de *Ribes nigrum* L.
- Grosella roja o corinto: fruto de *Ribes rubrum* L.
- Guayaba: fruto de *Psidium guajaba* L.
- Guinda: fruto de *Prunus cerasus* L.
- Higo: segundo fruto de la higuera: *Ficus carica* L.
- Kaki: fruto de *Diospyros kaki* L.
- Kiwi: fruto de *Actinidia deliciosa* Chev., Liang y Ferguson
- Kumkuat o quinoto: fruto de *Fortunella margarita*.
- Lima de Tahití: fruto de *Citrus limetta*.
- Lima de Méjico, lima Kei o lima sutil: fruto de *Citrus aurantifolia* L.
- Lima de Palestina o lima dulce: fruto de *Citrus limetioides* L.
- Limón: fruto de *Citrus limón*.
- Litchi: fruto de *Litchis chinensis* Sonn.
- Mamón o Papaya: fruto de *Carica papaya* L.
- Mandarina: fruto de *Citrus reticulata*.
- Mango: fruto de *Mangifera indica* L.
- Manzana: fruto de *Pyrus malus* L.
- Maqui: fruto de *Aristotelia chilensis* (Molina), Stuntz (sinónimo *Aristotelia macqui* L'Herit).
- Melón: fruto de *Cucumis melo* L.
- Membrillo: fruto de *Cydonia oblonga*.
- Mistol: fruto de *Ziziphus mistol*
- Mora: fruto de *Morus alba* L. y *M nigra* L.
- Naranja dulce: fruto de *Citrus sinensis* L.
- Naranja amarga: fruto de *Citrus aurantium* L.
- Níspero: fruto de *Eryobotria japonica*.
- Palta: fruto de *Persea americana*; *P. orymifolia*.
- Pasionaria o Maracuyá o Maracuyá amarillo o Mburucuyá: fruto de *Passiflora edulis*
- Pelón: fruto de *Prunus persica*, var. *nectariana*.
- Pepino dulce (pepino-melón): fruto de *Solanum muricatum* L.
- Pera: fruto de *Pyrus communis* L
- Pera asiática: fruto de *Pyrus pyrifolia* L.
- Pomelo: fruto de *Citrus paradisi*.
- Rosa mosqueta: fruto de *Rosa rubiginosa* L.
- Sandía: fruto de *Citrullus vulgaris* Schrad.
- Saúco: fruto de *Sambucus australis* y otras *Sambucus* spp
- Tuna: fruto de *Opuntia ficus-indica* y otras *Opuntia* spp.
- Uva: fruto de *Vitis vinifera*
- Zarzamora: fruto de *Rubus ulmifolius* y otras *Rubus* spp”.

FRUTILLAS FRESCAS

Artículo 605.-Las Frutillas frescas, enteras, sanas y limpias, que cumplan con las exigencias del presente Código. Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la recontaminación microbiana y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil de la frutilla.

Podrán emplearse, entre otros, los siguientes materiales:

- Polietileno de 25-35 micrones de espesor.
- Polipropileno biorientado microperforado 15-25 micrones de espesor.

- Cloruro de polivinilo de 15-20 micrones de espesor.

El rotulado deberá consignar los requisitos con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad:

- "Conservar refrigeradas".
- Fecha de vencimiento. La misma deberá estar comprendida dentro de un plazo no mayor de 15 días posteriores a la fecha de irradiación.

ALMENDRA

ARTÍCULO 606.-Con el nombre de Almendra, se entiende el endocarpio lignificado (carozo) del *Prunus amygdalus* Stokes en su variedad dulce (de cáscara dura, semidura o blanda).

Tipos: Para el comercio de las almendras se establecen los siguientes tipos:

Almendras con cáscara: se designan con este nombre las almendras enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

Este tipo comprende las siguientes clases:

Cáscara dura: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara con un implemento mecánico.

Cáscara semidura: son almendras que pertenecen a variedades que para poner en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión mecánica.

Cáscara blanda: son almendras que pertenecen a variedades que para dejar en descubierto la semilla, debe romperse la cáscara mediante una ligera presión ejercida con los dedos.

En el rotulado debe consignarse: Cáscara dura, Cáscara semidura o Cáscara blanda, según corresponda; pudiendo reemplazarse en el último caso por la expresión conocida comercialmente de Cáscara papel.

Almendras sin cáscara: se designan con este nombre las almendras a las cuales se les ha eliminado la cáscara, o sea que se trata de la semilla sin el endocarpio lignificado. En este caso deberá consignarse en el rotulado la leyenda: Sin cáscara. Para almendras sin cáscara, en cualquiera grado de selección que se envasen, deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; enteras y totalmente comestibles; sabor dulce; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; libres de almendras con cáscara; exentas de impurezas.

Tolerancias admitidas: Se admitirán los porcentajes de almendras con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección.

AVELLANA

ARTÍCULO 607.-Con el nombre de Avellana, se entiende el fruto seco y limpio de diversas especies de *Corylus* (*C. Avellana*, *C. maxima*, *C. colurna*, etc)

CASTAÑA

ARTÍCULO 608.-Con el nombre de Castaña, se entiende el fruto seco y limpio de *Castanea vesca* Gaertn. Las castañas grandes se llaman Marrones y la desecada y descascarada se denomina Castaña pilonga o apilada.

Tamaño: Las castañas se clasificarán y rotularán según la medida de la fruta tomada transversalmente en su diámetro mayor, según la siguiente escala:

- Grandes, Más de 35 mm,

- Medianas, de 25 a 35 mm,
- Chicas, menos de 25 mm

Selección. Se admiten tres grados de selección:

Superior, Elegido y Común, de los cuales sólo los dos primeros podrán destinarse a la exportación. Las castañas envasadas en cualquiera de los grados de selección deben reunir las siguientes condiciones: madurez apropiada; sanas; secas; limpias; enteras y turgentes; sin manchas; sin rajaduras; tamaño uniforme; color uniforme; libres de fragmentos de castañas; exentas de impurezas.

Castañas o Nueces de Pará, Castañas o Nueces de Brasil o Bacurí, se entiende las semillas de *Bertholletia nobilis* Miers, secas y limpias.

Castañas de Cayú o Cajú, Nueces de anácar y Marañón, se entienden las semillas secas y limpias del *Anacardium occidentale* L.

COCO

ARTÍCULO 609.- Con el nombre de Coco, se conocen en el comercio los frutos (endocarpio) de la palmera cocotera *Cocos nucifera* L, privado de la epidermis (epicarpio) y del tejido fibroso (mesocarpio).

Agua o Leche de cocolíquido lechoso contenido en los cocos inmaduros. Podrá preservarse por concentración, permitiéndose la emulsificación con albumen del fruto y la adición declarada de no más de 40% de sacarosa.

Pulpa de coco, la almendra o endosperma del coco.

Coco rallado, Coco raspado o Coco en polvo, la Pulpa de coco desecada y triturada. Se designa Coco rallado azucarado, el coco rallado que no contiene más de 40% de sacarosa agregada

GUARANÁ

ARTÍCULO 610.- Con el nombre de Guaraná o Uaraná, se entienden las semillas de *Paulinia cupana* Kunth.

SEMILLA DE CHÍA

ARTÍCULO 611.- Con la denominación de Semillas de Chía se entienden las semillas sanas, limpias y bien conservadas de *Salvia hispánica* L.

Deberán cumplir con las siguientes especificaciones: Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez.

MANÍ O CACAHUATE

ARTÍCULO 612.- Con los nombres de Maní o Cacahuete, se entienden las vainas de *Arachis hypogaea* L y también las semillas sanas crudas o tostadas del mismo, peladas o cubiertas con su tegumento.

SESAMO O SEMILLA DE AJONJOLÍ

ARTÍCULO 613.- Con la denominación de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, se entienden las correspondientes del *S. indicum* L, *S. orientale* L, *S. radiatum* L, de la familia Pedaliaceae. Podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula. Este producto se rotulará: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente.

PASTA DE MANI O MANTECA DE MANÍ

ARTÍCULO 614.-Con el nombre de Pasta de maní, Maní en pasta o Manteca de maní, se entiende el producto preparado con semillas libres de tegumento de maní fresco y tostado, mediante el proceso de molienda y homogeneización. Se admite el agregado de hasta 3% de cloruro de sodio y hasta 3% de aceite de maní hidrogenado que deberá declararse. El contenido en materia grasa estará comprendido entre 40 y 55%.

NUECES

ARTÍCULO 615.-Con el nombre de Nueces, se entienden los endocarpios lignificados de los frutos maduros, sanos y secos de los nogales (*Juglans regia* L, etc). Comercialmente se clasifican en:

Tipos:

Nueces con cáscara: son las nueces enteras o sea el endocarpio lignificado conteniendo la semilla comestible.

Nueces sin cáscara: son las que se les ha eliminado la cáscara y los tabiques internos, o sea que se trata de la semilla comestible sin el endocarpio lignificado.

Este Tipo comprende las siguientes clases:

- Mitades: es la semilla dividida longitudinalmente en dos partes aproximadamente iguales.
- Cuartos: es la semilla dividida longitudinalmente en cuatro partes iguales.

En el rotulado deberá consignarse la leyenda: Sin cáscara, con el agregado de en mitades o en cuartos, según corresponda, pudiendo reemplazarse en el primer caso por la expresión conocida comercialmente de Mariposa.

Tamaño:

En el rotulado se consignará: Gigantes, Grandes, Medianas, Chicas y Enanas según la medida de las Nueces con cáscara, debiendo tomarse la medida transversalmente y en su parte más ancha de acuerdo a la siguiente escala:

- Gigantes, más de 35 mm. Grandes, más de 30 a 35 mm.
- Medianas, más de 28 a 30 mm.
- Chicas, más de 25 a 28 mm.
- Enanas, menos de 25 mm.

Selección:

Se admiten tres grados de selección:

Para nueces sin cascara Superior, Elegido y Común, de los cuales los dos primeros podrán ser además destinados a la exportación.

Para Nueces con cáscara: este Tipo se empacará en cualquiera de los grados de selección, debiendo reunir en todos los casos las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; sin trisaduras; bien formadas; sanas; secas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color uniforme; exenta de fragmentos de nueces; exenta de impurezas; no se podrán empacar unidades vanas.

Tolerancias admitidas

Se admitirán los porcentajes de nueces con manifestaciones de daños y defectos que seguidamente se consignan para cada grado de selección:

Para Nueces sin cáscara. Este Tipo se empaquetará en los tres grados de selección: Superior, Elegido y Común, debiendo reunir en cada caso las siguientes condiciones generales: madurez apropiada; totalmente comestibles; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas.

PIÑONES

ARTÍCULO 616.-Con el nombre de Piñones, se entienden las semillas peladas y limpias del fruto o piña madura del pino doméstico (*Pinus pinea* L) y de otras especies como el Pehuen (*Pinus araucano* Mob).

PISTACHO O ALFÓNCO

ARTÍCULO 617.-Con el nombre de Pistacho o Alfóncigo, se entiende la almendra sana de los frutos del *Pistacia vera* L.

ARTÍCULO 618.-Las frutas a desecar deben cosecharse cuando hayan llegado al máximo de su tamaño, de su contenido azucarino y cuando posean bien desarrollados el aroma y color propios de la variedad. La desecación deberá realizarse empleando frutas libres de sales arsenicales o de cualquier producto empleado como insecticida o fungicida, exceptuando los tratamientos que se mencionan más adelante.

ARTÍCULO 619.-Cuando se envasen mezclas de frutos desecados que comprenden nueces, avellanas y otras que llevan impurezas terrosas, juntamente con productos que se consumen sin lavado previo (pasas, descaroizados, peladillas, etc) estos últimos deberán aislarse de los primeros.

DURAZNOS DESCAROZADOS

ARTÍCULO 620.-Con la denominación de Duraznos descaroizados enteros o medallones, se entienden los duraznos desecados sin piel (epicarpio) ni carozo, que al ser desecados han sido comprimidos aplanándolos de manera de cerrar el hueco del carozo y formar un disco grande llamado medallón. Se rotularán de acuerdo a su tamaño: Chicos, los de 20 a 35 mm de diámetro, Medianos, los de más de 35 y hasta 45 mm de diámetro y Grandes, los de más de 45 mm de diámetro.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Los medallones de unos mismos colores de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, libres de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme.
- Elegido: Los medallones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sano, limpio y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.
- Común: Los medallones sanos y limpios, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa. Se acepta en cada medallón la presencia de manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

DURAZNOS EN MITADES

ARTÍCULO 621.-Con el nombre de Duraznos en mitades, se entienden los duraznos desecados descaroizados, con o sin piel, partidos por la mitad.

Se clasifican por tamaño de acuerdo a lo establecido para los medallones.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Las Mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blaa), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provengan de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.
- Elegido: Las Mitades de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provenga de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.
- Común: Las Mitades sanas y limpias, sin exigencias respecto a tamaño, color y tonalidad de la pulpa. Se acepta en cada mitad, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

PELONES

ARTÍCULO 622.-Con el nombre de Pelones, se entienden los duraznos desecados, enteros, sin piel y con carozo.

Se rotularán de acuerdo a su tamaño:

- Chicos, los de 15 a 25 mm de diámetro,
- Medianos, los de más de 25 y hasta 35 mm de diámetro
- Grandes, los de más de 35 mm de diámetro.

Los grados de selección son:

- Superior: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sano, limpio, libre de manchas, lesiones y piel, de tamaño y color uniforme, debiendo contener como Mín: el 60% de pulpa respecto del total de la fruta.
- Elegido: Los pelones de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, debiendo contener como Mín: el 50% de pulpa respecto del total de la fruta. Se admite en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 30 mm cuadrados.
- Común: Los pelones sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de pulpa. Se acepta en cada pelón, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda un tercio de la superficie de cada unidad.

DURAZNOS EN TIRAS

ARTÍCULO 623.-Con el nombre de Duraznos en tiras, se entienden los duraznos desecados, sin carozo, con o sin piel, que se presentan bajo forma de tiras o lonjas de longitud no menor de 5 cm.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de color uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.
- Elegido: Las tiras de un mismo color de pulpa (amarilla o blanca), sanas, limpias, de color aproximadamente uniforme, sin piel cuando provienen de duraznos mondados y con su piel entera en caso contrario.
- Común: Las tiras sanas y limpias sin exigencias en cuanto a color y tonalidad de pulpa. Se acepta en cada tira, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad. Dentro de este grado de selección se incluyen los trozos desecados de durazno sin carozo, de longitud

inferior a 5 cm, debiéndose identificar a este producto con la leyenda: Trozos de durazno.

CIRUELAS CON CAROZO

ARTÍCULO 624.-Con la designación de Ciruelas con carozo, se entienden las ciruelas desecadas, enteras, libres de pedúnculo. Con la designación de Ciruelas sin carozo, se entienden las ciruelas desecadas enteras, libres de pedúnculo y carozo. Los tipos anteriores se denominarán Tierna si han sido sometidas a la acción directa del vapor; Tipo Francés si han sido cocidas o calentadas en forma indirecta en recipiente cerrado; y Tipo Americano cuando no se han sometido a dichos procesos.

Los Grados de Selección son:

- **Superior:** Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes y que contienen como Mín: 60% en peso de pulpa sobre el total de la fruta.
- **Elegido:** Las ciruelas desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, y que contienen como Mín: 50% en peso de pulpa sobre el total de la fruta. Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.
- **Común:** Las ciruelas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a la variedad, pedúnculo, tamaño y color. Se acepta en cada ciruela manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

En el rotulado de las ciruelas desecadas se expresará el número de unidades contenidas en un kilogramo de fruta. En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

PASAS DE UVA EN RACIMOS

ARTÍCULO 625.-Con la designación de Pasas de uva en racimos, se entienden las uvas desecadas adheridas al escobajo (racimos enteros).

Los Grados de Selección son:

- **Superior:** Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones. Se acepta hasta un 15% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, no admitiéndose una proporción de granos sueltos mayor que la normalmente desprendida en el empaque.
- **Elegido:** Las pasas de uva en racimos enteros de una misma variedad, sanas y limpias. Se acepta hasta un 30% en peso de gajos, provistos de la mayoría de sus granos, tolerándose no más del 3% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque. Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrados.
- **Común:** Las pasas de uva en racimo, sana y limpia, sin exigencias en cuanto a variedad y cantidad de gajos, siempre que estos últimos contengan, como Mín: el 50% de granos adheridos, no tolerándose más del 10% en peso de granos sueltos, además de los que normalmente se desprenden en el empaque. Se acepta en cada grano, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

PASAS DE UVA EN GRANOS

ARTÍCULO 626.-Con la designación de Pasas de uva en grano, se entienden las uvas desecadas libres de escobajo y pedicelo.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes. Se admite hasta un 10% de unidades con pedicelo adherido y como Máx: 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
- Elegido: Las pasas de uva en granos de una misma variedad, sanas y limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 10 mm cuadrado.
- Común: Las pasas de uva en granos, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a variedad, tamaño, color y pedicelo. Se admite en cada pasa de uva, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

HIGOS DESECADOS

ARTÍCULO 627.-Con la designación de:

Higos redondeados desecados, se entienden los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural redonda, o los que han sido aplanados de forma que la inserción peduncular coincida con el ojo del receptáculo.

Higos alargados desecados, se entienden los higos (blancos o negros) desecados que presentan forma natural alargada, o los que al ser aplanados mantienen esa forma.

Los tipos anteriores se denominarán tiernos si en su elaboración se han sometido a la acción directa del calor o del vapor.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sano, limpio, libre de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes.
- Elegido: Los higos desecados de un mismo color de piel (blanco o negro), sano, limpio y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 50 mm cuadrados.
- Común: Los higos desecados sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño, color y tonalidad de piel. Se acepta en cada higo, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.
- De acuerdo a su tamaño los higos desecados se clasifican en: Chicos, de 10 a 25 mm de diámetro
- Medianos, más de 25 y hasta 35 mm de diámetro
- Grandes, más de 35 mm de diámetro. En el grado de selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

Los higos desecados se podrán empacar en forma de medallones como los duraznos prensados en panes compactos, con o sin agregados de nueces o almendras y también en pasta, molidos con azúcar y ácido cítrico y prensados.

PERAS DESECADAS

ARTÍCULO 628.-Con la designación de:

Peras enteras desecadas, se entienden las peras desecadas enteras, pudiendo o no conservar el epicarpio (piel), pedúnculo, corazón y semilla.

Peras en mitades desecadas, se entienden las peras seccionadas por la mitad (siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz), libres de pedúnculo, corazón y semilla, con o sin epicarpio, que han sido desecadas.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas o con su piel entera en caso contrario.
- Elegido: Las peras desecadas de una misma variedad, sanas, limpias, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de peras mondadas y con su piel entera en caso contrario. Se admite en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.
- Común: Las peras desecadas sanas y limpias, sin exigencia en cuanto a variedad, tamaño y color. Se acepta en cada pera, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Cuando las peras desecadas, enteras o en mitades, no alcancen al 75% de la unidad completa correspondiente, podrán empacarse por separado con la designación de Trozos de peras desecadas. De acuerdo a su tamaño las peras desecadas se clasifican en: Chicas, de 25 a 35 mm de diámetro; Medianas, más de 35 y hasta 45 mm de diámetro y Grandes, más de 45 mm de diámetro. En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

MANZANAS ENTERAS DESECADAS

Artículo 629.-Con la designación de:

Manzanas enteras desecadas, se entienden las manzanas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio (piel).

Manzanas en mitades desecadas, se entienden las manzanas desecadas seccionadas por la mitad a las que se ha eliminado el pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio.

Rodajas o Anillos de manzana desecados, se entienden las porciones desecadas de manzanas seccionadas transversalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Cascos de manzana desecados, se entienden las porciones desecadas de manzanas seccionadas longitudinalmente a la línea imaginaria que va del pedúnculo al cáliz, sin pedúnculo, corazón, semilla y epicarpio y que están intactas en sus tres cuartas partes por lo menos.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Las manzanas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas, lesiones y piel y de tamaño y color uniformes.
- Elegido: Las manzanas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes.
- Común: Las manzanas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a tamaño y color. Se admite en cada unidad, manchas y/o lesiones superficiales y/o

restos de piel, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

De acuerdo a su tamaño la manzana desecada se clasifica en:

- Chica, 30 a 45 mm de diámetro,
- Mediana, más de 45 y hasta 60 mm de diámetro
- Grande, más de 60 mm de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

DAMASCOS DESECADOS

ARTÍCULO 630.-Con la designación de:

Damascos desecados con carozo, se entiende los damascos enteros que han sido desecados.

Damascos desecados sin carozo, se entienden los damascos enteros desecados a los que se ha eliminado el carozo.

Damascos en mitades desecados, se entienden los damascos desecados sin carozo, partidos por la mitad.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Los damascos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de color y tamaño uniformes.
- Elegido: Los damascos desecados, sanos, limpios y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 25 mm cuadrados.
- Común: Los damascos desecados, sanos, limpios, sin exigencia en cuanto a tamaño, color y unidades enrutadas. Se admite en cada damasco, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Los damascos desecados se clasifican por tamaño en: Chicos, de 15 a 20 mm de diámetro, Medianos, más de 25 y hasta 35 mm de diámetro y Grandes, más de 35% de diámetro.

En el Grado de Selección Común la clasificación por tamaño es optativa.

CEREZAS DESECADAS

ARTÍCULO 631.-Con la designación de:

Cerezas con carozo desecadas, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo.

Cerezas sin carozo desecadas, se entienden las cerezas desecadas enteras a las que se ha eliminado el pedúnculo y el carozo.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Las cerezas desecadas, sanas, limpias, libres de manchas y lesiones, y de tamaño y color uniformes.
- Elegido: Las cerezas desecadas, sanas, limpias y de tamaño y color aproximadamente uniformes. Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 15 mm cuadrados.

- Común: Las cerezas desecadas, sanas y limpias, sin exigencias en cuanto a pedúnculo, tamaño y color. Se admite en cada cereza, manchas y/o lesiones superficiales, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

MEMBRILLOS DESECADOS

ARTÍCULO 632.-Con la designación de:

Membrillos enteros desecados, se entienden los membrillos desecados enteros, pudiendo o no conservar el epicarpio, pedúnculo, corazón y semilla.

Membrillos en mitades desecados, se entienden los membrillos desecados, seccionados por la mitad siguiendo la línea imaginaria que va desde el pedúnculo al cáliz y a los que se han eliminado el pedúnculo, corazón y semilla, pudiendo o no conservar el epicarpio.

Los Grados de Selección son:

- Superior: Los membrillos desecados, sanos, limpios, libres de manchas y lesiones y de tamaño y color uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario.
- Elegido: Los membrillos desecados, sanos, limpios, de tamaño y color aproximadamente uniformes, sin piel cuando provienen de membrillos mondados y con su piel entera en caso contrario. Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de 100 mm cuadrados.
- Común: Los membrillos desecados, sanos y limpios, sin exigencias en cuanto a tamaño y color. Se admite en cada membrillo, manchas y/o lesiones superficiales y/o restos de piel o ausencia de ella, según corresponda, siempre que la suma total del área afectada no exceda de un tercio de la superficie de cada unidad.

Cuando los membrillos enteros o en mitades no alcancen al 75% de la unidad correspondiente, podrán empacarse separadamente con la leyenda Trozos de membrillos desecados.

ARTÍCULO 633.-La fruta desecada en sus distintos tipos y grados de selección que se expendan, estará libre de plagas o enfermedades en actividad (insectos, ácaros o mohos)..

ARTÍCULO 634.-Se permite la protección externa de frutos cítricos con Cera de abejas (Cera flava), Esperma de ballena (Sperma cetacei), Cera carnauba, Goma laca (libre de arsénico) y Resinas cumarona-indeno

ARTÍCULO 635.-Los envases que contengan fruta cítrica adicionada de protectores y/o desinfectantes autorizados llevarán en forma visible la leyenda cáscara con aditivos de uso permitido- cáscara no comestible. En los lugares de venta al menudeo de tales frutas se colocarán carteles con las mismas leyendas para ilustración del público.

DÁTIL

ARTÍCULO 636.-Con el nombre de Dátil, se entiende el fruto de la palmera datilera Phoenix dactylifera L, distinguiéndose los Tipos jugosos o blandos y los secos o duros. Los dátiles del comercio, desecados al sol o en estufas, están constituidos por 75-85% de pulpa y 15-25% de carozo.

ROSA MOSQUETA

ARTÍCULO 637.-Con el nombre de Rosa Mosqueta se entiende el fruto de la Rosa aff. rubiginosa L, procedente de la fructificación de una planta sana".

HORTALIZAS Y FRUTAS MÍNIMAMENTE PROCESADAS

ARTÍCULO 638.-Son aquellas hortalizas y frutas frescas, limpias peladas enteras y/o cortadas, cuyo mínimo procesamiento permite mantener sus propiedades naturales y tornarlas fáciles de utilizar por el consumidor ya sea para consumo directo crudo o para preparaciones culinarias, las que se presentarán envasadas. Para su obtención las mismas serán sometidas a las operaciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad del producto, de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura. El producto terminado en su envase debe presentarse seleccionado, limpio, escurrido, fresco, turgente y del color normal de las especies vegetales que contiene. No debe presentar mohos, decaimiento, decoloración, mucosidad, deshidratación, secado excesivo o piezas defectuosas. No debe presentar olores extraños ni colores anormales. Debe estar libre de materias extrañas de origen vegetal distintas del producto; de origen animal o mineral, o cualquier agente que pueda comprometer la calidad e inocuidad del producto. Los materiales de empaque deberán cumplir con la normativa vigente y no deben enmascarar el color del producto que contienen. Los envases deben presentarse intactos. Deberá mantenerse la cadena de frío durante todas las etapas de la comercialización (cuando corresponda).

Estos productos se denominarán:

Nombre común si se trata de una única especie vegetal, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

Mezcla de hortalizas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

Mezcla de frutas, indicando a continuación el nombre común de las especies que la componen, consignándose a continuación el proceso al que ha sido sometido (pelado, cortado, etc.) de corresponder.

Deberán cumplir con las exigencias para el rotulado de alimentos envasados establecidos en el presente Código y con los requisitos específicos que a continuación se detallan: Tipo de corte. Deberá consignarse la leyenda: “Lavar con agua potable antes de utilizar”, cuando la Autoridad Sanitaria lo determine.”

CONSERVAS DE ORIGEN VEGETAL

ARTÍCULO 639.-Con la denominación genérica de Conservas de vegetales, se entienden todas aquellas elaboradas con frutas u hortalizas y cuyas materias primas deben satisfacer las siguientes exigencias:

- Ser recolectadas en estado de sazón, antes de su completa madurez.
- Ser frescas, entendiéndose como tales a las que no tienen más de 72 horas de recogidas hasta el momento de su elaboración, con excepción de las que se conserven en cámaras frigoríficas adecuadas, con temperatura, aireación y humedad convenientes para cada caso.
- Ser sanas, es decir a la que está libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas o cualquier otra lesión de origen físico o químico que afecte su apariencia.
- Ser limpias, entendiéndose como tal la que está libre de cualquier impureza de cualquier origen y extrañas al producto, adheridas a la superficie.
- Las conservas elaboradas serán sometidas a la esterilización industrial.
- Los recipientes con la fruta u hortaliza y el producto (incluido el medio de cobertura) ocupará no menos del 90% del volumen del envase sellado.

CONSERVAS DE HORTALIZAS

ARVEJAS VERDES EN CONSERVA

ARTÍCULO 640.-Se entiende por Arvejas verdes o Guisantes verdes en conserva, la elaborada con las semillas inmaduras (verdes) extraídas de la vaina, enteras, prácticamente sanas y limpias del *Pisum arvense* L y *P. sativum* L, envasadas en un medio líquido apropiado; el envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; de terneza y textura razonablemente uniformes. Deben presentarse enteras, libres de fragmentos, de cotiledones aislados ya sea en trozos o aplastados; libres de epidermis suelta, de trozos de tallo, de hojas o vaina de guisante o de cualquier otra sustancia o cuerpo extraño al producto. .

De acuerdo a su tamaño se clasificarán:

- Pequeñas: Comprende a las piezas con un diámetro menor de 8 mm. De color uniforme, libres de defectos, muy tiernas, sin hilos y germen apenas visible.
- Medianas: Comprende a las piezas con diámetro entre 8 y 10 mm; turgentes; de color, terneza y textura razonablemente uniformes; con no más de 10% en peso de semillas con germen formado visible, pero adherido al grano y dentro de la cáscara.
- Grandes: Comprende a las piezas con diámetro mayor de 10 mm; razonablemente tiernas; de color verde o verde-amarillento; con no más de 10% en peso de piezas con germen formado, bien visible pero no libre.

El peso escurrido de arvejas del tarro IRAM N° 46 será de 220 g. Para otros tarros se mantendrá la misma relación de volumen del envase a peso escurrido.

Este producto se rotulará: Arvejas verdes o Guisantes verdes y a continuación y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, la calificación de acuerdo al tamaño. Se hará constar en el rótulo en lugar y con tipos bien visibles, el peso neto de arvejas escurridas.

CONSERVAS DE ARVEJAS SECAS REMOJADAS

ARTÍCULO 641.-Conserva de arvejas secas remojadas. Se entiende por Conserva de arvejas secas remojadas, el producto preparado con las semillas secas previamente remojadas de distintas variedades de cultivo de la especie *Pisum sativum* L (excluida la subespecie *macrocarpus*); envasadas en un recipiente bromatológicamente apto con un medio de cobertura apropiado y sometido a esterilización industrial para asegurar su conservación.

Responderá a las siguientes condiciones:

- Las semillas a emplear deberán ser sanas, maduras y limpias.
- Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos.
- El líquido de cobertura podrá contener edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, o sus mezclas) y/o cloruro de sodio en cantidad tecnológicamente adecuada.
- El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato, gluconato).
- No deberá contener ninguna sustancia colorante ni reverdecidora ni reforzadora del color.
- Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de textura tierna, sin tendencia a deshacerse; de tamaño razonablemente uniforme; sin olores ni sabores extraños; con hasta un 10% de piezas con germen formado bien visible pero no libre.
- Estarán libres de residuos de plaguicidas.

- Las arvejas procesadas deberán presentarse libres de defectos y, si los tuvieran, el total de los mismos no deberán exceder el 20% en peso de las arvejas escurridas y dentro de las siguientes tolerancias:
 - ✓ Arvejas manchadas, Máx:20,0%
 - ✓ Gravemente manchadas, Máx: 2,0%
 - ✓ Fragmentos de arvejas, Máx: 7,0%
 - ✓ Materiales extraños de la planta, Máx: 0,5%
- Deberá entenderse por Arvejas manchadas, las que presentan pequeñas manchas o motas. Gravemente manchadas, las que presenten grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada. Fragmentos de arvejas, significa trozos de la semilla, piel suelta, arvejas con piel suelta. Materiales extraños de la planta, significa restos de hojas, pedúnculos o vainas provenientes de la misma planta o de otro origen.
- Las arvejas no se clasificarán por tamaño.
- El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 58% en peso, del peso en agua destilada que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.

Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Arvejas secas remojadas, formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignará el contenido total y el de arvejas escurridas

MAIZ DULCE O GRANO DE CHOCLO EN CONSERVA

ARTÍCULO 642.-Se entiende por Maíz dulce o Grano de choclo en conserva, la conserva elaborada con los granos enteros de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata del maíz los que serán blancos, amarillos o dorados y estarán envasados en un medio líquido apropiado. El envase será cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Este producto deberá presentar olor y sabor propios y estará exento de olores y sabores extraños. Estará además libre de panojas, estilos, cáscaras, granos descoloridos o manchados, así como de otras sustancias y cuerpos extraños. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. El contenido de un mismo envase deberá presentar granos de coloración normal para el Tipo respectivo y estará libre de granos de fuera de variedad.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, se indicará el color del grano y el tipo de maíz (Grano entero). En lugar y con tipos bien visibles del rotulado se hará constar el peso neto del maíz escurrido.

MAIZ DULCE O GRANOS DE CHOCLO EN CORNSERVA TIPO CREMOSO

ARTÍCULO 643.-Se entiende por Maíz dulce o Granos de choclo en conserva, Tipo cremoso, la conserva elaborada con granos de las variedades dulces del Zea mays L o variedad saccharata, blancos, amarillos o dorados los que han sido partidos, raspados o rallados y que están libres de cualquier cuerpo o sustancia extraños al grano. Queda permitido en este Tipo cremoso la adición sin declaración en el rótulo de hasta un 2% de féculas o almidones en el medio líquido apropiado que se agrega para regular la consistencia de la conserva, productos que podrán ser reemplazados por gomas o alginatos autorizados por este Código.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Granos de choclo y formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, el color del grano y el tipo de maíz (tipo cremoso). En lugar y con tipos bien visibles se hará constar el peso neto del producto.

MAIZ DULCE EN CONSERVA EN TROZOS

ARTÍCULO 644.-Se entiende por Maíz dulce en conserva en trozos, la conserva elaborada con trozos de las variedades dulces del *Zea mays* L o variedad saccharata de maíz, de color blanco, amarillo o dorado, cuyos trozos o rodajas están constituidos por los granos enteros adheridos a los trozos o rodajas de panojas (mazorcas) que han sido cortadas en forma transversal al eje longitudinal de la panoja. El espesor de estos trozos o rodajas no será inferior a 2,5 cm. Dichos trozos estarán cubiertos por un líquido de cobertura apropiado. Los tamaños de los trozos o rodajas deberán ser razonablemente uniformes, pudiendo oscilar el número de los mismos entre 9 y 13. Los granos serán de consistencia razonablemente tierna. El contenido de un mismo envase deberá presentar los trozos y granos de color normal para el tipo respectivo y estará libre de granos y trozos de otras variedades.

Este producto se rotulará: Maíz dulce o Choclo en trozos, en conserva, blanco, amarillo o dorado, formando una sola frase con letras del mismo tipo, realce y visibilidad, indicando el color del grano y el tipo de maíz (Choclo en trozos). En lugar y con tipos bien visibles se hará constar el peso neto de los trozos o rodajas escurridos.

ESPARRAGOS EN CONSERVA

ARTÍCULO 645.-Se entiende por Espárragos en conserva, el producto elaborado con la parte comestible de los tallos de variedades de *Asparagus officinalis* L, pelados, sanos, limpios, libres de sustancias extrañas y de espárragos desmenuzados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Las unidades contenidas en un mismo envase serán de un mismo color, admitiéndose para los de color blanco o blanco amarillentob) Las unidades envasadas podrán estar constituidas por una mezcla de piezas de distinto color (mixto). El sabor y olor serán normales del producto, sin olores ni sabores extraños. Cuando se adicionen ingredientes autorizados, Deberán poseer el aroma y sabor característicos que comunican las sustancias agregadas. Los espárragos deberán ser tiernos, de textura y consistencia razonablemente uniformes; prácticamente libres de unidades excesivamente fibrosas o duras. El medio de cobertura será un líquido límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de los espárragos durante el procesado.

Podrán presentarse en forma de:

- Tallos largos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 18 cm ni menor de 15 cm.
- Tallos: constituidos por la cabeza y parte adyacente del tallo con una longitud no mayor de 15 cm ni menor de 9,5 cm.
- Cortes: constituidos por partes de tallos con o sin puntas, cortados transversalmente en piezas con una longitud no mayor de 6 cm.
- Puntas: constituidas por partes de tallos cortados transversalmente en piezas que las contienen y de una longitud no menor de 6 cm ni mayor de 9,5 cm.

De acuerdo al diámetro se clasificarán en:

- Pequeño hasta 10 mm
- Mediano desde 10 hasta 15 mm
- Grande más de 15 hasta 20 mm Extragrande más de 20 mm
- Tamaños surtidos una mezcla de dos o más tamaños

Los envases estarán bien llenos de espárragos y el peso del producto escurrido será no menor de los porcentajes siguientes, Para Tallos largos, 61% Para las demás formas, 58% Este producto se rotulará: Espárragos y antes o después de ésta, se consignará la forma de

presentación (Tallos largos, Tallos cortos, Puntas); por debajo de la denominación deberán manifestarse el color (blanco, puntas blancas y azules, puntas blancas y verdes, verdes, colores mixtos, según corresponda); contenido neto y peso escurrido; clasificación de acuerdo al tamaño. Cuando el medio de cobertura lleve algún ingrediente que modifique el sabor (especias, esencias, salsas, etc), el rotulado llevará la declaración de los mismos.

ACELGA EN CONSERVA

ARTÍCULO 646.- Con la denominación de Acelgas en conserva, se entiende el producto elaborado con las pencas u hojas frescas de Beta vulgaris, var, cicla Mog, sanas, lavadas, escaldadas, envasadas con un medio líquido apropiado, en un envase bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones: El color de las hojas será verde opaco; de consistencia tierna; sin tendencia a deshacerse y no habrá hojas deshechas. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. No contendrán troncos duros, pecíolos duros, raíces, hojas amarillas (cloróticas), restos de otros vegetales, cuerpos o sustancias extrañas, parásitos, insectos o sus restos. Presentarán el olor y sabor propios de la acelga cocida, sin olores ni sabores extraños. No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas, sustancias alcalinas. El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, de aspecto límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado. Este producto se rotulará: Acelgas. Se consignará en el rótulo el peso total y el de acelgas escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración.

ESPINACAS EN CONSERVA

ARTÍCULO 647.- Con la denominación de Espinacas en conserva, se entiende el producto elaborado con las hojas enteras, sanas, seleccionadas, lavadas, escaldadas de la Spinacea oleracea y sus variedades, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado en forma industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones: Las hojas serán de color verde-oscuro; de consistencia firme; blanda; no se presentarán hojas deshechas ni con tendencia a deshacerse. No contendrán troncos duros y/o pecíolos duros; restos del vegetal o vegetales extraños; parásitos, insectos o sus restos ni cuerpos o sustancias extrañas al producto. No presentarán signos de alteración causados por agentes físicos, químicos o biológicos. El olor y sabor serán los propios de la espinaca cocida, sin olores ni sabores extraños. No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas. El líquido de cobertura será de color verde-amarillento, límpido, y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado. Este producto se rotulará: Espinacas. En el rótulo se consignará el peso total y el de espinacas escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: Año de elaboración..

PALMITOS EN CONSERVA

ARTÍCULO 648.- Se entiende por Palmitos en conserva, la elaborada con los brotes terminales de varias especies de palmeras, envasados en agua con o sin sal, con el agregado de ácido cítrico y/o tartárico y pH menor de 4,5, en un envase cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. Se presentará en forma de trozos cilíndricos más o menos largos de color blanco-mate; de consistencia y textura blanda, pero sin tendencia a deshacerse, razonablemente uniformes; con olor y sabor propios y sin sabores ni olores extraños. No contendrá ningún cuerpo o sustancia extraños al producto. El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado o transporte. Este producto se rotulará: Palmitos Se hará constar en el

rótulo el peso neto total y el peso de palmitos escurridos, así como la fecha de duración mínima".

POROTOS EN CONSERVA

ARTÍCULO 649.-Con la denominación de Porotos en conserva, se entiende el producto elaborado con las semillas frescas, sanas, limpias, de las distintas variedades de *Phaseolus vulgaris*; *lunatus* L, envasadas con un medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones: Los porotos contenidos en un mismo envase, serán de la misma variedad botánica. Serán de sabor suave, ligeramente dulce; de color, textura, consistencia y tamaño razonablemente uniformes. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. No habrá unidades aplastadas, desechas ni con tendencia a deshacerse ni germinadas. No contendrá restos de vainas, pedúnculos, hojas provenientes de la misma planta ni de plantas extrañas; piel desprendida, cuerpos o sustancias extrañas; parásitos, insectos o sus partes. No deberán ser reverdecidas por colorantes, sales metálicas o sustancias alcalinas. El líquido de cobertura presentará un aspecto límpido, incoloro o ligeramente coloreado, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado. Este producto se rotulará: Porotos... llenando el espacio en blanco con el nombre de la variedad correspondiente formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo se consignará el peso total y el de porotos escurridos. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración".

POROTOS SECOS REMOJADOS

ARTÍCULO 650.-Se entiende por Porotos secos remojados, la conserva elaborada con porotos secos, y que debe reunir las mismas condiciones de elaboración y características del producto anterior. Este producto se rotulará: Conserva de porotos secos remojados. Se hará constar el peso neto total y el peso neto de porotos que no será menor de 220 g, para tarros de otros tamaños se mantendrá la misma relación de volumen a peso de producto escurrido.

GARBANZOS EN CONSERVA

ARTÍCULO 651.-Se entiende por Garbanzos en conserva, la elaborada con las semillas del *Cicer arietinum* L y sus variedades, envasadas en un medio adecuado en un recipiente herméticamente cerrado esterilizado industrialmente. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de la misma variedad botánica, fresca, sana y limpia, sin ningún cuerpo o sustancias extraños, libres de toda alteración producida por agentes físicos, químicos o biológicos. No tendrá olor y sabor extraños. Serán de consistencia firme pero no dura, de textura y tamaño razonablemente uniformes. No habrá semillas germinadas. Este producto se rotulará: Conserva de garbanzos. Se hará constar en el rótulo el peso neto incluido el líquido y el peso neto de garbanzos escurridos que no será menor de 220 g, y para otros tarros se mantendrá la misma relación. La conserva elaborada con garbanzos secos deberá presentar las mismas características, pero se rotulará: Conserva de garbanzos secos remojados".

ZANAHORIAS EN CONSERVA

ARTÍCULO 652.-Con la denominación de Zanahorias en conserva, se entiende el producto elaborado con las raíces sanas, limpias, peladas, enteras o fraccionadas del *Daucus carota* L, envasadas en un medio líquido adecuado, en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.

Deberá responder a las siguientes condiciones: Dentro de un mismo envase y para un mismo tipo, las unidades deberán tener color, forma y tamaño razonablemente uniformes. El color será amarillo intenso con tendencia al anaranjado; no deberá presentar partes

verdes o verdosas. Serán de consistencia firme pero no duras y el cilindro central no deberá tener consistencia leñosa. No se presentarán unidades deshechas, aplastadas ni con tendencia a deshacerse. No habrá unidades alteradas por agentes físicos, químicos o biológicos ni cuerpos o sustancias extrañas, parásitos, insectos o sus restos. El olor y sabor serán los propios de la zanahoria cocida, sin olores ni sabores extraños. El líquido de cobertura será claro, límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado.

Se admitirán tres Tipos:

- Enteras: que corresponde a las zanahorias que mantienen su conformación natural.
- En rebanadas: que corresponde a las zanahorias cortadas perpendicularmente al eje longitudinal, con espesor Máx: de 9 mm y razonablemente uniforme.
- En cubos: que corresponde a las zanahorias cortadas en forma razonablemente cúbica de 11 a 14 mm de lado.

Este producto se rotulará con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Zanahorias..., llenando el espacio en blanco con el Tipo al que corresponde. Se consignará en el rótulo el peso total y el de zanahorias escurridas. En el rótulo o en la tapa o en la contratapa deberá figurar: año de elaboración".

PIMIENTOS EN CONSERVA

ARTÍCULO 653.-Se entiende por Pimientos en conserva, el producto elaborado con los frutos maduros, mondados, carentes de tallo, corazón, cápsula de las semillas y semillas, enteros o en trozos, de las variedades del *Capsicum annum grosum*; envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente.

Los pimientos deberán ser de color rojo, rojo anaranjado o amarillento, lisos, de tamaño mediano, de forma acorazonada, de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse, de la misma variedad botánica en un mismo envase, con olor y sabor característicos de la fruta madura. Estarán libres de cualquier cuerpo o sustancia extraña al producto. No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. El líquido de cobertura presentará una coloración rojiza y sólo se admitirá una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado.

Los pimientos se clasificarán en dos Tipos:

Enteros: comprende a los pimientos carentes de pedúnculo, cáliz, placenta y semillas; encontrándose intacto el resto del fruto, salvo las roturas admitidas para el Grado de Selección Común y cuando pueda haberse eliminado el ápice, sin deteriorar visiblemente la forma natural de la unidad retocada.

En trozos: comprende a los pimientos fraccionados en trozos con una superficie no menor de 12 cm². Para este Tipo sólo se admite el Grado de Selección Común.

Cumplimentarán las exigencias de carácter general, pudiendo presentar algunas manchas y desgarramientos por retoques. Presentarán un color rojo razonablemente uniforme, que puede variar al anaranjado o al amarillento.

Por el Grado de selección, los pimientos se clasificarán en:

- Enteros elegidos: comprende a los pimientos que en un mismo envase respondan a las siguientes características: color rojo brillante de la variedad; de tamaño uniforme; sin piezas rotas ni piel adherida ni suelta; de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse. Las roturas o desgarraduras no tendrán una longitud mayor

de 40% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo hasta el ápice. No se admitirán piezas retocadas ni manchadas.

- Enteros comunes: comprende a los pimientos de color rojo brillante propio de la variedad, pudiendo contener en el mismo envase hasta un 30% en peso de piezas de color rojo-anaranjado o amarillento; de tamaño razonablemente uniforme; podrán contener piel adherida en no más de 2 cm² de la superficie total de la suma de la superficie de cada una de las piezas; serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse. No presentarán desgarraduras y las grietas no tendrán una longitud mayor del 60% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo al ápice. Podrán contener hasta un 30% de piezas manchadas por el sol, siempre que las manchas no ocupen una superficie mayor del 20% de la superficie de cada pieza.

PROHIBICIONES PARA VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS

ARTICULO 654.- Queda prohibido el expendio de las variedades de arvejas del género *Lathyrus*, aisladamente o en mezclas con cualquier legumbre, así como su empleo en la elaboración de cualquier producto alimenticio

ARTÍCULO 655.- Queda prohibido la venta de fruta aún verde, como fruta de mesa, sufrirán el decomiso inmediato del producto

ARTICULO 656.- Se prohíbe que en ningún caso podrá venderse para el consumo la fruta denominada de descarte, entendiéndose por tal, la que presenta defectos de forma, tamaño, color, estado de madurez, lesiones, manchas, plagas y/o enfermedades, etc, en intensidad apreciable que no permite su inclusión en ninguna de las categorías de frutas sanas o frescas.

ARTÍCULO 657.- Queda prohibido desecar frutas de descarte, de tamaño muy pequeño, enfermas, golpeadas, dañadas por cualquier otro motivo o insuficientemente maduras.

ARTICULO 658.- Queda prohibida la coloración superficial de las naranjas así como la de otras frutas cítricas, con sustancias colorantes de cualquier naturaleza.

ARTICULO 659.- Queda expresamente prohibido reverdecer las arvejas con sales metálicas, materias colorantes, sustancias alcalinas

9. BEBIDAS HÍDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA

CAPITULO X

AGUA POTABLE

ARTÍCULO 660.- 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.

AGUA DE BEBIDA ENVASADA

ARTÍCULO 661.- 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.

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

- La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar substancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.
- La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aireación y/u oxigenación.
- La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.
- La cloración, aireación, 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.

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:

- 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.
- 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.
- Con tapas-roscas de aluminio y plástico adecuado o provistas 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. Aquéllas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del presente código

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

- La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.
- Marca registrada.
- Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.
- Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo a lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.
- 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.

- Número de registro del producto y del establecimiento otorgado por autoridad sanitaria competente.
- 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.
- La indicación “Gasificada” cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados “Soda” o “Soda en botellas”. 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 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 supervisar las 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.

CONDICIONES Y EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS

ARTÍCULO 662.- Se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.

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.

AGUA MINERAL NATURAL

ARTÍCULO 663.-: 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.

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

- Su naturaleza caracterizada por su tenor en minerales y sus respectivas proporciones relativas, oligo-elementos y/u otros constituyentes;
- Su pureza microbiológica original;
- 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.

Operaciones facultativas: Se admiten las siguientes operaciones:

- 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;
- La separación de elementos inestables, tales como los compuestos de hierro y/o de azufre, mediante filtración o decantación eventualmente precedida de aireación 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;
- La eliminación total o parcial del gas carbónico libre, mediante procedimientos físicos exclusivamente;
- La incorporación de gas carbónico procedente o no de la fuente;

- 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.

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

- De acuerdo al grado de mineralización
 - ✓ Oligominerales: residuo: entre 50 y 100 mg/l.
 - ✓ De mineralización débil: residuo entre 101 y 500.
 - ✓ De mineralización media: residuo entre 501 y 1500.
 - ✓ De mineralización fuerte: residuo entre 1501 y 2000.
- 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).
 - ✓ Cálrica: 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 iodo.
 - ✓ 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.
- 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.
 - ✓ Hipertermales: más de 40° C.
- De acuerdo al contenido gaseoso:
 - ✓ 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..
 - ✓ 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..
 - ✓ No gasificada: agua mineral natural que no contiene gas carbónico”.

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.

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

- Indicaciones obligatorias:
 - ✓ 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.

- ✓ Marca registrada.
 - ✓ Nombre o razón social y domicilio de la planta productora.
 - ✓ Contenido neto.
 - ✓ Clasificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, a la composición y al contenido gaseoso, con caracteres y en lugar bien visible.
 - ✓ Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua de acuerdo a las disposiciones presente código. Se consignará mediante expresiones tales como “deazufrada”, y/o “deferrinizada”.
 - ✓ Lugar del emplazamiento de la fuente mediante indicaciones que no puedan suscitar engaño y confusión.
 - ✓ 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.
 - ✓ Números de registro del producto y del establecimiento otorgados por la autoridad sanitaria competente.
 - ✓ Fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión “Consumir preferentemente antes de...” llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente.
 - ✓ 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.
 - ✓ 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).
- Indicaciones optativas:
 - ✓ Nombre de la fuente.
 - ✓ 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 664.-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 665.-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: Geológicos e hidrogeológico, Físico, químico y fisicoquímico, Microbiológico

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 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 666.-Todas las plantas de explotación de una fuente de agua mineral natural deberán ajustarse a las disposiciones, exigencias impuestas y complementariamente a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.

ARTÍCULO 667.-Los productos elaborados con agua mineral podrán hacer mención en el rótulo de esta circunstancia, pero no podrán mencionar ninguna propiedad particular vinculada con la composición del agua mineral.

AGUA MINERAL AROMATIZADA O SABORIZADA

ARTÍCULO 668.-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. 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 gasificada.

AGUA MINERALIZADA ARTIFICIALMENTE

ARTÍCULO 669.-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:

- Cumplir los requisitos microbiológicos y de compuestos químicos y contaminantes establecidos para el agua mineral.
- 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). 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.

BEBIDAS ANALCOHÓLICAS O SIN ALCOHOL

ARTÍCULO 670.-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 presente código

- 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:
 - ✓ Edulcorantes nutritivos autorizados por el presente Código.
 - ✓ Dióxido de carbono que cumpla con a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 20°C.
 - ✓ Acidulantes, colorantes, conservadores, estabilizantes, emulsionantes, espesantes, exaltadores de sabor, espumantes, humectantes, reguladores de acidez, antioxidantes, aromatizantes-saborizantes, antiespumantes y secuestrantes consignados en este código
 - ✓ 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.
 - ✓ Cuando se adicione ácido ascórbico como antioxidante se hará sin declarar en el rótulo: "Contiene Vitamina C".
 - ✓ 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).
 - ✓ Se podrán emplear cremogenados que cumplan con las exigencias 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

BEBIDAS SIN ALCOHOL GASIFICADAS

ARTÍCULO 671.-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 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. Las bebidas gasificadas o no, se rotularán Bebidas sin alcohol con X% de jugo de... (Donde X significa el porcentaje de jugo empleado) llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Para el caso de envases de vidrio "Vitrificados y/o Pintados" el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa. 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.

Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan menos de 10% de jugo y como mínimo 5% de jugo 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: Extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos. Esencias artificiales o una mezcla de éstas

BEBIDAS SIN ALCOHOL NO GASIFICADAS

ARTÍCULO 672.-Las bebidas sin alcohol no gasificadas 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. Todos los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad. 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).

ARTÍCULO 673.-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 sustancias vegetales contempladas por el presente Código y/o con esencias naturales autorizadas.

Podrán contener:

- Cafeína, como máx. 200 mg/kg (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominaciónb).
- 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).
- Extractos aromatizantes naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.
- Ácido fosfórico, excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencias naturales.

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, ó fecha de vencimiento (mes y año)".

AGUA TÓNICA O SODA TÓNICA

ARTÍCULO 674.-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. 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)".

GINGER ALE

Artículo 675.-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. 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, ó la fecha de vencimiento (mes y año)".

GUARANA

Artículo 676.- Con la denominación de Guaraná se entiende la bebida sin alcohol gasificado 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. Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tenerse de 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)

AÑAPA

Artículo 677.-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)".

BEBIDAS ARTIFICIALES SIN ALCOHOL GASIFICADAS O NO

Artículo 678.-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: Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos permitidos. Colorantes naturales y/o sintéticos Conservadores Emulsionantes-estabilizantes, en las cantidades establecidas en el presente código. 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. 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 fecha de vencimiento (mes y año).

CONCENTRADOS PARA ELABORAR BEBIDAS SIN ALCOHOL

ARTÍCULO 679.-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 deberán cumplir con las siguientes exigencias:

- Deberán contener porcentajes de jugo de 20% v/v como mín. Productos con cantidades superiores de jugo deberán contener porcentajes crecientes múltiplos de 10.
- 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. Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo 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 "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), 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".

CONCENTRADOS DE EXTRACTOS, INFUSIONES, MACERACIONES O PERCOLACIONES PARA ELABORAR BEBIDAS SIN ALCOHOL

ARTÍCULO 680.-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, podrán contener los ingredientes indicados de tal manera que la bebida obtenida este de acuerdo a las indicaciones del rotulado.

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 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 y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto. 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 681- 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". 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. 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.

SODA EN SIFONES

Artículo 682.- 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 presente código. 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. La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores químicos distintos de los consignados en el presente código 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

DE LOS ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE SODA

ARTÍCULO 683.- Establecese las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos que elaboran soda en sifones.

Requisitos para el establecimiento: **Idem Artículo 657**

Requisitos de Higiene: **Idem Artículo 657**

ARTÍCULO 684.- 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:

- 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.
- 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. 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 este Código 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.

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.

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 685.- 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.

JARABES PARA REFRESCOS

ARTÍCULO 686.- 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

JARABE DE O PARA REFRESCO DE...

ARTÍCULO 687.- 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

JARABE DE O PARA REFRESCO DE FRUTA

ARTÍCULO 688.- 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. Estos productos se rotularán indicando el sabor predominante de la fruta y/o los nombres de las frutas que intervengan.

ARROPE

ARTÍCULO 689.- 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.

JARABE DE O PARA REFRESCO DE ANÍZ

ARTÍCULO 690.- 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

JARABE DE O PARA REFRESCO DE MOKA, CAFÉ, YERBA MATE, TÉ, GUARANÁ

ARTÍCULO 691.- 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.

JARABE DE GOMA O PARA REFRESCO DE GOMA

ARTÍCULO 692.-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.

HORCHATA

ARTÍCULO 693.-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.. La sustitución de la leche de almendra por chufas hará cambiar la denominación del producto por Jarabe de horchatas de chufas. Este producto se rotulará: Horchata u Horchata de chufas, según corresponda.

JARABE DE O PARA REFESCO DE ZARZAPARRILLA

ARTÍCULO 694.-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.

JARABE DE O PARA REFESCO DE KOLA

ARTÍCULO 695.-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.

JARABE O PRARA REFESCO DE VAINILLA

ARTÍCULO 696.-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.

JARABE DE MENTA O PARA REFESCO DE MENTA

ARTÍCULO 697.-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

ARTÍCULO 698.-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.

JARABE DE GRANADINA

ARTÍCULO 699.-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.

ARTÍCULO 700.- 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; 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.

GRANULADO EFERVESENTE, GRANOLINA, POLVO EFERVESENTE

ARTÍCULO 701.-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 702.-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).

BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHÓLICO

ARTÍCULO 703.-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. 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 O ZUMOS VEGETALES OBTENIDOS POR MEDIOS MECANICOS

ARTÍCULO 704.-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:

- Estarán libres de toda parte no comestible de la fruta u hortaliza de la cual proceden.
- No contendrán más de 0,5% v/v de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.
- Cumplirán con las tolerancias residuales para plaguicidas y otros agentes de tratamiento agrícola establecidas por las leyes vigentes.
- Deberán presentarse conservados por alguno de los siguientes sistemas:
 - ✓ Por los métodos físicos según el presente Código con declaración en el rotulado principal del método empleado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.
 - ✓ Mediante los siguientes conservadores químicos: Acido benzoico (o su equivalente en sales de sodio) o Acido sórbico (o su equivalente en sorbato de sodio) 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".
- Se expendrán en envases bromatológicamente aptos.

- Responderán a las normas individuales para cada jugo que establece el presente Código.

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

JUGO O ZUMO DE VEGETALES OBTENIDOS DE CONCENTRADOS

ARTÍCULO 705.- 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 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 la fecha de elaboración. En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

JUGO O ZUMO RECIENTEMENTE OBTENIDO

ARTÍCULO 706.- 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

JUGO O ZUMO ENDULZADO

ARTÍCULO 707.- 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. 700 y 701 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. 589, 590 (según corresponda) con el agregado de la palabra "Endulzado" y la declaración cuali-cuantitativa del o los azúcares agregados.

JUGO AZUCARADO DE... PARA PREPARAR BEBIDAS SIN ALCOHOL

ARTÍCULO 708.- 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. 589 y 590 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. 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.

JUGO O ZUMO MEZCLA DE...

ARTÍCULO 709.- 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. 590 o 591. 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 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.

JUGO CONCENTRADO DE...

ARTÍCULO 710.- 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:

- Por los métodos físicos autorizados por el presente Código, debiendo consignarse en el rotulado con caracteres bien visibles el proceso de conservación empleado.
- Mediante los siguientes conservadores químicos: Acido benzoico (o su equivalente en sales de sodio) o Acido sórbico (o su equivalente en sales de sodio) la mezcla de ambos (calculados como ácido benzoico más ácido sórbico) debiendo consignar en el rótulo con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de alto como mínimo, la leyenda "Con conservadores autorizados".

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 presente código 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 y las indicaciones "Con conservante permitido", "Con dióxido de azufre como antioxidante" (si correspondieran), la fecha de elaboración y la leyenda "Uso Industrial".

JUGO CONCENTRADO CONGELADO DE...

ARTÍCULO 711.- 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, 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".

JUGO CONCENTRADO ENDULZADO

ARTÍCULO 712.- 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, 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".

JUGO DESHIDRATADO, LIOFILIZADO O EN POLVO DE...

ARTÍCULO 713.- 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:

- Presentar aspecto pulverulento o de pequeños cristales.
- Agua: máx. 3,0% p/p.
- 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.

JUGOS CITRICOS

ARTÍCULO 714.- 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.

TRITURADO DE FRUTAS U HORTALIZAS

ARTÍCULO 715.- 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. 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 los citrus). 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. 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.

JUGO DE TOMATE

ARTÍCULO 716.- 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:

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

Este producto se rotulará "Jugo de Tomate".

JUGO DE UVA

ARTÍCULO 717.- 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

JUGO O ZUMO DE MANZANA

ARTÍCULO 718.- 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. Se expenderá estabilizado por métodos físicos o químicos admitidos para los jugos o zumos en general.

JUGO DE ANANA

ARTÍCULO 719.- 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.

Este producto responderá a las siguientes condiciones:

- Tendrá el color, aroma y sabor característicos del jugo fresco.
- Estará libre de microorganismos patógenos, toxicogénicos u otros que puedan desarrollarse durante su almacenamiento.
- Estará libre de sustancias extrañas. .

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 720.- 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.

NECTAR DE...

ARTÍCULO 721.- 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; adicionado 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. .

- El producto terminado deberá estar libre de fragmentos de hojas, piel, semillas o huesos, pedúnculos u otras sustancias extrañas.
- 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. .
- No podrán ser adicionados de sustancias espesantes o estabilizantes.
- El néctar deberá ocupar no menos del 90% en volumen, de la capacidad que puede contener el envase cerrado cuando está totalmente lleno.

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.

HIELO

ARTÍCULO 722.- 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.

Hielo claro o semitransparente, producto obtenido por congelación del agua potable agitada mecánicamente durante el proceso. Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

Hielo cristalino o Hielo cristal, 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.

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

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

HELADOS

ARTÍCULO 723.- 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. 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: Agua potable. Leche fluida, evaporada, condensada, desecada (entera, parcialmente descremada o descremada). Crema de leche, manteca. Edulcorantes nutritivos con excepción de lactosa, aceptados por el presente Código, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel. Huevos y/o yemas frescos, congelados o en polvo. Dulce de leche, yoghurt. Frutas frescas, confitadas, secas o desecadas, en conserva, pulpas, jugos, jarabes, jugos concentrados, dulces de frutas. Productos frutivos: cacao y/o chocolate, malta, café. Bebidas fermentadas y alcohólicas: vinos, licores, bebidas destiladas y otras autorizadas por el presente Código. Granos o semillas: enteros, en trozos, en pasta, tostados o no, autorizados por el presente Código. 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. La adición de alcohol calculada como alcohol absoluto no debe ser mayor de 3% p/p. 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%

ARTÍCULO 724.- 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.

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

Helados de agua o Sorbetes: esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua.

Helados o Helados de leche: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche.

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

Los helados definidos en los Incisos 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 Incisos precedentes 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 Inciso 3 del presente artículo.

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.

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. 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 substancias aromatizantes autorizadas deberá declararse Con sabor a... Asimismo deberá declararse la cantidad aproximada en peso (gramos) o volumen (cm³) de los helados que se suministren en las presentaciones cuyo peso sea superior a 250 g". Los helados 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. El expendio debe realizarse ya sea en la planta de elaboración o en sucursales de la misma empresa. 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.

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:

- 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.
- No expendir helados que contengan dióxido de carbono en forma de nieve carbónica, escamas de hielo y/o restos de la mezcla congeladora.

POLVO PARA PREPARAR HELADOS

ARTÍCULO 725.- 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 para elaborar helados con el agregado optativo de los aditivos autorizados. Estos productos reconstituidos 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. 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.

PROHIBICIONES BEBIDAS HÍDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA

ARTÍCULO 726.- Queda expresamente prohibido expendir con la denominación de polvos o granulados para agua carbónica o similar, las mezclas de distintos componentes que al disolverse en el agua liberen gas carbónico

ARTÍCULO 727.- Prohíbese el uso en alimentos de los aditivos INS 216 Propil parahidroxibenzoato (propilparabeno) y INS 217 Sodio propil para-hidroxibenzoato (sodio propilparabeno).

ARTÍCULO 728.- En las aguas de bebida envasadas 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.

ARTICULO 729.-Queda prohibido el transporte y comercialización de agua mineral natural en todo envase que no sea el autorizado para el consumidor final. Un agua mineral natural no puede ser objeto de tratamiento o agregado alguno que no sean los indicados en el presente código

ARTÍCULO 730.- 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

ARTICULO 731.-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 los casos en que el producto se expenda, por medio de máquinas adecuadas que garanticen su genuinidad, en presencia física inmediata de los consumidores.

ARTÍCULO 732.- Prohíbese, a los comercios, bares y establecimientos que expendan en mesa bebidas sin alcohol, 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 733.- Queda prohibido para las bebidas no gasificadas 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 734.- Queda prohibido para las bebidas artificiales sin alcohol o no, insertar en el rótulo o publicidad cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas

ARTÍCULO 735.-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 736.- Queda expresamente prohibida la elaboración, tenencia o expendio de Jarabes de horchata o de Horchatas de chufas, preparados con benjuí, productos análogos o sucedáneos.

ARTÍCULO 737.-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.

ARTICULO 738.- Queda expresamente prohibida la elaboración de bebidas de bajo contenido alcohólico con el agregado de alcohol.

ARTÍCULO 739.- 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 del presente Código.

10. BEBIDAS FERMENTADAS

CAPITULO XI

CERVEZA

ARTÍCULO 740.- 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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

Clasificación de Cervezas

Respecto al extracto primitivo

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)

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

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

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.

Cerveza Fuerte Es la cerveza cuyo extracto primitivo es mayor a 14,0% en peso.

Respecto al grado alcohólico

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.).

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

Respecto al color

Cerveza clara, blanca, rubia o Cerveza Es la cerveza cuyo color es inferior a 20 unidades E.B.C. (European Brewery Convention).

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

Respecto a la proporción de materias primas.

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

Cerveza 100% malta o de pura malta Es la cerveza elaborada a partir de un mosto cuyo extracto primitivo proviene exclusivamente de cebada malteada.

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.

Respecto a otros ingredientes

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.

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.

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.

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.

Designación (denominación de venta) Cerveza, Cerveza liviana y Cerveza Light, Cerveza extra, Cerveza fuerte, Cerveza sin alcohol, Cerveza oscura o Cerveza negra, Cerveza 100% malta o de pura malta, Cerveza de ... (seguido del nombre del adjunto cervecero mayoritario), Cerveza (seguida de la clase) coloreada, Cerveza (Seguida de la clase) con ... "seguida del nombre del vegetal", Cerveza (seguida de la clase) sabor de ... (seguida del nombre del vegetal) o cerveza (seguida de la clase) con aroma de ... (seguida del nombre del vegetal), Cerveza oscura o negra azucarada o Malzbier, Malta líquida o malta

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.

Aspecto La cerveza debe presentar aspecto característico, siendo éste límpido o turbio, con o sin presencia de sedimentos, propios de la cerveza. La cerveza debe responder a los parámetros determinantes de su clasificación respecto al extracto primitivo, grado alcohólico y color. Aditivos y coadyuvantes de tecnología se utilizarán los autorizados en este Código Presentar aspecto límpido o ligeramente opalino, sin sedimento apreciable.

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

Rotulación La rotulación debe estar de acuerdo con lo establecido en el presente Código referente a Rotulación de Alimentos Envasados. 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. El eventual uso de colorante caramelo para la estandarización de la coloración típica de la cerveza no requerirá su declaración en el rótulo. Se podrá emplear en el rotulado, denominaciones de fantasía acompañando a las denominaciones de venta descriptas. La denominación de venta correspondiente a las diferentes clasificaciones de cervezas debe tener el mismo realce y tamaño de letra

Envasado 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.

HIDROMIEL O AGUAMIEL

ARTÍCULO 741.-Con la denominación de Hidromel o Aguamiel, se entiende la bebida procedente de la fermentación alcohólica de cocimiento de miel diluida en agua potable.

Hidromel compuesto o Hidromel de frutas, se entiende el producto obtenido por la fermentación alcohólica de un cocimiento de miel agua potable y lúpulo, adicionado de zumos de frutas (Hidromel de frutas). Cuando se adicionen aromas sintéticos se las denominará: Hidromel con sabor a...

Los calificativos de: Seco, dulce, espumoso y gasificado quedan reservados para los Hidromeles además de responder a las definiciones anteriores, se caracterizan por un contenido variable de azúcar (Tipo dulce y Tipo seco) y por su efervescencia propia (Tipo espumoso) o proporcionada artificialmente (Tipo gasificado).

Se consideran ineptos para el consumo:

- Los hidromeles que presenten caracteres anormales o se hallen alterados.
- Los elaborados con soluciones de sacarosa o dextrosa, o con otros productos azucarados autorizados.
- Los preparados con mieles en contravención al presente código
- Los que contengan sustancias conservadoras, colorantes y esencias prohibidas y extrañas.

SIDRAS

ARTÍCULO 742.- 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%.

Sidra es la sidra base, endulzada y gasificada. Su graduación alcohólica mínima será de 4,0%

Sidra Analcohólica o Sidra sin Alcohol Es 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%

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 %

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. 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.

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. 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.

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%.

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 743.- 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 744.- En los rótulos de las sidras, excepto las que tengan menos de 0.5% de alcohol deberán consignarse las siguientes leyendas: "BEBER CON MODERACION" - "PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS".

ARTÍCULO 745.- 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, aun siendo naturales en las sidras modifiquen o alteren la relación entre sus componentes. Las sidras que contengan menos de 4% de alcohol, con una tolerancia analítica de 0,3%.

Serán consideradas como prácticas o manipulaciones fraudulentas:

- Las tendientes a modificar la composición de productos genuinos por métodos no autorizados expresamente o a disimular su alteración.
- La exhibición, literatura o expendio de substancias destinadas a efectuar esas manipulaciones.

Se consideran como inaptas para el consumo:

- Las Sidras enfermas, francamente turbias, averiadas, de gusto o aroma desagradables o en cualquier forma alteradas.
- Las que tengan una acidez volátil que exceda de 2,5 g/l expresada en ácido acético.

- Las que exceden los 200 mg/l de metanol.
- Aquellas a las cuales se les hubiera adicionado sustancias prohibidas

VINOS Y PRODUCTOS AFINES

MOSTO

ARTÍCULO 746.- 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:

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.

Mosto de uva en fermentación: Es el mosto en proceso de fermentación, cuya riqueza alcohólica no exceda de 5% en volumen.

Mosto estabilizado: Es el mosto cuya fermentación se ha impedido mediante pasteurización o sulfitación de acuerdo a prácticas enológicas autorizadas.

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.

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.

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.

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.

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).

VINO GENUINO

ARTÍCULO 747.- 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.

VINO REGIONAL

ARTÍCULO 748.- 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.

TIPOS DE VINO

ARTÍCULO 749.- Se admiten los siguientes tipos generales de vinos:

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.

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.

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.

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.

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.

VINOS ESPECIALES (Licorosos y/o Generosos)

ARTÍCULO 750.-

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.

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.

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, arropo, caramelo de uva o alcohol vínico, con una riqueza alcohólica total no inferior a 15° en volumen.

VINO ESPUMOSO

ARTÍCULO 751.- 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.

VINO GASIFICADO

ARTÍCULO 752.-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.

CHAMPGNE O CHAMPAÑA

ARTÍCULO 753.-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.

VINOS COMPUESTOS (*Vermut, Vinos Quinados*)

ARTÍCULO 754.-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.

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.

Quinados deberán contener no menos de 0,12 g por litro de alcaloides totales de la quina, calculada 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 755.-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. 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.

PROHIBICIONES PARA BEBIDAS FERMENTADAS

ARTÍCULO 756.-Prácticas prohibidas en la elaboración de cerveza:

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

ARTÍCULO 757.-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 758.- Queda prohibido 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 759.- Queda prohibido la elaboración de chicha a base de mosto concentrado

ARTÍCULO 760.-Queda prohibida la mezcla de vinos importados entre sí, así como también la mezcla con vinos nacionales

ARTÍCULO 761.-Queda prohibida la circulación de vinos:

1. Adicionados de agua en cualquier momento de su elaboración o con sustancias que aun 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. Averiadados 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, maníticos , 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.

ARTÍCULO 762.- 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.

11. BEBIDAS ESPIRITUOSAS, ALCOHOLES, BEBIDAS ALCOHÓLICAS DESTILADAS Y LICORES

CAPÍTULO XII

DESTILADO ALCOHOLICO SIMPLE

ARTÍCULO 763.- 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.

ALCOHOL ETÍLICO POTABLE DE ORIGEN AGRÍCOLA

ARTÍCULO 764.- Alcohol Etílico 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.

BEBIDA ALCOHOLICA

ARTÍCULO 765.- 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:

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.

Por mezcla de una bebida alcohólica con otra u otras bebidas alcohólicas; Alcohol etílico potable de origen agrícola y/o destilado alcohólico simple; Una o varias bebidas fermentadas, y 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. No deben contener igualmente contaminantes prohibidos o que superen los límites máximos establecidos en el presente Código

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. El producto alcohólico obtenido deberá permanecer comprendido en la misma definición que las bebidas o los destilados alcohólicos iniciales antes del corte.

Dulcoración/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.

Mezcla Es la operación que consiste en la unión de dos o más bebidas diferentes, a fin de obtener una nueva bebida.

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.

Aromatización/saborización Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de las bebidas, sustancias aromatizantes/saborizantes permitidos

Coloración Es la operación que consiste en utilizar en la preparación de bebidas alcohólicas sustancias permitidas

Acidificación y desacidificación Es la operación que consiste en modificar el tenor de acidez de la bebida alcohólica con la adición de sustancias permitidas

Grado alcohólico volumétrico Es la cantidad de ml (mililitros) de alcohol etílico anhidro contenido en 100 ml. (cien mililitros) del producto considerado

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.

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.

CATEGORIA DE BEBIDAS ALCOHOLICAS

ARTICULO 766.- Con excepción de las fermentadas, entiéndase por Categoría de Bebidas Alcohólicas al conjunto de las bebidas correspondientes a la misma definición.

Aquavit es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol. 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.

Ginebra es la bebida de graduación alcohólica de 35% a 54% Vol, 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 y caramelo para corrección del color.

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.

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".

Corn es la bebida con graduación alcohólica de 35% Vol a 54% Vol, 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.

Steinhaeger es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol, 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.

Vodka es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol, obtenida de alcohol etílico potable o destilados alcohólicos simples de origen agrícola rectificados, 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.

Arrak Es la bebida con graduación alcohólica de 36 % a 54 % Vol, 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. . 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.

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 formado durante la destilación. 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" .

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 formado 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. 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.

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.

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. 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, 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.

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. 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, slibowltz, 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.

BEBIDA ALCOHÓLICA DE JURUBEBA

ARTÍCULO 767.-Es la bebida con graduación alcohólica de 13 % a 18 % Vol, 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.

BEBIDA ALCOHÓLICA DE GENGIBRE

ARTÍCULO 768.- 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.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS DE CAÑA DE AZUCAR

ARTÍCULO 769.-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:

Aguardiente de melaza o cachaza Es la bebida con una graduación alcohólica de 38 % a 54 % Vol, 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 o cachaza 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 o CACHAZA ABOCADA. Será denominado AGUARDIENTE de MELAZA o CACHAZA ENVEJECIDA al que tenga un mínimo de 1 (un) año de añejamiento, pudiendo ser adicionado de caramelo para corrección de color.

Aguardiente de cana o caninha Es la bebida con graduación alcohólica de 38 % a 51% Vol. a 20°C (Celsius), 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 Cana o Caninha que contenga azúcares en cantidad superior a 6 g por litro hasta una cantidad inferior de 30 g por litro será denominada AGUARDIENTE DE CANA o CANINHA ABOCADA. Será denominado AGUARDIENTE DE CANA o CANINHA ENVEJECIDA-. la que contenga un mínimo de 50 % de Aguardiente de Cana envejecida por un periodo no inferior a 1 (un)) año, pudiendo ser adicionada de caramelo para la corrección de color.

Caña Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol, 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.

Caña argentina Es la bebida con graduación alcohólica de 34 % a 54 % Vol, 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.

Caña paraguaya Es la bebida con graduación alcohólica de 42 % 45 % Vol, obtenida de la destilación del líquido fermentado preparado exclusivamente de miel de caña (Siropo), concentrado a fuego directo en evaporadores abiertos. La graduación del destilado no deberá ser superior a 70 % Vol. 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 corrección de color.

RON - RHUM - RUM

ARTÍCULO 770.- Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol, 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.

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 añejado en su totalidad por un periodo mínimo de 2 (dos) años.

BEBIDA ALCOHÓLICA MIXTA O COCTEL

ARTÍCULO 771.- Es la bebida con graduación alcohólica de 0,5 % a 54 % Vol, 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. Esta bebida podrá ser adicionada de azúcares y también de aditivos permitidos. La Bebida Alcohólica Mixta o Cóctel podrá ser gasificada y, en este caso, la graduación alcohólica no podrá ser superior a 15% vol. Podrá ser denominada "BATIDA" la bebida alcohólica mixta con graduación alcohólica de 15% a 36% vol, 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

Aperitivos Son las bebidas con una graduación alcohólica de 0,5% a 54% Vol. 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. Estas bebidas podrán ser adicionadas de azúcares, como así también de sustancias aromatizantes/saborizantes, colorantes y otros aditivos permitidos

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.

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 (CO₂) manteniendo su denominación seguida de la palabra SODA, por ejemplo: BITTER SODA, APERITIVO SODA, etc, y tendrán una graduación alcohólica máxima de 15% vol. Cuando la graduación alcohólica de los Aperitivos fuera inferior a 0,5% vol, 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.

Pisco Es la bebida con una graduación de 35 % a 54 % Vol. 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.

Grapa - Grappa, o Bagaceira Es la bebida con graduación alcohólica de 35 % a 54 % Vol. obtenida a partir de destilados alcohólicos simples de orujos de uva, con o sin borras de vinos, pudiendo hacerse una rectificación parcial selectiva. 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.

Bebida alcohólica anisada. bebida espirituosa anisada Es la bebida con graduación alcohólica de 24 % a 54 % Vol. obtenida por aromatización de alcohol etílico potable de

origen agrícola con extractos de anís verde o común (*Pimpinella anisum*) y/o anís estrellado (*Illicium 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

Se denominará:

- Anis turco o anis arabe a la bebida alcohólica anisada cuya graduación mínima sea 40 % Vol.
- 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. que contengan 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.

BEBIDAS ALCOHOLICAS A BASE DE... o BEBIDAS ESPIRITUOSA A BASE DE . .

ARTICULO 772.-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.

AÑEJAMIENTO

ARTÍCULO 773.- 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.

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

ROTULACION

ARTÍCULO 774.-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”.

PROHIBICIONES PARA BEBIDAS ALCOHOLICAS

ARTÍCULO 775.- Cuando la bebida base se encuentre en el producto en una proporción menor del 50% calculado en alcohol de la misma graduación, caso queda prohibido el uso de atributos o signos tales como representaciones gráficas de frutas, viñas, racimos, etc. en el rotulado del producto.

ARTÍCULO 776.-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.

12. PRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

CAPITULO XIII

CACAO Y CHOCOLATE

ARTÍCULO 777.-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. 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. La denominación de venta de este producto será: Cacao en grano o Granos de Cacao”.

Cacao tostado y descascarillado, son los granos de cacao tostados y quebrados que contengan 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.

Pasta de cacao, Masa de cacao o Licor de cacao, es el producto obtenido por desintegración mecánica de granos de cacao tostados o no, descascarillados, sin quitar ni añadir ninguno de sus componentes. 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.

Torta de Cacao es 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. La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao.

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.

Torta de Cacao Desgrasada o Desmantecada es 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. La

denominación de venta de este producto será Torta de Cacao Desgrasada o Torta de Cacao Desmantecada.

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. La denominación de venta de este producto será Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina Desgrasada o Torta de Cacao Alcalinizada/Alcalina Desmantecada.

Cacao en Polvo es el producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao. La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo.

Cacao en Polvo Solubilizado o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino es el producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao alcalina (Artículo 1140 bis).

Cacao en Polvo Desgrasado o Desmantecado es el producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao desgrasada. La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Desgrasado o Cacao en Polvo Desmantecado.

Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desgrasado o Desmantecado es el producto obtenido mediante la transformación mecánica a polvo, de torta de cacao alcalina desgrasada. La denominación de venta de este producto será Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desgrasado o Cacao en Polvo Alcalinizado/ Alcalino Desmantecado.

Cacao en Polvo Dulce es la mezcla homogénea de cacao en polvo 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”.

Cacao en Polvo Solubilizado Dulce, o Cacao en Polvo Alcalinizado/Alcalino Dulce es la mezcla homogénea de cacao en polvo solubilizado alcalinizado/alcalino 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.

Grasa de cacao o Manteca de cacao, es 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:

Equivalente de Manteca de Cacao (EMC) es 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, presentar color blanco o blanco amarillento, olor y sabor. 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%

CHOCOLATE O CHOCOLATE DULCE

Artículo 778.- 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). 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. 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.

Chocolate para tazas es el 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%. 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. 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”.

Chocolate con leche o Chocolate dulce con leche es el 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). 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. 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”.

Chocolate con leche descremada es el 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). 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. 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”.”

Chocolate con crema es el 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). 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”.”

Chocolate blanco es el 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). 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”.”

Chocolate de cobertura o Chocolate de cobertura dulce es el 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. 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”.

Chocolate con leche de cobertura o Chocolate con leche de cobertura dulce es el 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. 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.”

Chocolate blanco de cobertura es el 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. 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).

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:

- El chocolate deberá responder a las características correspondientes a su denominación.
- La cantidad de chocolate de cada unidad debe ser mayor al 60,0% del peso total del producto.
- Los productos mezclados con el chocolate deberán responder a las características que les son propias y a las especificaciones establecidas en el presente Código.
- 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.
- 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”.

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.

Chocolate relleno, es 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:

- El componente chocolate deberá responder a la composición correspondiente a su denominación.
- El contenido en chocolate de cada unidad será superior a 40,0% en peso del total del producto.
- En los chocolates rellenos además de los aditivos permitidos para cada uno de los tipos de chocolates podrán encontrarse los aditivos que provienen del relleno

cuando el relleno es un alimento definido; y los aditivos indicados a continuación para otros rellenos.

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”.”

Cascarilla o Cascarilla de cacao son 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.

CAFE Y SUCEDÁNEOS

ARTÍCULO 779.- 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. Deberá contener no menos de 0,9% de cafeína. Será considerado inepto para el consumo el café crudo o verde alterado, adulterado

ARTÍCULO 780.- 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), ovals cortos (Brasil, Colombia, América Central), alargados (Antillas), puntudos (Borbón puntudo), etcétera.

Queda permitido:

- 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.
- 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.

Café tostado, es el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característicos. 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”.

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. 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.

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.

Café descafeinado, se entiende únicamente el café normal que por un tratamiento especial ha sido privado de una parte de cafeína.

Café sin cafeína, se entiende el café que ha sido descafeinado hasta quedar con no más de 0,10% de cafeína. Los cafés descafeinados o sin cafeína no contendrán más de 25 mg/kg de tricloroetileno residual.

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. Se presentarán como polvos livianos de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación. 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.

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. Se presentará en forma de polvo liviano de grano uniforme o en gránulos de tamaño razonablemente uniformes. Deberá envasarse en recipientes cuya tapa garantice una hermeticidad suficiente que asegure una preservación e impida la rehidratación. 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. 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 rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación.

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. Se presentarán como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir la hidratación. 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.

SUCEDANEOS

ARTÍCULO 781.-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.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".

ACHICORIA

ARTÍCULO 782.-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. 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 para el café y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visibles: mes y año de elaboración.

MALTA TOSTADA

ARTÍCULO 783.-

Malta tostada, se entiende únicamente la cebada germinada, desecada y tostada.

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 para el café y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: mes y año de elaboración".

TE

ARTÍCULO 784.- 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:

Té o Té negro, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado, enrollado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

Té verde, que corresponde al producto obtenido por calentado, enrollado, secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos sin que hayan experimentado ningún proceso de fermentación.

Té tipo Oolong, que corresponde al producto obtenido mediante marchitado al sol, luego a la sombra, oxidación enzimática incompleta, tratamiento técnico, enrollado y secado de las yemas, hojas jóvenes, pecíolos y tallos tiernos.

Té rojo, que corresponde al producto obtenido mediante el marchitado, oxidación enzimática incompleta, tratamiento térmico, enrollado, 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”.

La denominación de Té sin otro calificativo sólo podrá usarse con referencia al Té negro y a sus infusiones.

Té de hojas quebradas. Esta clasificación se basa en el tipo, tamaño y forma de la hoja de té seco, pero no tiene relación directa con su calidad.

Queda permitida con o sin declaración en el rotulado, la mezcla de tés según las denominaciones consignadas. En las mezclas de té importado con té nacional deberá declararse obligatoriamente el país de origen y las respectivas denominaciones y proporciones. El Té deberá envasarse en envases bromatológicamente aptos. En el rótulo deberá constar además de la denominación según corresponda, y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, peso neto y año de elaboración”.

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%”.

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:

- 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.
- 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 del presente Código. En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser oficialmente autorizado para su uso.
- 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.
- 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.

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.

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.

HIERBAS PARA INFUSIONES

ARTÍCULO 785.- Por 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 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 para el té. Estos productos se rotularán con el nombre del vegetal correspondiente como: Boldo, Poleo, Manzanilla o mezcla de hierbas, en cuyo caso se deben declarar los ingredientes en orden decreciente de sus proporciones. En la rotulación deberán ajustarse en todo lo que prescriba el presente Código.

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. 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. Podrán adicionarse al té y a las hierbas para infusiones definidas, 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 786.- 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.

Con las denominaciones que siguen se entienden los productos que a continuación se definen:

Yerba Mate Canchada: es la yerba zapecada, secada y groseramente triturada.

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:

- 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 grosero y finamente triturado, astillas y fibras del mismo.
- 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%.

- 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).
- 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 grosero o finamente triturado, astillas y fibras del mismo.

Yerba mate tostada: Es la yerba mate elaborada sometida posteriormente a un proceso de tostación.

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. Se presentará como polvo liviano de grano uniforme y los envases garantizarán la hermeticidad suficiente para asegurar su preservación e impedir su hidratación. En la rotulación se consignará el tipo de yerba mate que corresponda de acuerdo con la clasificación con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Yerba Mate en Bolsita (Yerba Mate en saquitos o Yerba Mate en saquitones) es la yerba contenida en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que debe reunir las mismas características que para el envasado del té. La yerba Mate contenida en los saquitos deberá responder a las características especificadas. 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".

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 sávido-aromática de reconocida inocuidad fisiológica en la forma habitual de su uso (infusión o mate): cedrón, menta, tomillo, salvia, poleo, romero, peperina u otras que apruebe la autoridad sanitaria nacional. Estos vegetales podrán adicionarse hasta un 40% en total, deberá satisfacer las exigencias establecidas en este Código y/o en la Farmacopea Nacional Argentina. El 60% 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 expenderá 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" ó "... Aromatizada" ó "... 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 sávido-aromáticas utilizadas cuando entren en la mezcla en una proporción menor al 0,5%. Podrán adicionarse a la "Yerba Mate Elaborada Despalillada" o "...con Palo", y a la 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".

PROHIBICIONES PARAPRODUCTOS ESTIMULANTES O FRUITIVOS

ARTÍCULO 787.- En Pasta de cacao, Masa de cacao o Licor de cacao no se autoriza el uso de aditivos.

ARTÍCULO 788.- En Pasta de cacao, Masa de cacao o Licor de cacao, no se autoriza el uso de conservantes

ARTICULO 789.- Queda prohibido denominar cobertura a toda otra composición destinada a recubrir bombones y productos de confitería que no responda a las establecidas en los artículos del presente código.

ARTÍCULO 790.- 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 791.- Queda prohibido el expendio de mezclas de café de distinto origen geográfico con la indicación de una sola procedencia.

ARTÍCULO 792.- 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.

ARTÍCULO 793.- 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 794.- 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 795.- Queda prohibido vender bajo la denominación de Café descafeinado o sin cafeína u otro equivalente, cafés pobres, agotados, restos de café y sucedáneos.

ARTÍCULO 796.- En Café soluble, Café instantáneo, Extracto en polvo de café y Café concentrado en polvo se prohíbe el agregado de hidratos de carbono o de sus productos de caramelización, así como el de aromatizantes artificiales.

ARTÍCULO 797.- En Café descafeinado soluble, Café descafeinado instantáneo, Café descafeinado en polvo o granulado queda prohibida la adición de glúcidos o de los productos de su caramelización, así como la de sustancias aromatizantes.

ARTÍCULO 798.- En Café torrado soluble, Café torrado instantáneo, Extracto en polvo de café torrado y Café torrado concentrado en polvo se prohíbe el agregado de aromatizantes artificiales.

ARTÍCULO 799.- Queda prohibido 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.

ARTÍCULO 800.- Queda prohibida la tenencia, circulación, molienda, elaboración y expendio de cualquiera de los tipos de café mencionados en los Artículos del presente Capítulo que se encuentren:

- a) Averiadados 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 801.- 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 802.- Queda prohibido la venta de té suelto para consumo familiar.

ARTÍCULO 803.- 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 del té.

ARTÍCULO 804.- En la Yerba Soluble, Mate Instantáneo, Extracto de Mate en Polvo, Concentrado de Mate se prohíbe el agregado de hidratos de carbono y aromatizantes artificiales.

ARTÍCULO 805.- La mezcla de yerba mate de distintos orígenes geográficos, no podrá expenderse con la indicación parcial de una sola procedencia.

ARTÍCULO 806.- La Yerba Mate Elaborada debe expenderse 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.

ARTÍCULO 807.- 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

13. CORRECTIVOS Y COADYUVANTES

CAPITULO XIV

CATALIZADORES

ARTÍCULO 808.-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 809.-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. 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 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. Las especias, condimentos vegetales desecados y/o sus mezclas, que cumplan con las exigencias del presente Código a excepción de una presencia reducida de insectos y/o parásitos en sus distintos estadios de desarrollo y sus detritus y/u hongos, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de su desinfección preventiva o activa y/o la disminución o eliminación de la flora microbiana contaminante.

En todos los casos, el envasamiento deberá efectuarse:

- En envases o envolturas que respondan a las exigencias del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor. Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la reinfestación y/o la recontaminación y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil del producto irradiado. Podrán emplearse, según el producto de que se trate y/o las condiciones de conservación y durabilidad deseadas, entre otros, los siguientes materiales: Polietileno de 80-150 micrones de espesor. Celofán K/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor. Cloruro de polivinilo/Cloruro de polivinilideno de 30-60 micrones de espesor. Aluminio/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.
- A granel, en cajas, cajones o contenedores provistos con una envoltura que permita la respiración e impida la reinfestación y/o la recontaminación de las especias.

El rotulado deberá consignar los requisitos que correspondan del presente Código y las condiciones de conservación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Ajedrea o Tomillo real, se entienden las hojas y sumidades florecidas de la *Satureia hortensis* L

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.

Ají Cumbari, se distingue a una variedad de ají muy picante, rojo y pequeño, procedente del norte argentino.

Albahaca desecada, las hojas sanas y limpias, desecadas, del *Ocymium basilicum* L., variedad grande, y del *Ocymium minimum* L., variedad pequeña

Alcaparras, se entienden los botones florales cerrados (capullos) secos del *Capparis spinosa* L, conservados en vinagre y sal o en sal solamente.

Anís, Anís común o Anís verde, se entienden los frutos sanos, limpios y desecados del *Pimpinella anisum* L. No acusará tinte negrozco ni olor a moho.

Anís estrellado o Badiana, se entienden los frutos sanos, limpios y secos del *Illicium verum* Hooker. El anís estrellado que contenga shikimi o falsa Badiana (*Illicium religiosum* Siebold) será decomisado en el acto.

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 expenda 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

Rotulación. Según características fisicoquímicas: Azafrán común o Azafrán superior.

Azafrán molido o en polvo, se entiende el producto obtenido triturando azafrán conforme a la definición y demás exigencias del presente código.

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). No contener materias amiláceas extrañas ni otros productos ajenos a la canela.

Cardamomo, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Elettaria cardamomum*, White y Matón y especias afines.

Carry, Karry, Curry de la India o Currypowder, se entiende una mezcla de varias especias, de gusto picante, constituida por diversas pimentas, 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.

Carvi, Alcaravea o Comino Alemán, se entienden los frutos sanos y limpios del *Carum Carvi* L.

Cedrón y Yerba Luisa, se entienden las hojas sanas, limpias y frescas o secas del *Lippia citriodora* Kunth.

Clavo de especia o Clavo de olor, se entiende el botón floral maduro y desecado del *Caryophyllus aromaticus* L.

Comino, Comino común o de España, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Cuminum cyminum* L.

Coriandro, Culantro o Cilantro, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Coriandrum sativum* L.

Enebro, se entienden los conos carnosos, sanos, limpios y secos del *Juniperus communis* L.

Eneldo, Anega o Hinojo hediondo, se entiende el fruto sano, limpio y seco del *Anethum graveolens* L.

Estragón, Estragonio, Tarragón o Dragoncillo, se entiende las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas de la *Artemisa dracunculus* L.

Extracto de Estragón, se entienden los extractos preparados por la maceración o digestión del estragonio en vinagre.

Hinojo, se entienden los frutos sanos, maduros, limpios y secos de diversas variedades de *Foeniculum* L.

Jengibre, se entiende el rizoma lavado y desecado del Zingiber officinal Roscoe, decorticado (Jengibre blanco o pelado) o no (Jengibre gris).

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).

Laurel, se entienden las hojas sanas, limpias y secas del Laurus nobilis L.

Macis, se entiende el arilo o envoltura que recubre a la Nuez moscada (Myristica fragans Houttyng).

Orégano se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas de Origanum vulgare L. y sus diversas variedades e híbridos. 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 .

Mejorana, se entienden las hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas del Origanum majorana L.

Melisa, Toronjil o Cidronela, se entienden las hojas frescas o secas de la Melisa officinalis L.

Menta, se distinguen las hojas y sumidades florecidas de diversas plantas cultivadas o espontáneas de la familia de las labiadas.

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.

Menta peperina o peperita, se entienden las hojas y sumidades florecidas de Bystropogon nollis Koth.

Menta peperita o Menta inglesa, se entiende las hojas y sumidades florecidas de la Mentha piperita L.

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) 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.

Cúrcuma, se entiende el rizoma sano, limpio y seco de la Curcuma longa L.

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.

Perejil, se entienden las hojas sanas y limpias, frescas o secas del Petroselinum sativus Hoffm.

Hierba Maggi se entienden las hojas y los tallos, sanos y limpios, frescos o secos del Levisticum officinal".

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.

Pimienta blanca, se entienden las bayas maduras maceradas en agua, desecadas y decorticadas del *Piper nigrum* L, enteras o pulverizadas.

Pimienta inglesa o Pimienta de Jamaica, se entiende el fruto de *Pimenta officinalis* Berg, entero o molido.

Pimienta Malagueta o Melegueta, Granos de Guinea, Semillas de Paraíso, se entienden las semillas sanas, limpias y secas del *Amomum melegueta* Roscoe.

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.

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.

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.

Romero, se entienden las hojas sanas y limpias del *Rosmarinus officinalis* L.

Salvia, se entienden las hojas sanas y limpias de la *Salvia officinalis* L.

Tomillo, se entienden las hojas y sumidades florecidas sanas, limpias y secas del *Thymus vulgaris* L.

Vainilla, el fruto inmaduro de la *Vainilla planifolia* Andrews y especies afines. Deberá expenderse con la indicación de su procedencia (México, Brasil, Borbón, Tahití, Java, etc). Se entiende por Vainillón, el fruto de la *Vainilla pompona*. 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.

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.

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.

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. .

HONGOS COMESTIBLES

ARTÍCULO 810.-Con la denominación de hongos comestibles, se entiende el cuerpo fructífero de hongos superiores pertenecientes al Reino Fungi (Ascomicetes y Basidiomicetes) silvestres o de cultivo y que frescos, secos o en conserva, se emplean en alimentación humana.

De acuerdo con el origen los hongos comestibles se clasificarán en:

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 aereous*, *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.*

harioti, *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. fuscosucinea*, *A. polytricha* y las que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

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 *Hericiium*. Especie: *Hericiium 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.

De acuerdo con el contenido acuoso se clasifican en:

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:

- 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.
- No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado.

- Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento.
- Estarán en perfecto estado de conservación: sanos, libres de insectos, gusanos o larvas.

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.

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:

- Idem a los frescos

Los hongos secos podrán presentarse:

- Enteros: producto que mantiene la integridad de sus partes al que se le podrá acortar el pie.
- Trozados: se refiere a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes (trozos o lonjas).
- Molidos: que corresponden a los de una misma especie molidos en grano grueso o fino.

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.

Los materiales de envase deberán ser bromatológicamente aptos, poseer una permeabilidad selectiva al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que permita el mantenimiento de una atmósfera controlada, asegurando las condiciones de aerobiosis y la vida útil de los hongos irradiados.

Podrán emplearse entre otros, los siguientes materiales:

- Bandejas de poliestireno con envoltura de PVC de 15 a 25 micrones de espesor.
- Bandejas de cartón encerado con envoltura de una película semipermeable de PVC o de Celofán PT, de 15 a 25 micrones de espesor.
- En contenedores de distribución provistos de una envoltura que reúna las características previamente señaladas en este inciso..

El rotulado de los envases deberá consignar las siguientes indicaciones con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad. “Conservar refrigerado” o “Conservar entre 10°C y 15°C”. Fecha de Irradiación: (Día, mes, año).

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:

- Idem fresco
- Podrán presentarse enteros o fraccionados en trozos de formas y tamaños razonablemente uniformes
- La fase líquida podrá ser constituida 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.

Este producto se rotulará: Hongos ... o Champiñones ..., 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 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. 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.

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. 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 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.

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. 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.

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. 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.

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. 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.

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:

- Idem a los hongos en cosserva

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 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.

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:

- Idem a los hongos en conserva

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 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.

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:

- Idem a los hongos en conservas

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 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. Se permite el blanqueado de los hongos destinados al consumo, por sulfitación a la dosis estrictamente necesaria

TRUFAS CRIADILLAS DE TIERRA

ARTÍCULO 811.-Con el nombre de Trufas o Criadillas de tierra, se entiende el producto constituido por el aparato esporífero 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 812.-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.

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, constituída por células en su mayor parte vivas. Debe conservarse en heladeras. Se admite la adición de hasta 10% de almidón.

Levadura de cerveza desamargada, se entiende el producto obtenido por procedimientos adecuados y desecación conveniente de las levaduras de cervecería, 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".

Extracto de levadura, se entiende el producto obtenido por procesos físicos o bioquímicos adecuados de levadura de cervecería, con o sin la adición de cloruro de sodio; envasado en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Se presentará en forma de una pasta semisólida, de textura lisa y homogénea;

- Con olor y sabor agradables; sin olores ni sabores extraños.

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".

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:

- Bicarbonato de sodio o bicarbonato de amonio o sus mezclas.
- 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 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:

- Se presentarán en forma de polvo muy fino y homogéneo.
- Serán de color blanco uniforme.
- Por adición de agua, deberán desprender no menos de 10,0% en peso de anhídrido carbónico.
- No deberán contener ninguna sustancia que por hidratación y calor en las condiciones normales de uso, produzca anhídrido sulfuroso.

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.

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.

ENZIMAS O FERMENTOS

ARTÍCULO 813.-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. 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. El empleo de enzimas o fermentos en la industria alimentaria queda limitado a los casos expresamente indicados por el presente Código y son los siguientes:

- Carbohidrasas: Amilasas, procedentes de hongos (*Aspergillus oryzae*). Invertasa y lactasa, procedente de levaduras. Para emplear en productos de panadería u otros a base de cereales; en cervecería; en la elaboración de azúcar invertida, etc.
- Pectinasas: Procedentes de hongos, frutos y diversas plantas. Para emplear en la industria de los jugos cítricos, del vino, de zumos vegetales.
- Proteasas (Protidasas-Peptidasas): Procedentes de hongos, bacterias, plantas o animales (Pancreatina, Pepsina, Triptasa, Labfermento o Cuajo, Ficina, Bromelina,

Papaína). Para emplear en la industria panadera, cervecera, quesera, de la carne y derivados.

- Enzimas no hidrolíticas (Glucosa-Oxidasa, Glucosa-Dehidrogenasa, Catalasa): Procedentes las primeras de hongos y la última de hongos, bacterias y animales. Para emplear en la industria del queso, de zumos vegetales.
- Lipasas: Procedentes de hongos o bacterias. Para emplear fundamentalmente en la industria quesera.
- Fosfolipasa C proveniente de microorganismos. Para uso en la industria aceitera.

SAL Y SALES COMPUESTAS

ARTÍCULO 814.-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.

Sal común se presentará y exenderá 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:

- Presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco.
- 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).

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.

Sal fina corrediza o Sal para mesa, la sal bien molida o la que se obtenga por el sistema de evaporación, 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%.

Sal impalpable purificada, se entiende el producto elaborado por la molienda de la sal fina purificada y seca

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.

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.

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.

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:

- Yodato de potasio, que en estado seco deberá tener una granulación que pase por malla 100.
- 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:

- 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%. 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.
- Aceites esenciales y/o esencias artificiales hasta el 1,0%.
- 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 aceites o esencias 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 ajo, oregano etc. 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. 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.

SALSAS, ADEREZOS O ALIÑOS

ARTÍCULO 815.-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. Las salsas, aderezos o aliños no definidos taxativamente en el presente Código deberán consignar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: componentes; conservantes; colorantes; exaltadores del sabor y/o aroma (si correspondiere); peso neto y año de elaboración. Estos productos podrán rotularse con

nombres de fantasía o en su defecto como: Salsa, Aderezo o Aliño a base de..., cuando correspondiere".

Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido (Artículo 509) o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida (Artículo 510), sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
- Será de color amarillo uniforme, quedando permitido (sin declaración en el rótulo) el refuerzo de la coloración por el agregado de cúrcuma o rocú en las cantidades determinadas por las buenas prácticas de manufactura, o por el agregado de hasta 2 mg/kg de beta caroteno natural o sintético.

Este producto se rotulará: Mayonesa. Cuando contenga jugo de limón podrá denunciarse con la expresión: Con jugo de limón. Cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible la leyenda: Conservante permitido. Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma, deberá declararse en la forma mencionada precedentemente Con... llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente. Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible, peso neto y en el rótulo o en la tapa: mes y año de elaboración".

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. Este producto se rotulará: Salsa o Aderezo a base de mayonesa con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

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. Este producto se rotulará: Salsa, Aderezo o Aliño... llenando el espacio en blanco con el nombre de fantasía u otro vocablo apropiado. 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). Queda permitida la adición a los alimentos como reforzadores o modificadores de las cualidades sávido-aromáticas (exaltadores de aroma), de glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, aislados o en mezclas de acción sinérgica.

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.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Será de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme.
- Presentará una coloración roja intensa propia del tomate maduro.
- No deberá contener sustancias colorantes agregadas.

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.

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.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

- Se presentará en forma de una pasta semisólida; de textura lisa y uniforme (con las excepciones que se establecen); con sabor picante agradable.
- De color variable según el tipo.

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

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.

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.

Tipo Dijón: Elaborada con harina de Brassica nigra, B. juncea, Sinapis alba o sus mezclas; vinagre y cloruro de sodio. 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".

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. 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.

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".

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.

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.

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.

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.

Tucos, las salsas destinadas a condimentar pastas, elaboradas con distintos vegetales (tomate, zanahoria, cebolla, perejil, laurel, ajo, ají molido, pimiento, etc), con o sin carne y aditivos autorizados; envasados en recipientes aptos y posteriormente cerrados herméticamente y esterilizados en forma industrial.

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 Envasado y tratado en forma conveniente para evitar su alteración.

SUSTANCIAS AMARGAS

ARTÍCULO 816.-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.

Se consideran sustancias amargas nocivas y por lo tanto prohibidas para uso en la industria alimentaria:

- Las que contienen alcaloides: Adormidera, Belladona, Cebadilla, Coca, Estramonio, Habas de San Ignacio, Nuez vómica, etc.
- 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.

Se consideran Sustancias amargas de uso permitido a las que a continuación se definen:

- Achicoria: Raíz de la planta Cichrumintybus L, limpia, desecada, triturada.
- Cálamo aromático: Rizoma pelado y seco del Acorus calamus L en sus variedades diploide (americana), triploide (europea) o hexaploide (kashmir).
- Angostura: Corteza de Gallipea officinalis Hancock (G. cusparia A St Hill).
- Cardo Santo o Cardo bendito: Es la parte aérea, seca del Cnicus benedictus L.
- Cuasia: Leño de la Picrasma excelsa (Schwartz) Planchon, conocida también como Cuasia de Jamaica o Cuasia del Surinam o Quassia amara L.
- Centaurea menor: Sumidad florida seca de centaurea (Centaurium umbelatum Gilibert).
- Colombo: Raíz desecada y cortada en rodajas del Jateorhiza palmata (Lamarck) Miers (Menis permaceace).
- Genciana: Raíces y rizomas desecados del Gentiana Lutea L.

- Lúpulo: Inflorescencia femenina del *Humulus lupulus* L.
- Naranja amarga o Cáscara de naranja amarga: Epicarpio desecado del fruto maduro o casi maduro del *Citrus aurantium* L.
- Quina: Raíz o corteza desecada de varias especies del género *Cinchona*: *C. calisaya* (Quina amarilla), *C. succirubra* (Quina roja) y *C. ledgeriana*.

SUSTANCIAS ESPUMIGENAS

ARTÍCULO 817.-Se entiende por Sustancias espumígenas o afrógenas, las que tienen la propiedad de producir una espuma persistente. Se consideran Sustancias espumígenas de uso permitido, las de origen vegetal a base de Regaliz, Glicirricina, Alfalfa, Zarzaparrilla y las que en lo sucesivo tengan la aprobación de la autoridad sanitaria nacional.

SUSTANCIAS AROMATIZANTES

ARTÍCULO 818.-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, capaz de actuar sobre los sentidos del gusto y olfato, reforzando el propio del alimento o comunicándoles un sabor y/o aroma determinados.

A los efectos de este Código se consideran aditivos aromatizantes-saborizantes:

- Las Esencias Naturales o Aceites Esenciales.
- Los Extractos.
- Los Bálsamos, Oleorresinas y Oleogomorresinas.
- Los Compuestos Aislados de Esencias Naturales o de Extractos.
- Los Compuestos Químicos Sávido-Aromáticos Sintéticos o Artificiales.

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:

- Esencia de Ajo (*Allium sativum* L): Obtenida de los bulbos triturados Líquido de color amarillo rojizo y de olor fuerte característico
- Esencia de Albahaca (*Ocimum basilicum* L): Obtenida de las plantas en flor Líquido de color amarillo-pálido y de olor a especia
- 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
- Esencia de Alcaravea (*Carum carvi* L): Obtenida de las semillas Líquido incoloro recién destilado, que amarillea con el tiempo Olor anisado potente
- Esencia de Almendras Amargas (*Prunus amygdalus* Batsch var amara) (De Candolle), Focke (Familia Rosaceae) (*Amygdalus communis* L var amara). *Prunus armeniaca* L 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
- 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
- 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

- Esencia de Angélica (Semilla): Obtenida de la semilla fresca de la *Angelica archangelica* L Líquido transparente, ligeramente amarillo y olor característico
- 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
- Esencia de Apio (*Apium graveolens* L): Obtenida de las semillas Líquido de color amarillo pálido a ligeramente castaño, de olor agradable característico
- Esencia de Azahar (Ver Esencia de Neroli)
- 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
- Esencia de Canela (Ceylan) (*Cinnammomun 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
- 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
- Esencia de Cananga: Obtenida por destilación de las flores de *Cananga odorata* Hook Líquido amarillo claro a oscuro, con fuerte olor floral
- Esencia de Cardamomo: Obtenida de los frutos de la *Elettaria cardamomum* Maton Líquido transparente, amarillo-verdoso, olor picante y alcanforado
- Esencia de Cebolla (*Allium cepa* L): Obtenida de los bulbos Líquido de color amarillo ámbar a pardo, de olor fuerte y pungente característico
- 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
- Esencia de Comino (*Cuminum Cyminum* L): Obtenida de las semillas Líquido transparente, de color amarillo ámbar o amarillo oscuro y de olor fuerte característico
- Esencia de Coriandro (Cilandro) (*Coriandrum sativum* L): Obtenida de las semillas Líquido incoloro o de color amarillo claro; con olor y sabor particulares
- Esencia de Enebro: Aceite volátil obtenido por destilación de los frutos maduros y secos del *Juniperus communis* L var *erecta* Pursh. Líquido incoloro o ligeramente amarillento o verdoso; con olor característico y sabor aromático amargo
- Esencia de Estragón: Obtenida de las plantas de la *Artemisia dracunculus* L Líquido transparente, amarillo pálido o verdoso, olor aromático anisado
- Esencia de Eucalipto (*Eucalyptus globulus* Labillardiere) Obtenida de las hojas superiores frescas
- 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
- Esencia de Jengibre (*Zingiber officinal* Roscoe): Obtenida del rizoma, desecado Líquido transparente, de color amarillo claro a amarillo oscuro y de olor especiado
- Esencia de Laurel (*Laurus nobilis* L): Obtenida de las hojas Líquido límpido, de color amarillo claro y con olor aromático agradable, especiado
- 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

- 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
- 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
- Esencia de Mandarina (*Citrus reticulata* Blanco; *C. nobilis*, var *deliciosa* Swingle): Obtenida del epicarpio fresco del fruto, por expresión o raspado
- 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.
- Esencia de Menta F.N.A. V Ed: Obtenida por rectificación de la Esencia de menta Piperita.
- 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.
- 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.
- 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. Líquido incoloro o amarillo pálido; repulsivo; con olor muy pungente irritante y gusto acre.
- 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.
- 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.
- 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.
- Esencia de Niaoli: Obtenida de las flores de la *Melaleuca viridiflora* Gaertner. Líquido móvil, incoloro o amarillo pálido, olor penetrante alcanforado.
- Esencia de Nuez Moscada (*Myristica fragans* Houtt): Obtenida del fruto seco. Líquido incoloro o amarillento y de olor característico.
- Esencia de Orégano: Obtenida por destilación con vapor del *Thymus capitatus* Hoffm Link y varias especies de *Origanum*. Líquido amarillo rojizo o rojo, con olor pungente específico.
- 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
- Esencia de Perejil: Obtenida por destilación con vapor de las semillas maduras del *Petroselinum sativus* Hoffm. Líquido amarillo a amarillo marrón, de olor característico.
- 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
- 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

- Esencia de Romero: Obtenida de las ramas jóvenes y sumidades floridas del *Rosmarinus officinalis* L. Líquido incoloro o amarillo pálido, de olor alcanforado característico
- 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.
- Esencia de Zanahoria. Obtenida por destilación con vapor de las semillas del *Daucus carota* L. Líquido de color amarillo claro o ámbar, con olor aromático agradable.
- 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.

La autoridad sanitaria nacional podrá autorizar y reglamentar en el futuro la incorporación de otros aceites esenciales no contemplados en el presente Código. 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). 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). Se entiende por Esencia natural o Aceite esencial concentrado, el que ha sido parcialmente deterpenado. Estos productos se rotularán: Esencia natural concentrada de...

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. Los extractos deberán contener los principios sávido-aromáticos volátiles y fijos.

Los extractos líquidos serán los que se obtienen con o sin eliminación parcial de disolventes autorizados. Estos productos se rotularán: Extracto líquido de...

Los extractos secos (obtenidos generalmente de especias) podrán designarse comercialmente y en forma complementaria con los siguientes nombres:

- Concretos: cuando el extracto seco procede de la extracción de vegetales frescos. Estos productos se rotularán exclusivamente: Extracto seco de... (concreto).
- 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).
- 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).

Los Extractos que a continuación se mencionan deben responder a las siguientes características:

- 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).
- Extracto líquido de vainilla: es el extractivo alcohólico obtenido a partir del fruto de la Vainilla (*Vainilla planifolia* Andrews y especies afines). Debe contener no

menos de 0,10% de vainillina natural. No deberá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.

- Extracto de Regaliz y Orozuz: es el producto obtenido por extracción de las materias solubles contenidas en la raíz del Regaliz.
- 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.
- 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.
- Extracto seco de Capsicum (Resinoide, Oleorresina de Capsicum): *Capsicum frutescens*, *C. annum* L var *conoides* Irisch. Obtenido 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.
- 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.
- Extracto seco de Jengibre (Resinoide, Oleorresina de Jengibre). *Zingiber officinale* 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.

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.

PROPOLEO

ARTÍCULO 819.- 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.

“Propóleos bruto” es el obtenido directamente de la colmena, sin purificar. 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. Para la recolección, manipulación, envasado y almacenamiento de propóleos se deberán cumplir las Buenas Prácticas Apícolas. Acondicionamiento: el propóleos 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 propóleos en bruto no debe contener sustancias extrañas a sus procesos de producción y elaboración. Aditivos. No se admite el agregado de aditivos.

“Extracto Blando de Propóleos” el producto semielaborado, que se obtiene procesando el propóleos 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. 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 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”.

COMPUESTOS QUIMICOS AISLADOS DE ACEITES ESENCIALES O DE EXTRACTOS

ARTÍCULO 820.-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:

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.

Citral puro. Producto obtenido a partir del aceite esencial de Lemongrass (*Cymbopogon citratus* o *flexuosus*) y del *Eucaliptus staigeriana*; por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación. Líquido incoloro o ligeramente amarillento con fuerte olor a limón.

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.

Citronelal, d-citronelal (Rodinal) Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Citronelol Corresponde al producto obtenido a partir de las esencias de Geranio, Citronela, *Eucaliptus citriodora*, etc, por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

Eucaliptol, cineol Producto obtenido a partir de la esencia de eucalipto (*Eucaliptus globulus*), por destilación fraccionada, congelación y centrifugación.

Eugenol 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.

Geraniol Corresponde al producto obtenido de la esencia de Citronella de Java por destilación fraccionada y procedimientos químicos de purificación.

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.

Linalol 90% Pureza: no menos de 90% 1 ml se disuelve en 4 ml de alcohol de 60°

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. 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 El refuerzo de las características sávido-aromáticas de los extractos con productos sintéticos se rotulará exclusivamente: Extracto artificial de... Las esencias naturales, sus componentes aislados, los extractos, y las esencias artificiales, podrán expendirse 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) Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos y las esencias artificiales podrán expendirse 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). 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). 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. 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).

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.

COLORANTES

ARTÍCULO 821.-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.

La coloración podrá hacerse en los casos que específicamente lo permita este Código, empleando:

- Jugos o zumos u hortalizas comestibles y los preparados para uso alimentario conteniendo sus principios activos.
- 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: Colorante de numerosas plantas y sobre todo de frutas.

Azafran: Estigmas desecados de flores de *Crocus sativus* L

Cantaxantina: 4,4-dioxo- β -caroteno.

Caramelo: 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.

Cartamo amarillo: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

Cartamo rojo: Flores secas (pétalos) de *Carthamus tinctorius* L

Carotenos: Vegetales comestibles. Ó-caroteno, β -caroteno y β -caroteno

β - Caroteno sintético: constituida principalmente por el isómero trans.

Clorofilas: Hojas y partes verdes de plantas

Clorofilina cuprica, sodica o potasica. Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofilina Ó y β y el parcial reemplazo del magnesio por cobre.

Clorofilina magnesica, sodica o potasica. Obtenida por la saponificación de los extractos de clorofila Ó y β .

Cochinilla: Cuerpos desecados del insecto *Coccus cacti* L (hembra)

Curcuma: rizomas de variedades de Cúrcuma, especialmente *Curcuma longa* L

Indigotina natural o sintética: Varias especies de *Indigofera*. Polvo o gránulos de color azul.

Norbixina Principio activo del rocú, obtenida por la hidrólisis alcalina de la bixina.

Riboflavina Vitamina B2, Lactoflavina.

Rojo de remolacha: Raíces de remolachas rojas (*Beta vulgaris* L. var. rubra).

Aluminio: N° de Código: CI (1975) N° 77000

Carbonato de calcio: N° de Código: CI (1975) N° 77220. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.41

Dioxido de titanio: N° de Código: CI (1975) N° 77891. Código Alimentario Argentino Artículo 1398.162.1.

Oro: N° de Código: CI (1975) N° 77480

Oxidos de hierro: N° de Código: CI (1975), N° 77492 (óxido de hierro amarillo). N° 77491 (óxido de hierro rojo). N° 77499 (óxido de hierro negro). CI (1975) Pigment Yellow 42 y 43. Pigment Red 101 y 102. Pigment Black 11.

Negros de carbon Sinónimo: Carbón vegetal, Carbón medicinal: CI (1975).

Plata: N° de Código: CI (1975) N° 77820

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 N° 7, Carmín 6B, Litholrubintoner BKT, Permanent Rubin L6B. N° de Código: CI (1975) N° 15850: I. Nombre químico: Sal de calcio del ácido 3-hidroxi-4 (4-metil-2-sulfofenilazo)-2-carboxílico

Oxidos de hierro: N° de Código: CI (1975) N° 77491, 77492 y 77499. FAO Food and Nutrition Paper 31/1 (1984) y sus modificaciones".

Queda permitido el expendio para uso familiar de colorantes naturales que se rotularán por su nombre específico con la leyenda "Uso familiar". 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 N° 2; Bordeaux S N° de Código: CI (1975) N° 16185, Schultz (1931) N° 212

Amarillo oca fcf: N° de Código: CI (1975) N° 15985 Descripción: Polvo o gránulos de color rojo anaranjado.

Azul brillante fcf N° de Código: CI (1982) N° 42090. Descripción: Polvo o gránulos de color azul.

Azul patente v N° de Código: CI (1975) N° 42051; .

Eritrosina: Nros de Códigos: CI (1975) N° 45430 Descripción: Polvo o gránulos rojos.

Punzo 4 r N° de Código: CI (1975) N° 16255; Schultz (1931) N° 213 Descripción: polvo o gránulos rojizos

Rojo allura ac N° de Código: CI (1982) N° 16035 Descripción: Polvo o gránulos de color rojo oscuro.

Tartrazina: Nros. de Códigos: CI (1975) N° 19140, Schultz (1931) N° 737 Descripción: Polvo o gránulos de color anaranjado claro.

Verde indeleble fcf N° de Código: CI (1982) N° 42053. Descripción: Polvo cristales rojos a marrón violeta

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". Las materias colorantes que no figuren en la nómina del Artículo presente 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.

VINAGRE

ARTÍCULO 822.-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". 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*. Con excepción del vinagre de alcohol, que no debe colorearse, se autoriza la coloración con caramelo para los vinagres claros y con la materia colorante del vino (Enocianina) para los tintos sin declaración en el rotulado. El uso de otros colorantes naturales (Cochinilla, Carmín, Orchilla, etc) queda reservado a la aprobación de la autoridad sanitaria competente y a su declaración en el rotulado. La decoloración con carbón activo técnicamente puro y demás sustancias autorizadas para vino y cerveza

Se consideran ineptos para el consumo los vinagres que:

- Están elaborados fundamentalmente a base de ácido acético, ácido láctico, ácido pirolígneo 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).

- 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%"
- Tienen olor empireumático o fenólico (procedente del ácido acético comercial) y/o que acusen reacción franca de furfural
- Contienen alcohol etílico en una cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.
- Estén elaborados en recipientes metálicos que puedan ser atacados por el ácido acético.
- Contienen sustancias conservadoras y/o antisépticas (incluida la esencia de mostaza); metales tóxicos, materias acres irritantes y colorantes prohibidos.
- 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.
- Tienen sal (cloruro de sodio) agregada.
- Tienen aromatizantes prohibidos o aromatizantes permitidos no declarados en el rotulado.

Vinagre de Vino al vinagre elaborado exclusivamente con los vinos denominados blanco, rosado y tinto o sus mezclas.

Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

- 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.
- No deberá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez total expresada en volumen.

Este producto se denominará: Vinagre o Vinagre de vino.

Vinagre Fino o Vinagre de Vino Fino 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).

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.

Los vinagres no vínicos deberán circular bajo las denominaciones que corresponden a su origen y de 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. No podrá contener alcohol etílico en cantidad superior a la décima parte de la acidez expresada en volumen. No podrá colorearse ni aromatizarse, ni aún 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. 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. 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. 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. Este producto deberá denominarse: Vinagre de miel.

Vinagre de Sidra: Obtenido por fermentación acética de sidra mediante el empleo de levadura seleccionada (*Acetobacter aceti*) y oxígeno, para transformar el alcohol en ácido acético. Deberá tener color amarillo rojizo y olor y sabor correspondiente al de la sidra. 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. 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 azucarada (no pasas) o fermentación alcohólica completa seguida de fermentación acética del jugo azucarado obtenido por expresión de fruta fresca (no jugos concentrados); uvas, manzanas, peras, ciruelas, ananás, limones, ... utilizados 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 fruta, consignando a continuación o debajo el nombre de las frutas utilizadas.

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. Este producto deberá denominarse: Vinagre de suero de leche". 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%".

PROHIBICIONES PARACORRECTIVOS Y COADYUVANTES

ARTÍCULO 823.- 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 824.- El anís estrellado que contenga shikimi o falsa Badiana (*Illicium religiosum* Siebold) será decomisado en el acto.

ARTÍCULO 825.-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 826.- 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 827.- Queda prohibido fraccionar los envases originales de pimentón o paprika para su venta al detalle

ARTÍCULO 828.- Queda expresamente prohibido el agregado al pimento o paprika, en cualquier proporción, de productos o subproductos provenientes de procesos de extracción del *Capsicum annum L.*

ARTÍCULO 829.- Queda prohibido el expendio de pimienta inglesa bajo el nombre de Flor de Clavo

ARTÍCULO 830.- Queda prohibido el empleo de Haba tonca, Haba de Sarrapia (semillas del *Dipteryx odorata* Willd y especies afines), en cualquier producto alimenticio

ARTÍCULO 831.- quedando prohibido el blanqueo de hongos con sales de estaño.

ARTÍCULO 832.- Queda prohibido con fines alimenticios, la venta de hongos venenosos aún cuando hubiesen sido sometidos a cualquier tratamiento destinado a privarlos de sus principios tóxicos

ARTÍCULO 833.-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 834.-Para la salsa, aderezo o aliño 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.

ARTÍCULO 835.-Queda prohibido el uso en productos alimenticios de la variedad de calamo tetraploide (indiana).

ARTÍCULO 836.- 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.

ARTÍCULO 837.- Se prohíbe el expendio de esencias artificiales para licor o refresco con la indicación de que se destinan a preparar bebidas de marca registrada

ARTÍCULO 838.- 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 839.- 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.

ARTÍCULO 840.- 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 841.- 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 842.- 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 843.- 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 844.- Queda prohibido la elaboración de vinagre de fruta utilizar los deshechos de fruta (cáscaras, centros, etc) procedentes de las fábricas de dulces y licores.

14. ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETÉTICOS

CAPITULO XV

ARTÍCULO 845.- 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.

Se clasifican en:

1).- Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias específicas de determinados grupos de personas sanas:

- Alimentos para lactantes y niños de corta edad.
- Alimentos fortificados.
- Alimentos que proporcionan por adición, nutrientes esenciales.
- Alimentos en los que se han restaurado nutrientes perdidos en el proceso de elaboración.
- Alimentos adicionados con fibra.

2).- Alimentos para satisfacer necesidades alimentarias de personas que presentan estados fisiológicos particulares:

- Alimentos modificados en su valor energético.
- Alimentos modificados en su composición glucídica.
- Alimentos modificados en su composición proteica.
- Alimentos modificados en su composición lipídica.
- Alimentos modificados en su composición mineral.
- Alimentos de bajo contenido de sodio.
- Alimentos libres de gluten.

3).- 'Alimentos enriquecidos'.

4).- 'Suplementos dietarios'.

5).- 'Alimentos con propóleos'.

Los Alimentos Dietéticos o Alimentos para Regímenes Especiales deberán ajustarse a las siguientes normas microbiológicas:

- Productos que han de consumirse después de añadir un líquido.
- 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).
- Productos sometidos a esterilización técnica, industrial o comercial y comercializada en envases herméticos.
- Productos listos para consumo, no comprendidos
- Productos para lactantes y niños de corta edad.

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".

Los alimentos dietéticos o para regímenes especiales serán de venta libre y podrán expendirse por las mismas vías de comercialización de los demás alimentos".

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

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

En el rotulado de todos los alimentos dietéticos o para regímenes especiales deberán figurar las indicaciones 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:

- 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.
- La composición química porcentual (hidratos de carbono asimilables y/o proteínas y/o lípidos y/o fibra (cruda y/o dietaria)) según corresponda.
- La lista completa de ingredientes a excepción del agua según el orden decreciente de sus proporciones.
- 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).
- El valor energético, expresado en calorías (kilocalorías) por 100 g ó 100 cm³ de producto. Podrá indicarse además el valor energético por porción especificada de consumo del mismo.
- 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 presente código

VALOR ENERGETICO

ARTÍCULO 846.-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".

ELABORADORES DE ALIMENTOS DIETÉTICOS O PARA REGIMENES

ARTÍCULO 847.- 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.

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)

ENDULZANTE O EDULCORANTE DE MESA

ARTÍCULO 848.- Se entiende por endulzante o edulcorante de mesa a los edulcorantes no nutritivos definidos en el presente código 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:

- los elaborados con edulcorantes no nutritivos solos o sus mezclas.
- 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 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 este código.

Edulcorantes no nutritivos la Sacarina y sus sales sódica o cálcica; el Ciclamato y sus sales sódica o cálcica y el Aspartamo.

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 cm³ 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 presente código

ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS EN LA PRIMERA INFANCIA

ARTÍCULO 849.- 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. 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. Los alimentos destinados a los lactantes y a la primera infancia deberán satisfacer los siguientes requisitos:

- Sólo podrán contener los componentes adecuados para la edad del niño a que están destinados.
- Las materias primas deberán satisfacer las máximas condiciones de calidad.
- Los productos terminados deberán estar exentos de hormonas, antibióticos y prácticamente libres de residuos de plaguicidas.
- Podrán llevar el agregado de nutrientes en la cantidad requerida para cumplimentar las exigencias normales de la edad a que están destinados".

Los alimentos para lactantes y niños en la primera infancia pueden ser de las siguientes categorías:

- Los preparados líquidos o en polvo que por su composición puedan sustituir parcial o totalmente la alimentación específica (leche maternizada);
- Los preparados para una alimentación inespecífica del lactante sano (leches modificadas);
- Los preparados para la adaptación del lactante a la alimentación de la primer infancia:

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. 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.

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. 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

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".

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".

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.

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", para satisfacer las necesidades nutricionales normales de los lactantes hasta la edad de 4 a 6 meses y adaptado a sus características fisiológicas

Etiquetado

- 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.
- 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. Cuando las etiquetas contienen instrucciones para modificar un producto y convertirlo en una preparación para lactantes, son aplicables las disposiciones precedentes.
- 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.

Calidad 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.

ALIMENTOS FORTIFICADOS

ARTÍCULO 850.- 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:

- 20 % y 50 % para vitaminas liposolubles y minerales
- 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:

Los nutrientes incorporados deberán:

- Ser estables en el alimento en las condiciones habituales de almacenamiento, distribución, expendio y consumo y presentar una adecuada biodisponibilidad.
- No presentar incompatibilidad con ninguno de los componentes del alimento ni con otro nutriente agregado.
- 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 alcohólicas 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.

Los alimentos fortificados con proteínas deberán responder a las siguientes exigencias:

- 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.
- La relación entre el valor calórico de las proteínas y el valor calórico del producto será igual o superior a 0,2.
- El valor biológico de las proteínas del alimento fortificado no será menor del 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- 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, 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.

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:

- Los de origen vegetal exhibirán como mínimo 35% de contenido proteínico sobre base seca.
- Los de origen animal exhibirán como mínimo 60% de contenido proteínico sobre base seca.
- El contenido de agua a 100-105°C en ambos tipos no excederá de 8%.
- El valor biológico de las proteínas de dichos productos no será inferior a 60% y su digestibilidad verdadera no será menor del 80%.
- El contenido de ácido nucleico será menor del 2%".

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:

- Materias primas
- Composición química
- Contenido porcentual en aminoácidos esenciales
- Digestibilidad en animales de experimentación (D).
- Relación de Eficiencia Proteínica (PER) o Utilización Proteínica Neta (UPN).
- Valor biológico: UPN/D

- Ensayos de estabilidad
- Examen bacteriológico.

Los alimentos fortificados con aminoácidos esenciales deberán responder a las siguientes exigencias:

- Sólo podrán ser empleados los siguientes aminoácidos esenciales que deberán responder a las exigencias del presente Código:DL-metionina o

L-cistina FCC L-creonina FCC L-fenilalanina FCC L-histidina FCC L-isoleucina FCC L-leucina FCC L-lisina monohidrato FCC L-metionina FCC L-tirosina FCC L-triptofano FCC L-valina FCC

- Las cantidades agregadas no deben hacer superior a 100, el índice químico de la fracción proteica de los alimentos fortificados en proteínas y/o aminoácidos.

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 1345 y listado cuali-cuantitativo de los aminoácidos agregados".

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:

- Vitamina A: no más de 2500 U.I. por litro
- 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 851.-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:

- 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.
- Se haya probado que las deficiencias de alimentación no pueden ser corregidas en forma económica con alimentos normales o corrientes.

- 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 852.-

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 cm³ 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 cm³ en el alimento listo para consumir y hasta 1000 mg/100g para goma de mascar.
- Sacarina: 20 mg/100g ó 100 cm³ en el alimento listo para consumir.
- Ciclamato: 100 mg/100g ó 100 cm³ en el alimento listo para consumir.

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 cm³ 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).

Bebidas sin Alcohol Dietéticas de Bajas Calorías o Bebidas sin Alcohol Dietéticas, se entiende a la bebida que provee como máximo 20 Kcal/100 cm³".

Se admite el uso de edulcorantes no nutritivos según las siguientes condiciones de uso:

- Aspartamo máx: 100 mg/100 cm³;
- Sacarina máx: 15 mg/100 cm³;
- Ciclamato máx: 100 mg/100 cm³

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 anteriores, 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 exigidos en el presente código..

Si contienen edulcorantes no nutritivos deberá incluirse:

- La declaración cuali-cuantitativa de los edulcorantes no nutritivos en mg/100g ó 100 cm³, 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 853.- 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:

- 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.
- 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.
- Otros alimentos: deberán presentar una reducción no menor del 50% p/p del contenido normal de carbohidratos asimilables en el producto listo para consumir.

Podrán emplearse los siguientes edulcorantes nutritivos: Sorbitol y Xilitol y los edulcorantes no nutritivos autorizados: Aspartamo, Sacarina y Ciclamato con las restricciones de uso pertinentes.

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%, Chiclos 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".

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 podrán llevar además las leyendas Reducido en Calorías ó Bajas Calorías. Deberán consignar todos los requisitos de rotulación indicados.

Los polialcoholes y los edulcorantes no nutritivos serán indicados por sus nombres específicos.

Además se incluirá la siguiente información nutricional:

- El contenido total combinado de carbohidratos asimilables (Mono-, Di-, Oligo- y Polisacáridos, así como polialcoholes).
- El contenido total combinado de Mono-, Di-, Oligosacáridos y polialcoholes.
- El contenido de polialcoholes (sorbitol y xilitol), expresado en gramos por 100g ó 100 cm³ de alimento, según corresponda, tal como se consume; adicionalmente podrá indicarse por cantidad especificada de alimento sugerida para el consumo".

El producto deberá llevar la indicación del valor energético con caracteres de buen realce y visibilidad y altura no menor de 2 mm".

ALIMENTO DE CONTENIDO BAJO O REDUCIDO EN LACTOSA

ARTÍCULO 854.- 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 β -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 855.- 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".

HARINA O POLVO DE GLUTEN

ARTÍCULO 856.- 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".

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICIÓN LIPÍDICA

ARTÍCULO 857.- 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.

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 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:

- 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:

- 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.

ALIMENTOS DIETETICOS CON TENOR GARANTIDO EN TRIGLICERIDOS DE CADENA MEDIANA

ARTÍCULO 858.- 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. Estos productos se rotularán de acuerdo con la indicación Tenor Garantido en Triglicéridos de Cadena Mediana. Deberán consignar el contenido porcentual de triglicéridos de cadena mediana.

GRASA DIETETICA CON TENOR GARANTIDO EN ACIDOS GRASOS ESENCIALES

ARTÍCULO 859.- Con la designación de Grasa Dietética con Tenor Garantido en Ácidos 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 a excepción de los caseinatos de sodio, potasio y calcio. Este producto se rotulará con la indicación Tenor Garantido de Ácidos Grasos Esenciales. Deberá consignar el contenido de ácidos grasos esenciales expresado en gramos por 100 gramos del producto.

ALIMENTO DIETETICO SIN COLESTEROL

ARTÍCULO 860.- 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 presente Código.

ALIMENTOS MODIFICADOS EN SU COMPOSICIÓN MINERAL

ARTÍCULO 861.- 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 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.

SAL DIETETICA BAJA EN SODIO

ARTÍCULO 862.- 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 sávido 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:

- Ácidos: cítrico, tartárico, glutámico, adípico o sus mezclas.
- Sales de colina de los ácidos: acético, carbónico, láctico, clorhídrico, tartárico, cítrico.
- Antiaglutinantes: silicato de calcio, silicato de magnesio, carbonato de magnesio, fosfato tricálcico, aisladamente o en mezclas en no más del 2,0%.
- Aceites esenciales y/o esencias artificiales en no más del 1,0%.
- 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:

3,0% p/p de colina en el producto. 4,0% p/p de fósforo en el producto. 20,0% p/p de magnesio, de la suma de cationes potasio, calcio y amonio. 4,0% p/p de amonio en el producto. 120 mg de sodio por 100 g de producto.

Deberán consignar todos los requisitos de rotulación 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 863.- 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, 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 inmiscibles con el agua.
- Sabor o color: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anormalidad en los ensayos organolépticos.

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

Las hierbas, que no se encuentren descritas en este Código, y se soliciten como ingredientes de suplementos dietarios deberán ser previamente aprobadas por la Autoridad Sanitaria Nacional.

Los suplementos dietarios para embarazadas, lactancia y niños no podrán superar los límites establecidos en la Ingesta Diaria Recomendada de Proteína, Vitaminas y Minerales para Mujeres Embarazadas o en Período de Lactancia

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.

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.

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".

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".

En caso de contener en su composición Glúcidos deberá consignar la siguiente advertencia: "Este producto no debe ser utilizado por diabéticos"

En caso de contener en su composición Cromo deberá consignar la siguiente advertencia: "Diabéticos: este producto contiene cromo. Consulte a su médico".

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".

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.

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

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.

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 las mismas afirmaciones que no estén demostradas científicamente y/o que puedan inducir a error en cuanto a las propiedades del producto.

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.

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. Para la obtención de la autorización mencionada 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 el presente artículo.

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.

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.

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.

El titular del producto será solidariamente responsable, con el Director Técnico del establecimiento, del cumplimiento de lo establecido en el presente artículo.”

Aceite de Chía, el obtenido de semillas de *Salvia hispánica* L.

El aceite de Chía deberá responder a las siguientes exigencias:

- Aspecto: color amarillo claro, brillante, libre de materiales extraños e inmiscibles con el agua.
- Sabor y aroma: Característico del aceite, sabor y olor suave, sin indicios de rancidez u otra anomalía en los ensayos organolépticos.
- Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento)
- Los límites máximos de tolerancia de contaminantes inorgánicos serán los establecidos en el presente Código.
- Sólo se autorizará el aceite de chía para uso exclusivo en suplementos dietarios en los términos del artículo 1381 del presente Código.

CALOSTRO BOVINO

ARTÍCULO 864.- 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:

- Ser oficialmente libres de Brucelosis y Tuberculosis de acuerdo a las exigencias establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.
- Cumplir con las exigencias de sanidad de rodeos lecheros establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.
- 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.
- Realizar las operaciones de obtención, enfriamiento, almacenamiento, conservación y transporte posterior bajo la supervisión directa de un Profesional Universitario, el cual 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.

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.

ALIMENTO LIBRE DE GLUTEN

ARTÍCULO 865.- 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”.

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 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.”.
- 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

PROPOLEO

ARTÍCULO 866.- Se autorizarán los propóleos definidos en el presente código como ingrediente únicamente de los siguientes productos:

- Caramelos con propóleos.
- Mieles con propóleos, las que podrán contener además polen y/o jalea real.
- Propóleos en solución hidroalcohólica de etanol o propilenglicol.
- 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. 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:

- El contenido porcentual de propóleos que aporta el producto.

- La leyenda: ‘MANTENER EN LUGAR FRESCO, SECO Y PROTEGIDO DE LA LUZ’.
- La ingesta diaria máxima de propóleos para adultos: 300 mg.
- La ingesta diaria máxima de propóleos para niños menores de 12 años: 150 mg.
- El modo de uso en el que se deberá indicar en forma clara que la porción consumida por día
- Las leyendas: ‘CONTIENE PROPOLEOS. PERSONAS ALERGICAS O SENSIBLES. NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS, MUJERES EMBARAZADAS O EN PERIODO DE LACTANCIA: NO CONSUMIRLO’.

Estos productos se denominarán:

- ‘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.
- ‘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’.
- ‘Propóleos al...% en solución hidroalcohólica de etanol o de propilenglicol’ según corresponda, llenando el espacio con el dato de acuerdo al contenido de propóleos.
- 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.”

FIBRA ALIMENTARIA

ARTÍCULO 867.- 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, oligofructosa, polidextrosa, maltodextrinas resistentes, fructooligosacáridos (FOS), galactooligosacáridos (GOS), transgalactooligosacáridos (TOS), y todos los que en el futuro incorpore la Autoridad Sanitaria Nacional.

ALIMENTOS MODIFICADOS EN FIBRAS

ARTÍCULO 868.- 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.

BEBIDA ANALCOHOLICA CON CAFEINA Y TAURINA

ARTÍCULO 869.- 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

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:

- No deben ser asociadas directa o indirectamente al consumo con bebidas alcohólicas.
- No deben presentarse como productores de bienestar o salud.
- 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.
- En el mensaje no deben participar en imágenes o sonidos, menores de dieciocho (18) años de edad.

Las bebidas mencionadas, que contengan además vitaminas y/o minerales que superen los valores de ingesta diaria recomendada 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, 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.

PROBIOTICOS

ARTÍCULO 870.- 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:

Requisitos Mínimos

- 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.

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.
- Resistencia a bilis: ensayo realizado como indicador de resistencia de la cepa a esta barrera biológica del organismo, presente a nivel de duodeno.
- 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.
- 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.

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..

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.
- Actividad hemolítica: ensayo realizado como indicador de la presencia del factor de virulencia responsable de actividad hemolítica
- Producción de toxinas: las cepas probióticas no deberán producir toxinas.

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 10⁶ y 10⁹ 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.

PREBIOTICOS

ARTÍCULO 871.- 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:

Requisitos Mínimos

- Identificación del compuesto
- Caracterización del prebiótico
- 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.
- 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.

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.

PROHIBICIONES PARA ALIMENTOS DE REGIMEN O DIETÉTICOS

ARTÍCULO 872.- Los alimentos para lactantes y niños de la primera infancia no deberán contener sustancias colorantes artificiales, conservantes ni antioxidantes sintéticos.

ARTÍCULO 873.- No se admite la elaboración de bebidas analcohólicas de contenido energético reducido.

ARTÍCULO 874.- No se autorizarán suplementos dietarios que contengan Triptofano agregado en su formulación.

ARTÍCULO 875.- En los suplementos dietarios ningún caso deberá figurar la expresión "Venta Libre"

ARTÍCULO 876.- Para el caso de los alimentos que contengan propóleo queda prohibido mencionar propiedades de prevención ni tratamiento de enfermedades en el rótulo ni en la publicidad de los productos que contienen propóleos.

ARTÍCULO 877.- Los caramelos de propóleo no podrán fraccionarse para ser expendidos individualmente

15. ADITIVOS ALIMENTARIOS

CAPITULO XVI

ARTÍCULO 878.- Los Aditivos Alimentarios, definidos en el Artículo 6°, Inc 3, del presente Código deben:

- Ser inocuos por sí o a través de su acción como aditivos en las condiciones de uso.
- Formar parte de la lista positiva de aditivos alimentarios del presente Código.

- Ser empleados exclusivamente en los alimentos específicamente mencionados en este Código.
- Responder a las exigencias de designación, composición, identificación y pureza que este Código establece.

Los aditivos alimentarios que cumplan las exigencias que este Código establece, podrán agregarse a los alimentos para:

- Mantener o mejorar el valor nutritivo.
- Aumentar la estabilidad o capacidad de conservación.
- Incrementar la aceptabilidad de alimentos sanos y genuinos, pero faltos de atractivo.
- Permitir la elaboración económica y en gran escala de alimentos de composición y calidad constante en función del tiempo.

La cantidad de un aditivo autorizado agregado a un producto alimenticio será siempre la mínima necesaria para lograr el efecto lícito deseado atendiendo debidamente a:

- El nivel de consumo estimado del alimento o alimentos para los cuales se propone el aditivo.
- Los niveles mínimos que en estudios sobre animales producen desviaciones importantes respecto del comportamiento fisiológico normal.
- El suficiente margen de garantía para reducir al mínimo todo peligro para la salud en todos los grupos de consumidores.

Los aditivos alimentarios se expendrán siempre en envases originales cerrados. En el rotulado inmediatamente por debajo de la denominación, deberá figurar la leyenda Uso Industrial exclusivo con caracteres de tamaño no menor al 50% de la denominación del aditivo y de buen realce y visibilidad. Los aditivos alimentarios de uso permitido que se encuentren en todo establecimiento productor de alimentos, deberán mantenerse en sus envases originales debidamente cerrados, a fin de evitar toda manipulación o riesgo de contaminación o mezcla con sustancias o productos de cualquier naturaleza.

Todo establecimiento que elabore, fraccione o mezcle aditivos para su comercialización, deberá contar con la Dirección Técnica de un profesional universitario, quien asumirá conjuntamente con la empresa la responsabilidad ante las autoridades sanitarias de la calidad de los productos elaborados.

En la rotulación de todo producto alimenticio adicionado de aditivos de uso permitido deberá hacerse constar su presencia, salvo excepción expresa, mediante expresiones que identifiquen la clase o tipo de aditivos agregados, por ejemplo: Antioxidante permitido, Emulsionante permitido, Conservador permitido, Colorante permitido, etc, sin que ello impida, si así se lo desea, la mención de cada aditivo en particular. Los alimentos que contengan los aditivos tartrazina, ácido benzoico (ó sus sales de calcio, potasio o sodio) y dioico de azufre (ó sus derivados) deberán declarar su presencia en el rotulado por sus nombres específicos (tartrazina, ácido benzoico, dióxido de azufre), con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

PRINCIPIO DE TRANSFERENCIA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

ARTÍCULO 879.-Todo aditivo alimentario que por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes (incluyendo los aditivos alimentarios) sea transferido a un alimento, estará exento de la declaración en la lista de ingredientes cuando se cumplan las siguientes condiciones:

- El aditivo esté permitido en las materias primas u otros ingredientes
- La cantidad del aditivo en las materias primas u otros ingredientes no exceda a la cantidad máxima permitida en el alimento.

- El alimento al cual el aditivo es transferido, no contenga dicho aditivo en cantidad mayor que la que podría ser introducida por el uso de los ingredientes bajo adecuadas condiciones tecnológicas o buenas prácticas de manufactura.
- El aditivo transferido se encuentre presente en un nivel no funcional o sea a un nivel significativamente menor que el normalmente requerido para lograr una función tecnológica eficiente en el alimento.

Un aditivo transferido a un alimento en una concentración significativa o suficiente para ejercer una función tecnológica en ese alimento y que resulte del uso de materias primas u otros ingredientes en los cuales el aditivo ha sido utilizado, deberá ser declarado en la lista de ingredientes. Con carácter general se permite el empleo de dimetilpolisiloxano (dimetilsilicona) o de sus emulsiones acuosas como agente antiespumante en los procesos de elaboración de alimento, siempre que el producto terminado no contenga más de 10 mg/kg de dimetilpolisiloxano residual. Los aditivos alimentarios que integran la lista positiva del Código Alimentario Argentino no contendrán más de 3 mg/kg de arsénico, como As; de 10 mg/kg de plomo, como Pb; y de 40 mg/kg de metales pesados como Pb, salvo indicación particular diferente. En general, se recomienda que no contenga más de 50 mg/kg de hierro y cobre globalmente.

Responderán a las exigencias que a continuación se detallan:

Aceites vegetales bromados Líquidos viscosos de color amarillo a pardo, de olor y sabor suave a frutas, insolubles en agua, solubles en alcohol, cloroformo, éter etílico, hexano y en aceites vegetales. Estabilizante.

Acetaldehído o etanal Líquido incoloro con olor característico; inflamable; miscible con agua, alcohol y varios disolventes orgánicos Aromatizante

Acetato de bencilo. Líquido incoloro con fuerte aroma floral. Aromatizante

Acetato de butilo Etanoato de butilo: Líquido claro, incoloro, móvil. Con fuerte y característico olor frutal. Aromatizante

Acetato de citronelilo. Líquido incoloro con olor frutal; soluble en aceite mineral; insoluble en glicerina, propilenglicol. . Aromatizante

Acetato de etilo. Líquido incoloro transparente. Aromatizante

Acetato de geranilo Líquido incoloro de olor floral. Aromatizante

Acetato de linalino 90 % Líquido incoloro o amarillento con olor floral. Aromatizante

Acetato de linalilo 96% Pureza: no menor de 90% de ésteres calculados como acetato de linalilo. Aromatizante

Acetato de nonilo Líquido incoloro con olor floral Aromatizante

Acetato de linalilo sintético Líquido incoloro con olor floral. Aromatizante

Acetato de cinamilo Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor balsámico floral. Aromatizante

Acetofenona Líquido prácticamente incoloro; temperatura superior a 20°C, presenta un olor dulce pungente; Aromatizante

Acetato de octilo: Líquido incoloro con olor a frutas algo semejante a naranja y jazmín; Aromatizante

Acetato de amilo Líquido incoloro con olor frutal parecido a pera, ligeramente soluble en agua Aromatizante

Acetilacetato de etilo. Líquido incoloro o ligeramente amarillo, móvil y de olor agradable. Aromatizante

Acetil-metil-carbinol Líquido incoloro o ligeramente amarillento, con olor característico a manteca. La forma sólida funde por calor; miscible con alcohol, propilenglicol, agua. Prácticamente insoluble en aceites vegetales. Aromatizante

Cera de polietileno oxidada Resina básica producida por la oxidación moderada al aire del polietileno. Se podrá utilizar como componente en formulaciones acuosas de ceras protectoras de cítricos (Agente de recubrimiento) de acuerdo a las B.P.M.

Acido acetico: Acido etanoico, Acido acético glacial. Líquido claro incoloro, olor pungente y característico. Acidulante; Conservador

Acido adipico: Polvo cristalino blanco. Buffer; Neutralizante

Acido alginico: Acido polimanurónico. Filamentos en grano fino o grueso y en polvo incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos. Agente Espesante; Estabilizador

Acido ascorbico: Vitamina C; Acido l-ascórbico. Sólido blanco cristalino, inodoro. Antioxidante

Acido benzoico. Polvo blanco cristalino. Conservador

Acido butirico: Líquido incoloro con fuerte y penetrante olor a manteca rancia.

Aromatizante

Acido caproico. Líquido oleoso, incoloro o amarillo pálido, con olor característico a queso; Aromatizante

Acido citrico. Sólidos cristalinos blancos o incoloros e inodoros. Secuestrante, Dispersante, Acidulante, Saborizante

Acido fenil acetico Sólido cristalino con olor desagradable persistente, que en soluciones diluidas presenta un olor parecido al geranio y rosa. Aromatizante

Acido formico: Acido metanoico. Líquido incoloro, muy corrosivo, de olor pungente característico. Conservador

Acido fosforico: Acido ortofosfórico. Líquido claro, incoloro, inodoro, de consistencia siruposa. Acidulante; Secuestrante

Acido fumarico: Acido transbutenedioico. Polvo cristalino o granular blanco, inodoro. Acidulante

Acido gluconico: Ac D-glucónico; Ac dextrónico. Cristales blancos o incoloros. Se expende en solución acuosa al 50% de color ámbar pálido y débil olor a vinagre. Acidulante

Acido isoascorbico: Acido eritórbico; Acido D-isoascórbico. Sólido cristalino blanco, inodoro. Antioxidante

Acido lactico: Acido 2-hidroxipropiónico. : Líquido incoloro o con ligero tono amarillento, transparente, inodoro, siruposo y con sabor ácido fuerte. Es higroscópico y se descompone por ebullición. Acidulante

Acido malico: DL-málico; Acido hidroxisuccínico. Polvo o gránulos cristalinos blancos o casi blancos de sabor ácido. Acidulante

Acido sorbico: Acido trans, trans 2,4-hexadienoico. Cristales blancos de olor ligeramente acre. Conservador

Acido tartarico: Acido L (+) tartárico. Sólido cristalino, incoloro o translúcido e inodoro. Acidulante

Alcohol decilicoLíquido incoloro con olor floral que recuerda las flores del naranjo. Aromatizante

Alcohol etilicoAlcohol, etanol. Líquido móvil, límpido e incoloro, olor suave característico y sabor ardiente, inflamable.

Agar: Agar – agar Sustancia coloidal hidrofílica, seca, que se extrae de ciertas algas marinas (clase: Rodofíceas). El agar sin moler se presenta en haces de tiras delgadas, membranosas y aglutinadas, o en fragmentos escamosos o granulados. Color: anaranjado ligeramente amarillento o gris amarillento o amarillo pálido o incoloro. Resistente cuando está húmedo y quebradizo al estado seco. El agar en polvo es blanco a blanco amarillento o amarillo pálido. Espesante, Estabilizador

Acohol nonilicoLíquido incoloro con olor cítrico y rosas. Aromatizante

Alcohol anisilico o alcohol Líquido incoloro o ligeramente amarillo con olor floral. . Aromatizante Líquido incoloro, algo viscoso, con olor característico a jacinto. Aromatizante

Alcohol hexilico Líquido claro, incoloro, móvil; con olor dulce penetrante. Aromatizante

Alcohol feniletilicoLíquido incoloro con olor semejante a rosa. Aromatizante

Alcohol lauricoLíquido incoloro a temperatura de unos 21°C, con olor graso característico. Aromatizante

alfa-tocoferol: alfa-tocoferol, d-alfa-tocoferol, dl-alfa-tocoferol). Aceite viscoso, claro amarillo, casi inodoro. Antioxidante

Almidones modificadosSe presentarán en forma de polvo, grumos o laminillas friables; de color blanco o casi blanco; sin olor ni sabor; insolubles en alcohol, éter, cloroformo. Espesante, Estabilizante

Aluminio y potasioCristales largos transparentes o polvo blanco; sin olor y con sabor dulce astringente. Agente de firmeza

Amonio alginato: Polimanuronato de amonio. Filamentos, en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos. Agente Espesante y Estabilizador

amonio bicarbonatoCristales blancos ó polvo cristalino blanco, con ligero olor amoniacal. A una temperatura de 60°C o mayor, se volatiliza rápidamente, con descomposición en amoníaco, dióxido de carbono y agua. A temperatura ambiente es estable. Agente de levantamiento

Amonio carbonato Consiste en mezclas variables de bicarbonato de amonio y carbonato de amonio. Polvo blanco o masa dura blanca y traslúcida. Agente Neutralizante, Buffer

Amonio (di) - fosfato: Fosfato de amonio dibásico). Gránulos o polvo cristalino blanco de sabor salino e inodoro. Buffer, Alimento de levadura

Amonio hidroxido. Solución acuosa de NH₃, clara, incolora y de olor pungente característico. Neutralizante

Amonio (mono) - fosfato: Fosfato de amonio monobásico). Gránulos o polvo cristalino blanco e inodoro. Buffer, Alimento de levadura

Anhidrido sulfuroso: Dióxido de azufre Gas incoloro, no inflamable, de olor picante y sofocante. Conservador, Antioxidante

Antranilato de metilo: Metil 2-amino benzoato Líquido incoloro o amarillo pálido de fluorescencia azulada. Aromatizante

Aspartamo Polvo blanco, cristalino, inodoro, de fuerte sabor dulce. Edulcorante no nutritivo

Azodicarbonamida. Polvo cristalino, inodoro, de color amarillo o amarillo rojizo. Mejorador químico

Azul de ultramar: Masa o polvo azul insoluble en agua y fácilmente descomponible por ácidos. Blanqueador óptico

Balsamo del peru: Balsamun peruvianum Líquido espeso, no pegajoso, de color pardo oscuro en masa y pardo rojizo transparente en capa delgada, con olor balsámico que recuerda a la vainilla y sabor acre y algo amargo. Se obtiene por contusión o quemadura superficial de la corteza de la leguminosa Miroxylon pereirae (Royle) Klotzsche. Aromatizante

balsamo de tolu: Balsamun toltanum Producto de la consistencia de la trementina cuando fresco, que endurece con el tiempo formando una masa resinosa, dura, friable, de fácil ablandamiento, de color pardo claro o pardo rojizo, pero translúcido en capa delgada, olor balsámico que recuerda a la vainilla y sabor aromático, dulce y acre. Se obtiene por incisiones en la corteza de la leguminosa Miroxylon toluifera (L) HBK. Aromatizante

Benzaldehido: Aldehida benzoica Líquido incoloro con olor a almendras amargas. Aromatizante

Benzofenonas Sólido blanco, cristales rómbicos, con delicado y persistente olor a rosas. Aromatizante

Ter-butilhidroquinona Sólido cristalino, blanco de olor característico Antioxidante.

Butirato de bencilo Líquido incoloro con aroma que recuerda a ciruelas. Aromatizante

Butirato de butilo Líquido incoloro con olor a frutas y por dilución tiene un aroma semejante al ananá; Aromatizante

Butirato de etilo. Líquido incoloro, de olor frutal. Aromatizante

Butirato de isoamilo. Líquido incoloro con fuerte olor frutal. Aromatizante

Cafeina: Trimetilxantina. Agujas incoloras, brillantes, sedosas, agrupadas, inodoras, de sabor amargo y eflorescentes en el aire seco. Estimulante

Calcio alginato: Polimanuronato de calcio. Filamentos, en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos. Agente espesante y Estabilizador

Calcio ascorbato Polvo blanco, cristalino o ligeramente amarillento. Antioxidante

Calcio benzoato. Polvo blanco cristalino. Conservador

Calcio carbonato. Polvo blanco, fino, microcristalino, inodoro, insípido y estable al aire. Neutralizante, Agente de firmeza (textura)

Calcio ciclamato: Ciclo hexanosulfamato de calcio. Polvo cristalino blanco, inodoro, de sabor muy dulce en solución acuosa diluida. Edulcorante artificial

Calcio citrato: Citrato tricálcico Polvo blanco fino e inodoro. Secuestrante, Buffer y Agente de firmeza (textura)

Calcio cloruro. Fragmentos o gránulos blancos, duros, inodoros y delicuescentes.

Estabilizador, Modificador de textura

Calcio (di)-fosfato: Polvo blanco, inodoro, insípido y estable al aire. Alimento de levaduras, Agente de firmeza (textura)

Calcio gluconato Poco soluble en agua fría dando una solución neutra al tornasol. Insoluble en alcohol y disolventes orgánicos. Agente de firmeza, Secuestrante, Tampón

Calcio hidroxido Polvo blanco de sabor algo amargo y alcalino. Tampón, Agente de firmeza, Neutralizante

Calcio lactato Polvo cristalino o granuloso de color blanco o crema; casi sin olor, conteniendo 5 moléculas de agua de cristalización. Agente de firmeza, Tampón

Calcio (mono) fosfato: Fosfato monocálcico, bifosfato de calcio, fosfato de calcio monobásico. Gránulos o cristales blancos o polvo granular. Es delicuescente. Alimento de levadura, Agente de firmeza (Textura)

Calcio propionato. Cristales blancos con olor débil a ácido propiónico. Conservador

Carragenina, carragenato o selosa de musgo de irlanda El término Carragenano designa como nombre genérico y también como denominación específica a los extractos de algas de las especies Chondrus y Gigartina Las Selosas procedentes de otras familias de algas de la clase Rodophyceae podrán llevar nombres específicos tales como Iridaphycan, Hypnean, Eucheuman y Furcelerano, siempre que sus características y especificaciones respondan a las de la Carragenina. Los productos comerciales clasificados como Carragenano se diluyen frecuentemente con azúcares para fines de normalización y se mezclan con sal de uso alimenticio necesario para conseguir característicos de gelificación y espesamiento. En estos casos deberán declararse cuali-cuantitativamente en el rótulo principal del envase y en forma bien visible las sustancias agregadas. La Carragenina se presenta como un polvo fino, o como granulado grueso o fino, con coloración que va desde el amarillento al incoloro y es prácticamente inodoro. Gelificante, Espesante, Estabilizador

Calcio sacarina: Sacarina cálcica. Cristales blancos, inodoros o con débil olor aromático y muy dulce. Edulcorante artificial

Calcio silicato. Se presenta como polvo blanco fluido, capaz de absorber grandes cantidades de agua u otros líquidos manteniendo su condición de polvo fluido. Antiaglutinante

Calcio sorbato: Sal de calcio del ácido sórbico Polvo blanco cristalino. . Conservador

Sulfato de calcio Polvo fino, blanco o ligeramente amarillo, inodoro. Agente de firmeza. Agente nutritivo para levaduras. Acondicionador de masas.

Calcio (tri)-fosfato: Fosfato de calcio tribásico, fosfato de calcio precipitado, fosfato tricálcico Polvo blanco inodoro, insípido y estable al aire. Antiaglutinante, Buffer

Caproato de alilo: n-hexanoato de alilo; capronato de alilo Líquido aceitoso de olor parecido al de ron. Aromatizante

Carboximetilcelulosa sodica Sal sódica del carboximetil éster de la celulosa Polvo blanco o ligeramente amarillento, que puede presentarse en forma de finos granos o fibras finas Casi

inodoro e insípido. Soluble en agua; insoluble en solventes orgánicos. Espesante, Estabilizante,

L-carnitina Cristales higroscópicos. Nutriente (Fórmulas para lactantes)

Carnitina (Clorhidrato) Cristales blancos, muy solubles en agua, funde con descomposición a 142°C. Nutriente.

Celulosa microcristalina: Celulosa gel. Polvo fino, blanco, cristalino, insoluble en: agua, alcohol, éter, ácidos diluidos; parcialmente soluble en soluciones alcalinas diluidas. Espesante, Estabilizante

Carvacrol. Líquido incoloro o amarillo pálido, con olor pungente a especias, semejante a timol. Aromatizante

Cera carnauba Cera purificada extraída de brotes y hojas de la palma Copernicia cerifera (Arruda) Mart. Se presenta de textura dura y quebradiza, de fractura resinosa y de color amarillo pardo a pardo claro. Agente protector en superficie

Caproato de etilo o hexanoato de etilo Líquido incoloro con fuerte olor frutal. Aromatizante

Cera de abejas Blanca y amarilla. Cumplirán las exigencias de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina. Agente protector en superficie

Ceras minerales. De parafina y microcristalina. Productos constituidos por mezclas de hidrocarburos parafínicos, sin sabor ni olor. Se obtienen a partir de petróleos y se someten a intensa purificación. Componente de gomas de mascar - Protección en superficie

Ciclohexano propionato de alilo: Alilo-3-ciclohexano propionato. Líquido incoloro, de olor a ananá. Aromatizante

Cinamaldehído: Cinamal, aldehído cinámico. Líquido amarillo con olor a cinamomo y sabor aromático caliente. Aromatizante

Cinamato de metilo. Sólido blanco o ligeramente amarillento, con olor balsámico frutal. Aromatizante

Cisteína (Clorhidrato) Cristales blancos, funde con descomposición entre 175 y 178°C. Acondicionador de masa para panificación.

Citrato de isopropilo. (Mezcla de ésteres) El aditivo descrito bajo este nombre consiste aproximadamente de una mezcla de citrato de monoisopropilo (27%), citrato de diisopropilo (9%) y citrato de triisopropilo (2%). Conteniendo hasta 62% de una mezcla de mono y diglicéridos. Secuestrante

Clorotetraciclina (Clorhidrato): Clorhidrato de aureomicina. Polvo cristalino, amarillo, inodoro y de sabor amargo. Conservador

Decanal: Aldehído C10, aldehído decílico. Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor graso que al diluirse desarrolla un olor floral característico. Aromatizante

Decalactona delta Líquido incoloro con olor frutal a coco que en pequeña concentración se asemeja a manteca. Aromatizante

Diacetilo: 2,3-butanodiona; dimetilglioxal. Líquido amarillo claro a amarillo verdoso, con fuerte olor pungente. Aromatizante

Diacetiltartratos de mono y diglicéridos: Ésteres de mono y diglicéridos con ácido diacetil tartárico. Productos líquidos viscosos y pegajosos, o sólidos de consistencia cerosa (dependiendo del valor de índice de yodo de los mono y diglicéridos empleados). Emulsificante

Difenilo: Bifenilo; fenilbenceno. Polvo cristalino blanco, con olor desagradable,

Insoluble en agua pero soluble en grasas y aceites. Fungistático

Dimetilsilicona. Líquido claro e incoloro, constituido por polímeros lineales siloxano totalmente metilados Antiespumante

Esperma de ballena: Sperma cetacei; Cera de cachalote. Sustancia cerosa, extraída de la cabeza del cachalote. Agente protector en superficie

Estearato de arcorbilo: Estearato de l-ascorbilo. Sólido blanco o blanco amarillento Antioxidante

Etil-maltol. Polvo blanco con aroma particular. Aromatizante

Esteres grasos de la sacarosa: Sacaro ésteres; Agentes Tensioactivos de ésteres Emulsificante, Estabilizante

Esteres glicéricos purificados de la colofonia: ésteres glicéricos purificados de la rosina de madera Emulsificante, Estabilizante

Glicósidos de esteviol Obtención: A partir de las hojas *Stevia rebaudiana* Bertoni. Extracción con agua caliente. Polvo de color blanco a amarillo claro, inodoro, o con ligero olor característico. Aproximadamente 200-300 veces más dulce que la sacarosa Función: Edulcorante

Etilvainillina: 3-etoxi-4-hidroxibenzaldehído. Cristales finos blancos o ligeramente amarillentos, con fuerte olor y sabor a vainilla. Aromatizante

Fenil-acetaldehído: Aldehído fenilacético, aldehído alfa toluico Líquido oleoso, incoloro o ligeramente amarillento que por dilución ofrece un olor que recuerda al jacinto. Aromatizante

Fenil acetato de metilo Líquido incoloro o ligeramente colorado, con un débil olor que recuerda a la miel. Aromatizante

Formiato de amilo o formiato de isoamilo Líquido incoloro, con olor semejante a ciruela. Aromatizante

Formiato de etilo: Etil-formiato. Líquido incoloro de olor característico. Aromatizante

Fructosa: Levulosa, D-Fructosa o Azúcar de Fruta. Cristales blancos o polvo cristalino higroscópico con sabor dulce y sin olor. Soluble en metanol, etanol y agua. Densidad (20°C): 1,6 Edulcorante nutritivo

Furcelleran y sus sales sodicas o potasicas Hidrocoloide refinado, obtenido por extracción acuosa del alga roja *Furcellaria fastigiata* (familia Florideae) Polvo más o menos fino, incoloro o ligeramente amarillento; prácticamente inodoro; soluble en agua; insoluble en alcohol. Espesante, Estabilizante

Formiato de cinamilo. Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor balsámico semejante al cinamomo. Aromatizante

Galato de dodecilo: Ester n-dodecílico del ácido gálico. Sólido blanco o blanco cremoso, inodoro, de sabor ligeramente amargo. Antioxidante

Galato de octilo: Ester n-octílico del ácido gálico. Sólido inodoro, blanco a blanco cremoso, sabor ligeramente amargo. Antioxidante

Galato de propilo. Sinónimo: Ester n-propílico del ácido gálico. Sólido cristalino blanco a blanco cremoso, inodoro con sabor ligeramente amargo Antioxidante

Gelatina. Gelatina animal Producto obtenido por extracción de tejidos que contienen colágeno, sometido a purificación. Hojas o láminas rectangulares, amorfas, delgadas, flexibles, de fractura neta, transparentes, incoloras o ligeramente amarillentas, inodoras y con sabor especial muy débil. Fácilmente Espesante-Estabilizante

Glicerina: Glicerol. Líquido siruposo, incoloro, límpido, de sabor dulce, inodoro o con olor muy suave, nunca rancio. Cumplirá las demás exigencias de identidad y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina.

Glucono-delta-lactona Polvo blanco cristalino, prácticamente libre de olor.

Soluble en agua; casi insoluble en alcohol; insoluble en éter. Acidulante

Goma arabiga. Goma de acacia, Goma de Senegal Exudación gomosa desecada del tronco y de las ramas de varias especies de Acacias (Leguminosas) Cumplirá los ensayos de identificación y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina. Estabilizante, Espesante, Emulsificante

Goma de espina corona Polvo blanco ligeramente amarillento que gelifica fácilmente en agua caliente, formado principalmente por galacto mananos. Se obtiene por molienda de los endospermas (libres de germen y de envoltura o tegumento) de la semilla Gleditsia amorphoides. Espesante, Estabilizante

Goma garrofin Polvo blanco ligeramente amarillento que gelifica fácilmente en agua caliente. Se obtiene por molienda de los endospermas (libres de germen y de envoltura o tegumento) de la semilla Ceratonia siliqua L. (Algarrobo europeo). Espesante, Estabilizante.

Goma Gellan Polvo blanco crema, inerte, sin olor ni sabor característico, se descompone sin fundirse a temperaturas superiores a 150°C. Espesante. Estabilizante. Gelificante.

Goma guar: Polisacárido (galactomananos) hidrocoloidal, de alto peso molecular. Se obtiene de los endospermas molidos de las leguminosas Cyamopsis tetragonolobus L. Taub; Polvo blanco a blanco amarillento casi inodoro. Estabilizante, Espesante y Emulsificante

Goma karaya: Goma Sterculia Exudación gomosa seca de Sterculia urens R. y otras especies de Sterculia o de Cochlospermum gossypium o de otras especies de Cochlospermum. Partículas de tamaño variable de color amarillo pálido a pardo rojizo y olor y sabor característicos. Estabilizante, Espesante, Emulsificante

Goma laca: Schellac Hojuelas transparentes, quebradizas y amarillentas u hojuelas rotas o en polvo. Protector de superficie

Goma tragacanto: Tragacanto Exudación gomosa desecada de varios Astragalus (Leguminosas). Estabilizador, Espesante y Emulsificante

Goma konjac Polvo de color crema a pardo suave. Gelificante, espesante, emulsificante, estabilizante,

Goma tara Goma de algarrobo peruano. Polvo blanco a blanco amarillento, casi inodoro. Agente espesante, estabilizante. Se limita su uso a aquellos productos en los cuales esté admitida la función espesante/estabilizante en el citado Código, con la exclusión de los alimntos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión, a fin e evitar problemas en el tracto digestivo.

Heptanoato de etilo. Líquido incoloro de olor y sabor frutal (vinoso). Aromatizante

Heptincarbonato de metilo. Líquido incoloro o ligeramente amarillento, de olor fuerte y desagradable. Aromatizante

Hexaisobutirato diacetato de sacarosa Sólido cristalino céreo, blanco o amarillento, de olor aromático. Antioxidante

Hidroxicitronelal. Líquido incoloro con olor floral dulce Aromatizante

Hidroxipropilcelulosa Polvo blanco, granular o fibroso Estabilizante, Espesante, Emulsionante

Hidroxitolueno butilado 9 (bht):2,6-dibutil-terc-p-cresol). Sólido blanco, cristalino, con olor aromático débil característico. Antioxidante

Hierro electrolítico Polvo amorfo gris opaco obtenido por electro-deposición. Estable en aire seco. Nutriente, Suplemento nutricional

Hierro (iii) amonio citrato, pardo Citrato férrico amónico, pardo. Sal compleja de estructura indeterminada, compuesta de hierro, amonio y ácido cítrico. Se presenta como escamas finas, transparentes o gránulos, de color pardo, pardo rojizo o rojo o como polvo amarillo pardusco. Inodoro o con ligero olor amoniacal y suave sabor metálico. Es afectado por la luz. Nutriente; Suplemento nutricional.

Hierro (iii) amonio citrato, verde Citrato férrico amónico, verde. Sal compleja de estructura indeterminada, compuesto de hierro, amonio y ácido cítrico. Se presenta como escamas finas, transparentes o como gránulos, polvo o cristales Nutriente; Suplemento nutricional.

Hierro (ii) fumarato. Fumarato ferroso. Polvo inodoro, de color naranja rojizo a pardo rojizo. Puede contener grumos blandos que cuando se rompen producen una raya amarilla. Nutriente

Hierro (iii) pirofosfato Pirofosfato férrico. Polvo blanco amarillento o blanco pardusco. Inodoro. Insoluble en agua. Soluble en ácidos minerales. Nutriente; Suplemento nutricional.

Hierro (ii) lactato Polvo o cristales verdosos, con ligerísimo olor característico, sabor suave, dulzón y ferruginoso. Por exposición al aire se oxida, cubriéndose de una capa amarilla pardusca e inutilizándose. Nutriente.

Glicinato ferrico. Quelato complejo de estructura indeterminada, compuesto de hierro y glicina. Polvo pardo rojizo, inodoro y con suave sabor metálico. Nutriente. Suplemento nutricional.

Glicinato ferroso (procesado con ácido cítrico) Hierro (II) Glicinato, Bisglicinato ferroso. Polvo fino verde grisáceo, higroscópico y con fluidez. Soluble en agua y prácticamente insoluble en acetona y en etanol. Adecuado para el uso como fuente de hierro para suplementar o fortificar, siempre que la ingesta total de hierro de todas las fuentes no excediera la ingesta diaria admitida. Nutriente. Sólo para uso en programas con seguimiento.

Hierro (ii) sulfato Cristales verdes transparentes o polvo cristalino de color azul verdoso pálido. Eflorescente en el aire seco. Por exposición en el aire húmedo se oxida, cubriéndose de una capa amarilla pardusca e inutilizándose. Líquido incoloro o amarillo pálido. Aromatizante

Ionona (Beta). Líquido ligeramente amarillo Aromatizante

Iso-valerianato de amilo Valerato de amilo; isovalerato de isoamilo. Líquido incoloro que por dilución adquiere olor frutal. Aromatizante

Iso-valerianato de etilo 2-metil butirato de etilo Líquido incoloro, con fuerte olor frutal y que por dilución sugiere olor a manzana. Aromatizante

LactitolLactit, Lactositol, Lactobiosit, 4-0- Beta-D-galactopiranosil-D-glucitol. El Lactitol cristalino puede presentarse como mono y dihidrato. Muy soluble en agua. Edulcorante. Agente de firmeza.

Lecitina. La lecitina de uso alimentario se obtiene de los porotos de soja y otras fuentes vegetales. Es una mezcla compleja de fosfátidos insolubles en acetona compuesta en su mayor parte por fosfatidil colina, fosfatidil etanolamina y fosfatidil inositol. La consistencia en los grados natural y refinado puede variar desde plástica a fluida, en polvo o gránulos, dependiendo del contenido de ácidos grasos y de aceite y de la presencia o ausencia de otros diluyentes. Su color varía de amarillo pálido a pardo dependiendo del origen y de si es blanqueada o no. Inodora o con olor característico suave. Sabor suave. Antioxidante Emulsionante, Antisalpicante

Lactato de etilo hidroxil-2-propionato de etilo. Líquido incoloro con olor especial. Aromatizante

Laurato de etilo: dodecanato de etilo). Líquido oleoso, incoloro, con olor floral. Aromatizante

Monoclorhidrato de l-lisina. Polvo cristalino blanco o casi blanco, inodoro, correchizo. Nutriente, Suplemento dietario

Maltitol cristalino Maltitol. Polvo blanco, cristalino, de sabor dulce. Edulcorante nutritivo; humectante; estabilizante.

MaltolPolvo blanco, cristalino, que en solución diluida tiene un olor que recuerda a frutillas. Pureza: no menos de 98% de C₆H₆O₃ Aromatizante

ManitolSólido blanco, cristalino, inodoro y de sabor dulce. Edulcorante

Magnesio carbonato: Carbonato básico hidratado de magnesio o carbonato básico de magnesio Polvo blanco o masas friables blancas, livianas, inodoras, casi insípidas y estables al aire. Cumplirá todos los ensayos de identidad y pureza de la Farmacopea Nacional Argentina. Antiaglutinante

Magnesio hidróxidoPolvo blanco y voluminoso. Neutralizante

Magnesio óxidoPolvo blanco que se presenta como óxido de magnesio liviano y óxido de magnesio pesado. Nutriente

Magnesio silicatoSales solubles: no más de 2%. Antiaglomerante

Manitol: d-manitol; manitaSólido blanco cristalino; inodoro y de sabor dulce. Edulcorante

Metilamilcetona: metil-n-amilcetona Líquido incoloro y de olor particular. Aromatizante

Metil benzaldehído(para): Aldehído para toluico Líquido incoloro, con olor de almendras amargas. Aromatizante

Metilcelulosa: Ester metílico de la celulosa Gránulos finos, filamentos o polvo blanco o ligeramente amarillo o grisáceo; inodoro e insípido. Espesante, Aglutinante, Estabilizador

Metilciclo pentenolona: 3-metilciclo pentano 1,2-diona :Polvo blanco cristalino, con olor a nueces y a maple en soluciones diluidas. Aromatizante

Metil fenilglicidato de etilo: Aldehído C-16 Líquido incoloro o amarillo pálido con olor fuerte a frutillas. Aromatizante

Metil hidroxietilcelulosaPolvo blanco hasta amarillo pálido, soluble en agua fría, insoluble en agua caliente y en la mayoría de los solventes orgánicos. Ligante, retención de humedad, espesante.

Metilnaftil cetona: 2'-acetonaftona Sólido blanco cristalino de olor a azahares. Aromatizante

MetioninaAcido alfa amino butírico, gama metil tio. Polvo blanco con olor característico, soluble en agua y soluciones diluidas de ácidos y bases. Nutriente.

MonoglicéridosProductos fundamentalmente constituídos por monoglicéridos de ácidos grasos Pueden presentarse como productos cristalinos o masas ceras o plásticas de color blanco o blanco amarillento. Emulsionantes-Estabilizadores

Mono y diglicéridos(Mezclas) fundamentalmente mezclas de mono y diglicéridos de ácidos grasos Pueden presentarse como productos grasos duros de aspecto céreo, o de consistencia viscosa, o de líquidos viscosos, de color blanco o crema. Emulsionantes, Estabilizadores

Mono y diglicéridos (mezclas) acetilados: Esteres de mono y diglicéridos con ácido acético Productos resultantes de la acetilación de mono y diglicéridos (mezclas) con anhídrido acético en ausencia de catalizadores, pudiendoselos también preparar por interesterificación entre triglicéridos y acetina Emulsificantes, Modificantes de textura

Monoglicéridos succinilados Esteres de monoglicéridos de ácidos grasos con anhídrido succinico. Gliceril monoestearato: 12 a 20%. Monoglicéridos succinilados: min 55% Emulsionante. Estabilizante.

Monoestearato de polioxietilen (20) sorbitan Polisorbato 60 Líquido oleoso o semigelatinoso a 25°C, de color amarillo limón a anaranjado, con olor característico y sabor picante algo amargo. Emulsificante, Estabilizante

Monooleato de polioxietilen (20) sorbitan: polisorbato 80 Líquido oleoso a 25°C, cuyo color varía entre amarillo-limón y ámbar, olor débil y característico, sabor algo picante y amargo. Emulsificante, Estabilizante

Naftolato de etilo(Beta): Eter etil-beta-naftílico; bromelia Cristales incoloros de olor a azahares. Aromatizante

NisinaAntibiótico constituído por un grupo de antibióticos polipéptidos producidos por cepas de Streptococcus lactis pertenecientes al grupo N- Lancefield Polvo blanco micronizado obtenido por secado spray Antibiótico, Conservador

Neohesperidina dihidrochalcona Polvo blanco, cristalino no higroscópico de intenso sabor dulce. Edulcorante no nutritivo.

Natamicina. Pimaricina Polvo cristalino blanco a blanco cremoso, casi insípido e inodoro. La natamicina podrá además ser empleada en los alimentos que específicamente permita su uso como sustancia antimicótica, la Autoridad Sanitaria Nacional. En todos los casos deberá ser declarado claramente en el rótulo de los productos que lo contienen. Conservador antimicótico.

Nonalactona (gamma). Líquido casi incoloro o amarillo con fuerte olor a coco Aromatizante

Nonanal. Aldehído C9; aldehído pelargónico Líquido incoloro o ligeramente amarillento que cuando se diluye presenta un olor a rosas y naranjas. Aromatizante

Octanal.Aldehído C8; Aldehído caprílico Líquido incoloro o ligeramente amarillento con olor frutal. Aromatizante

Orto-fenilfenol: 2-hidroxidifenilo Polvo cristalino blanco, fluido con suave olor característico. Agente desinfectante

Oxitetraciclina(Clorhidrato de terramicina). Polvo cristalino amarillo, inodoro, higroscópico y de sabor amargo. Conservador

Hidroxibenzoato de etilo Etil-paraben. Sólido, cristalino o polvo blanco casi inodoro. Conservantes

Hidroxibenzoato de metilo metil-paraben. Sólido, cristalino o polvo blanco casi inodoro. Conservante

Palmitato de ascorbilo. Palmitato de L-ascorbilo Sólido blanco o blanco amarillento, con olor a frutos cítricos. Antioxidante

Parafina (de síntesis) Mezclas de hidrocarburos parafínicos obtenidas por síntesis (proceso Fischer-Tropsch), libres de fracciones de bajo peso molecular, hidrogenadas y purificadas por percolación a través de carbón activado. Componente de gomas de mascar (Chewing-gum)

Pectina (En polvo) Polímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente esterificado con metanol Se obtiene por extracción de materias primas vegetales El producto comercial puede presentarse mezclado con azúcares para regular el poder gelificante Polvo blanco amarillento, ligeramente grisáceo o ligeramente pardo Gelificante-Espesante-Estabilizante

Pectina amidadaPolímero constituido esencialmente por unidades de ácido galacturónico parcialmente metilado y parcialmente amidado El producto comercial puede presentarse mezclado con azúcares para regular el poder gelificante y con soluciones tampón de sales de calidad alimentaria para mantener al pH y las características de sedimentación deseables Polvo blanco, amarillento, ligeramente grisáceo o pardo Gelificante-Espesante-Estabilizante.

Pelargonato de etilo Nonanoato de etilo. Líquido incoloro, claro de olor a coñac Aromatizante

Piperonal: Aldehído piperonílico; Heliotropina. Sustancia cristalina blanca, de olor floral. Aromatizante

Polidextrosa Polvo amorfo blanco o ligeramente amarillo, sin poder edulcorante. La denominación de venta de este producto será: Polidextrosa. Agente de masa, espesante, estabilizante, humectante, agente de firmeza o endurecedor o texturizante.

Solucion de polidextrosa Jarabe de Polidextrosa o Polidextrosa K, la solución acuosa de polidextrosa. Líquido claro incoloro o de color amarillo claro. La denominación de venta de este producto será: Solución de Polidextrosa o Jarabe de Polidextrosa o Polidextrosa K. Agente de masa, humectante y texturizante.

Polirricinoleato de poliglicerol ésteres de poliglicerol con ácidos grasos policondensados de aceite de ricino. Líquido de elevada viscosidad. Los productos comerciales pueden ser caracterizados además por los índices de saponificación, de yodo, de acidez, de hidroxilo, título de los ácidos grasos libres, contenido de cenizas e índice de refracción. Emulsificante

PolivinilpirrolidonaPovidona, PVP, Poli 1-(2-oxo-1-pirrolidín) etileno Polvo blanco a blanco amarillento, prácticamente inodoro soluble en agua, alcohol y cloroformo. Insoluble en éter. Estabilizante, clarificante, dispersante, agente de tableteado.

Potasio alginato: Polimananurionato de potasio. Filamentos en grano fino o grueso y en polvo; incoloro o ligeramente amarillo, de sabor y olor característicos. Agente espesante y estabilizante

Potasio benzoatoPolvo blanco cristalino. Conservador

Potasio bromato: Bromato de potasio. Polvo blanco cristalino. Mejorador químico

Potasio carbonato. Se presenta anhidro o con 1,5 moléculas de agua de cristalización. El anhidro es un polvo granular blanco y el hidrato, cristales blancos traslúcidos. Neutralizante

Potasio citrato: Citrato tripotásico. Polvo blanco granular o cristales transparentes, delicuescente, inodoro; y de sabor salino Secuestrante- Buffer-Estabilizante

Potasio hidroxido: Potasa cáustica. Masa fundida blanca o casi blanca que se presenta en forma de barras, lentejas, etc. Delicuescente al aire, absorbiendo fácilmente anhídrido carbónico y agua Neutralizante

Potasio (mono) - monofosfato: Fosfato ácido de potasio; Monofosfato mono potásico; Fosfato potásico monobásico. Polvo cristalino blanco, inodoro. Neutralizante-Secuestrante

Potasio (di) monofosfato Monofosfato dipotásico. Polvo granulado blanco o cristalino, higroscópico. Buffer-Secuestrante

Potasio nitrato. Polvo blanco cristalino. Mejorador de color (Curado)

Potasio nitrito. Gránulos o varillas delicuescentes, de color blanco o ligeramente amarillo. Mejorador de color (Curado)

Potasio polifosfato Potasio metafosfato; Sal potásica de Kurrol. Polvo blanco e inodoro, insoluble en agua, soluble en soluciones diluidas de sales sódicas. Emulsificante-Humectante

Potasio sorbato: Sal de potasio del ácido sórbico. Polvo blanco cristalino. Conservador

Potasio tartrato ácido: Bitartrato de potasio; Crémor tártaro. Cristales incoloros, débilmente opacos o polvo cristalino blanco, granuloso, inodoro y de sabor ácido. Acidulante-Buffer

Potasio tartrato neutro: d-Tartrato de potasio. Cristales blancos o polvo granulado, de sabor salino amargo. Neutralizante

Potasio (tetra) difosfato Potasio pirofosfato neutro; pirofosfato tetrapotásico. Cristales incoloros o sólido granular blanco, higroscópico. Emulsificante – Regulador de textura.

PropenilguaitoL: 1-etoxi-2-hidroxi-4-propenil benceno. Polvo cristalino blanco con olor a vainilla. Aromatizante

Propilenglicol: Propanodiol-1,2; Dihidroxi-1,2-propano. Líquido higroscópico, viscoso, inodoro, incoloro y transparente, con leve sabor característico. Vehículo

Propilenglicol monoésteres Productos formados por monoésteres de 1,2-propanodiol esencialmente con ácidos palmítico y/o esteárico Productos sólidos cristalinos o pastosos de color blanco o blanco amarillento. Emulsificantes-Estabilizadores

Propionato de etiloLíquido incoloro, transparente, con olor frutal. Aromatizante

Propionato de geranioLíquido casi incoloro con olor frutal y algo floral. Aromatizante

Propilenglicol alginatoSu composición varía de acuerdo con el grado de esterificación y los porcentajes de grupos carboxílicos libres y neutralizados de la molécula. Se presenta como polvo blanco o amarillento fibroso o granulado. Prácticamente insípido e inodoro Espesante-Emulsificante-Estabilizante

Propilenglicol mono y diésteres Composición: mezcla de mono y diésteres de 1,2-propanodiol esencialmente por ácido palmítico y/o esteárico Producto sólido a pastoso, de color blanco a blanco amarillento. Emulsificantes-Estabilizadores

Pullulan, pullulano. Es un polisacárido lineal neutro (un glucano) que consiste predominantemente de unidades de maltotriosas unidas por enlaces α -1,6-glicosídicos. Se produce por fermentación a partir de un almidón hidrolizado grado alimenticio usando una cepa productora (fungus tipo levadura ubicuo) de *Aureobasidium pullulan* Polvo blanco, inodoro.

ROTULACIÓN

ARTÍCULO 880.- Para la rotulación de los aromatizantes/saborizantes se aplican las disposiciones generales establecidas en el Reglamento Técnico MERCOSUR para la Rotulación de Alimentos Envasados y además las siguientes disposiciones específicas:

- La denominación de los aromatizantes/saborizantes será hecha según lo establecido en el presente código
- La lista de ingredientes debe incluir todos los aditivos y/o los productos alimenticios empleados en la elaboración de los aromatizantes/saborizantes
- No será necesario declarar el nombre de cada sustancia que compone el aromatizante/saborizante, siendo suficiente designarlo en conjunto con la palabra “aromatizante(s)/saborizante(s)”, indicando su clasificación como natural, idéntico al natural o artificial, según corresponda.
- Cuando se trate de mezcla de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica aromatizante/saborizante juntamente con una indicación de la verdadera naturaleza del aromatizante/saborizante Para productos destinados a uso industrial esta información deberá constar en los documentos comerciales o en el rótulo de los mismos.
- Cuando el aromatizante/saborizante se destine para uso industrial, las instrucciones de uso y/o las cantidades de aromatizante/saborizante a utilizar podrán facilitarse a través de documentos comerciales. Cuando hubiere restricción en el límite de uso para algún componente del aromatizante/saborizante en el alimento, esta información deberá ser indicada en el rótulo.

RESTRICCIONES

ARTÍCULO 881.-

- Concentración máxima permitida de determinadas substancias cuando estén presentes en los productos alimenticios por causa de la utilización de aromatizantes no debe ser adicionado como tal a los productos alimenticios o a los aromatizantes/saborizantes. Puede aparecer en el producto alimenticio en estado natural, luego de la adición de aromatizantes/saborizantes preparados a partir de materias primas naturales.
- Los aromatizantes/saborizantes de humo no deben transferir mas de 0,03 μ g/kg de 3,4-benzopireno al alimento final. A los efectos del control analítico, este valor será determinado a partir de la concentración del 3,4-benzopireno presente en el aromatizante/saborizante de humo utilizado, y en función de la dosis (cantidad) de éste aplicada en el alimento o producto listo para el consumo.

DEFINICIONES DE FUNCIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

ARTÍCULO 882.-

Antiespumante Son sustancias que previenen o reducen la formación de espuma.

Antihumectante/antiaglutinante Son sustancias capaces de reducir las características higroscópicas de los alimentos y disminuir la tendencia de las partículas individuales a adherirse unas a las otras.

Antioxidante Son sustancias que retardan la aparición de alteración oxidativa del alimento.

Colorante Son sustancias que confieren, intensifican o restauran el color de un alimento.

Conservador Son sustancias que impiden o retardan la alteración de los alimentos provocada por microorganismos o enzimas.

Edulcorante Son sustancias diferentes de los azúcares que aportan sabor dulce al alimento.

Espesante Son sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.

Gelificante Son sustancias que dan textura a través de la formación de un gel.

Estabilizante Son sustancias que hacen posible el mantenimiento de una dispersión uniforme de dos o más sustancias inmiscibles en un alimento.

Aromatizante/saborizante Son sustancias o mezclas de sustancias con propiedades aromáticas, sápidas o ambas, capaces de dar o reforzar el aroma, el sabor o ambos, de los alimentos.

Humectante Son sustancias que protegen los alimentos de la pérdida de humedad en ambiente de baja humedad relativa o que facilitan la disolución de un polvo en un medio acuoso.

Regulador de la acidez Son sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de los alimentos.

Acidulante Son sustancias que aumentan la acidez y/o dan un sabor ácido a los alimentos.

Emulsionante / emulsificante Son sustancias que hacen posible la formación o mantenimiento de una mezcla uniforme de dos o más fases inmiscibles en el alimento.

Mejoradores de la harina Son sustancias que, agregadas a la harina mejoran su calidad tecnológica.

Resaltador del sabor Son sustancias que resaltan o realzan el sabor y/o el aroma de un alimento.

Leudantes químicos Son sustancias o mezclas de sustancias que liberan gas y, de esta manera, aumentan el volumen de la masa.

Glaceantes Son sustancias que cuando son aplicadas en la superficie externa de un alimento, imparten una apariencia brillante o proveen un revestimiento protector.

Agente de firmeza o endurecedor o texturizante Son sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crocantes, o interactúan junto con agentes gelificantes para producir o fortalecer un gel.

Secuestrante Son sustancias que forman complejos químicos con los iones metálicos.

Estabilizantes del color Son sustancias que estabilizan, retienen o intensifican el color de un alimento.

Espumantes Son sustancias que posibilitan la formación o el mantenimiento de una dispersión uniforme de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

Agente de masa (agente de cuerpo) Sustancias que proporcionan aumento del volumen y/o de la masa de los alimentos sin contribuir significativamente al valor energético del alimento.

DESINFESTACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

PLAGUICIDAS

ARTÍCULO 883.-Se permite la desinfestación de los cereales, hortalizas, frutas frescas y desecadas preventiva o activa, siempre que se cumplan las siguientes exigencias:

- Que los productos se encuentren en buen estado de conservación, salvo la presencia de insectos o ácaros en cantidad reducida.
- Que la desinfestación se realice en instalaciones adecuadas y por procedimientos admitidos por la autoridad sanitaria.
- Que pueda someterse el producto, luego de la desinfestación, a procedimientos físicos o mecánicos que aseguren la eliminación de las impurezas de origen parasitario y del agente desinfectante.
- Que las sustancias o procedimientos físicos empleados en la desinfestación no modifiquen la composición y la naturaleza fisicoquímica de los principios nutritivos de los alimentos tratados.

RADIACIÓN/ IONIZACIÓN

ARTÍCULO 884.-Las frutas y vegetales secos, desecados o deshidratados, que cumplan con las exigencias del presente Código a excepción de la presencia de insectos y/o parásitos en sus distintos estadios de desarrollo, podrán ser sometidos a la acción de energía ionizante con la finalidad de su desinfestación preventiva o activa.

El proceso de irradiación deberá realizarse según las disposiciones de este código.

La dosis media global absorbida no deberá ser mayor de 1 kGy. Además deberán cumplirse los siguientes requisitos:

- Los productos a irradiar no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico de desinfestación previa o posteriormente a la irradiación.
- La irradiación y comercialización podrán efectuarse: En envases o envolturas que respondan a las exigencias de los Artículos 184 y 207bis del presente Código y cuyo tamaño sea adecuado para su expendio directo al consumidor, en el caso de productos sin infestación macroscópicamente visible. Los materiales de los envases o envolturas deberán impedir la reinfestación y poseer una permeabilidad al oxígeno, al dióxido de carbono y al vapor de agua que asegure la vida útil del producto irradiado.

Podrán emplearse, según el producto de que se trate y/o las condiciones de conservación y durabilidad deseadas, entre otros, los siguientes materiales:

- Polietileno de 80-150 micrones de espesor.
- Celofán K/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.
- Cloruro de polivinilideno de 15-30 micrones de espesor.
- Aluminio/Polietileno (laminado) de 60-90 micrones de espesor.

A granel, en cajas, cajones o contenedores cuya estructura y/o diseño interior no pueda provocar lesiones en el producto. Las frutas y vegetales irradiados a granel deberán someterse a procedimientos físicos o mecánicos con el objeto de disminuir los restos de insectos y/o parásitos y/o sus residuos. Posteriormente, deberán ser acondicionados en cajas o cajones provistos con una envoltura que impida su reinfestación o envasados según las disposiciones establecidas en este código. Los envases, envolturas y contenedores en general no podrán ser objeto de ningún tratamiento químico previa o posteriormente a la irradiación.

El rotulado deberá consignar los requisitos los que correspondan del presente Código y las condiciones de conservación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Las frutas y vegetales secos, desecados o deshidratados irradiados deberán ser almacenados hasta su expendio y/o exhibidos al consumidor en condiciones similares a las indicadas en el rotulado.

Además de las sustancias mencionadas en casos particulares en el presente Código, se permite el uso de los siguientes: sulfuro de carbono, anhídrido sulfuroso, tetracloruro de carbono, óxido de etileno, formiato de metilo, bromuro de metilo, técnicamente puros, y los que en adelante se autoricen por la autoridad sanitaria nacional.

La cianhidrización será permitida a los usuarios que cuenten con instalaciones y personal especializado y en determinados casos únicamente.

Se autoriza el empleo de sustancias deletéreas para desinsectar alimentos, siempre que tales sustancias sean de fácil y total eliminación por simple aireación (tolerancia residual cero).

Los organismos de aplicación de la Ley N° 18073 mantendrán actualizadas en forma permanente las permisiones para el uso de nuevos plaguicidas, así como también la fijación y revisión de los niveles residuales de plaguicidas en materias primas del agro y en alimentos elaborados. A tales fines, deberán considerar las informaciones y recomendaciones que sobre la materia provengan de los organismos internacionales especializados.

PROHIBICION PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS

ARTÍCULO 885.- Los aditivos alimentarios no deben agregarse a los alimentos para:

- a).- Enmascarar técnicas y procesos defectuosos de elaboración y/o de manipulación.
- b).- Provocar una reducción considerable del valor nutritivo de los alimentos.
- c).- Perseguir finalidades que pueden lograrse con prácticas lícitas de fabricación, económicamente factibles.
- d).- Engañar al consumidor

ARTÍCULO 886.- Está prohibida la utilización de los siguientes aromatizantes/saborizantes:

- a).- Aceites esenciales y extractos de: haba-tonka, sasafrás y sabina;
- b).- Compuestos químicos aislados y de síntesis cuya utilización contradiga lo establecido en el presente código
- c).- Los hidrocarburos y los compuestos de la serie pirídica (excepto los incluidos en la "Lista de Base"), los nitroderivados, nitritos orgánicos y otros que expresamente se determinen en un Reglamento Técnico MERCOSUR;
- d).- Está prohibido asociar al/los aromatizante(s)/saborizante(s) la mención de propiedad(es) medicamentosa(s) y/o terapéutica(s) intrínseca(s) de hierbas utilizadas en su elaboración.

ARTÍCULO 887.-Queda prohibido la desinfestación de harinas con Paradiclorobenceno (Paclazol) y con sulfuro de carbono; de las frutas frescas con ácido cianhídrico y óxido de etileno; la de productos ricos en grasas (carne, pescado desecado, quesos, etc.) con sulfuro de carbono y la de los granos con gamaexano.

17. HARINAS, CONCENTRADOS, AISLADOS Y DERIVADOS PROTEÍNICOS

CAPITULO XVII

ARTÍCULO 888.-Harinas Proteínicas de origen vegetal: son los productos de la molienda de semillas limpias, sanas, enteras, parcial o totalmente decorticadas, previstas en el presente Código, que han sido sometidas o no a procesos de remoción parcial o prácticamente total del aceite que contienen. Su granulometría responderá a valores establecidos para cada caso en el presente Código.

HARINA DE SOJA O SOYA

ARTÍCULO 889.-Harina de Soja o Soya es la obtenida a partir de semillas de *Glycine Max (L) Merril*. Los diversos tipos de harina de soja que se consideran responderán a las siguientes características:

- Granulometría: el 95 por ciento debe pasar por tamiz de 149 micrones.
- Las harinas pueden someterse o no a un tostado durante el procesamiento.
- Las harinas tostadas deberán cumplir los siguientes requisitos:

Las harinas de soja no tostadas podrán ser usadas con fines industriales, siempre que los procesos a que se someten con posterioridad aseguren una efectiva inactivación de los factores nutritivos y microbiológicos".

HARINA DE CHIA

ARTÍCULO 890.-Harina de Chía, se entiende el producto proveniente de la molienda de la semilla de chía (*Salvia hispana L.*) debiendo presentar esta última, características de semillas sanas, limpias y bien conservadas, que han sido sometidas a prensado para la remoción parcial o prácticamente total del aceite que contienen. Los diversos tipos de Harina de Chía que se consideran responderán a las siguientes características:

- Granulometría: 0.5 - 1 mm.
- Color: marrón grisáceo.

Sabor y aroma: suave, agradable, propio de la semilla.

18. REGISTRO DE ALIMENTOS MINORISTA Y REGIONALES

CAPITULO XVIII

ARTÍCULO 891.- La Dirección de Bromatología inscribirá en el registro municipal de alimentos a aquellos comercios que elaboren y expendan comidas de manera minorista en su local comercial, o que elabore comidas autóctonas o productos regionales, ya sea para consumo exclusivo de sus clientes, sin distribución a otros comercios o que realicen la distribución a pequeña escala.

Los mismos deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

- Análisis previo de laboratorio de bromatología municipal o autorización de Bromatología Municipal para los productos que elaboren.
- Personal idóneo elaborador de comidas como requisito indispensable
- Contar con un espacio físico destinado solo para la elaboración de los mismos o en su defecto realizar la elaboración en horario no comercial.
- Habilitación Municipal correspondiente como requisito indispensable p/ elaboración de los mismos.

- Carnet sanitario
- Cumplimentar en todo con los requisitos para la elaboración de alimentos determinada en el presente Código

19. *METODOLOGÍA ANALÍTICA OFICIAL*

CAPITULO XIX

ARTÍCULO 892.-A los efectos establecidos en el Artículo 6° de la Ley N° 18.284, la observancia de las normas del Código Alimentario Argentino, será verificada de acuerdo con los métodos y técnicas que correspondan. Los protocolos analíticos deberán consignar el método y/o técnicas aplicadas en cada determinación.

ARTÍCULO 893.- Metodologías analíticas de referencia para control de envases y equipamientos en contacto con alimentos.

- Determinación de acetato de vinilo en simulantes de alimentos
- Determinación de ácido maleico/anhídrido maleico en simulantes de alimentos
- Determinación de ácido metacrílico en simulantes de alimentos
- Determinación de ácido tereftálico en simulantes de alimentos
- Determinación de acrilonitrilo en simulantes de alimentos
- Determinación de aminas primarias aromáticas no sulfonadas en pigmentos y colorantes solubles en solvente
- Determinación de Bisfenol A en simulantes de alimentos
- Determinación de 2,2-bis(4-hidroxifenil)propano-bis-2,3-epoxipropil)éter (BADGE) en simulantes de alimentos
- Determinación de 2,2-bis(4-hidroxifenil)propano-bis-2,3-epoxipropil) éter (BADGE) en simulantes de alimentos
- Determinación de caprolactama en simulantes de alimentos
- Determinación de la migración del cloruro de vinilideno monómero (CVDM) de objetos a base de poli cloruro de vinilideno y sus copolímeros
- Determinación de formaldehído en simulantes de alimentos
- Determinación de 1-octeno en simulantes de alimentos
- Determinación de 1,1,1-trimetilolpropano en simulantes de alimentos
- Determinación de la solidez del color de papeles y cartones coloreados
- Determinación de la solidez de papeles y cartones tratados con blanqueadores fluorescentes
- Determinación de formaldehído en un extracto acuoso).
- Determinación de mercurio en un extracto acuoso
- Determinación de siete bifenilos policlorados
- Elastoméricos: Se tomarán como Metodologías de Referencia para las determinaciones de migraciones específicas de monómeros y para las concentraciones de monómeros residuales, las mismas utilizadas para plásticos.

- Ditiocarbamatos, tiouramos y xantogenatos; Peróxidos; Aminas primarias aromáticas

20. PROCEDIMIENTO

CAPITULO XX

ARTÍCULO 894.- Las Autoridades de la Secretaria de Servicios Publicos Municipal por las áreas correspondientes, aplicarán las disposiciones para el Retiro de Alimentos del Mercado, según los procedimientos descritos en el presente capitulo.

OBJETIVOS Y AMBITOS DE APLICACIÓN

ARTICULO 895.-

Objetivos:

- Armonizar criterios, estandarizar procedimientos y definir responsabilidades
- lograr la máxima reducción de riesgos asociados al consumo de alimentos,
- fortalecer la coordinación entre los integrantes del Sistema Municipal de Control de Alimentos durante un incidente alimentario y obtener una respuesta rápida y equivalente desde todos los niveles

Ambito de aplicación

Gestión de la inocuidad de los alimentos que se elaboran, industrializan, fraccionan, distribuyen, importan y comercializan en el ámbito del Departamento Capital de La Rioja

Definiciones

- Incidente alimentario:
 - ✓ Un evento que posee consecuencias potencialmente dañinas a la población como resultante del consumo de determinado alimento.
 - ✓ La identificación de productos alimenticios contaminados, falsificados, adulterados, alterados o que se encuentran en infracción respecto de las normas vigentes.
 - ✓ La identificación de enfermedad humana que puede ser relacionada con el consumo de alimentos.
 - ✓ La identificación de malas prácticas en el establecimiento alimentario.
- Retiro de alimentos del mercado: Se entiende por retiro de alimentos del mercado una acción correctiva que realiza la empresa elaboradora de un producto que, a criterio de la autoridad sanitaria, está incumpliendo la normativa vigente.

Los sectores público y privado comparten la responsabilidad de asegurar la inocuidad de los alimentos

Origen del retiro

- Denuncias provenientes de distintos sectores de la comunidad (consumidores, organismos gubernamentales y no gubernamentales, agentes de salud, empresas alimentarias, etc.).
- Actuaciones iniciadas por la Autoridad Sanitaria Nacional, la Autoridad Sanitaria Jurisdiccional o Municipal.
- Un resultado adverso de una muestra oficial (Autoridad Sanitaria Nacional, comunicación de la Jurisdicción o Municipio, otras instituciones oficiales) recolectada en inspección de rutina.

Finalidad del retiro

- Inmovilizar los alimentos implicados para impedir que lleguen al consumidor.
- Retirar del mercado efectiva y eficientemente la mayor cantidad posible del producto de riesgo, incluso aquellos que se encuentren en poder de los consumidores si se considerase necesario.
- El inicio y la finalización del retiro deberán ejecutarse en el menor tiempo posible para minimizar la exposición de los consumidores a productos que puedan representar un riesgo para su salud.

Mecanismo de un retiro

Para cada caso particular se determinará el nivel dentro de la cadena de distribución hasta el que se hará extensiva la acción del retiro, conforme al grado de riesgo que pueda significar el producto involucrado, los canales de distribución que hayan sido utilizados y la extensión de la distribución del mismo.

Profundidad del retiro

De acuerdo con la distribución alcanzada el nivel al que se debe extender el retiro.

- Nivel distribución mayorista.
- Nivel distribución minorista.
- Nivel consumidor.

La distribución geográfica del alimento:

- Limitada: cuando el alimento fue distribuido en un área geográfica que se encuentra bajo la jurisdicción de una sola Autoridad Jurisdiccional, sin tránsito federal.
- Amplia: cuando el alimento fue distribuido en un área geográfica que corresponde a más de una Jurisdicción Bromatológica con tránsito federal.

Advertencia a los consumidores/comunicación con el público

Según el incidente específico puede ser necesaria o no. En caso de considerarse necesaria, se dispondrá la extensión y rapidez de emisión en función del riesgo evaluado y el nivel de distribución. Cuando exista riesgo severo a la salud, la podrá realizar un comunicado de prensa a través de los medios masivos de comunicación y/o la notificación a los clientes.

Verificación de la efectividad

Se deberá medir la marcha de la ejecución del retiro y sus resultados en lo referente a la inmovilización de los alimentos implicados, su recuperación y su puesta a disposición de la autoridad sanitaria.

Disposición y destino de los productos recuperados

El destino de los productos recuperados deberá ser evaluado y autorizado por la Municipalescompetente.

Evaluación del riesgo

Deberá realizarse la evaluación del riesgo a través de un modelo científicamente aceptado señalando el tipo de consecuencias para la salud y el perfil y tamaño de la población en riesgo

Clasificación del retiro

En base a la evaluación de riesgo y, con el objeto de orientar la estrategia a seguir, el retiro se clasificará:

- Clase I: cuando el incidente alimentario implica situaciones en las cuales existe una probabilidad razonable de que el consumo de un producto, provocará consecuencias adversas graves para la salud o la muerte. En este caso el producto no deberá consumirse en ningún lugar, deberán recuperarse incluso las unidades que se encuentren en poder de los consumidores.
- Clase II: en el caso de aquellos incidentes en los que existe una probabilidad razonable de consecuencias adversas temporarias y/o reversibles en la salud de las personas que consuman el alimento.
- Clase III: el motivo del retiro presenta una baja probabilidad de consecuencias adversas para la salud de los consumidores pero constituye una infracción.

El retiro

Esta etapa incluye la detección del incidente, la evaluación del riesgo, la toma de decisión sobre el retiro y la notificación a las autoridades sanitarias, empresa alimentaria o consumidores, y determinará que el retiro sea ejecutado por la empresa alimentaria o que la ejecución del mismo se encuentre a cargo de la autoridad sanitaria. Se deberá cumplir con los siguientes requisitos

- Detalles del rótulo incluyendo denominación de venta, denominación de fantasía, nombre de la empresa elaboradora, N° de Registro del Establecimiento Elaborador (RNE), N° de Registro del Producto Alimenticio (RNPA), N° de lote/s, fecha de elaboración, fecha de vencimiento y detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase).
- Copia del rótulo completo incluyendo rótulo complementario, sobre-rótulo, etc. Cuando el incidente involucre más de un producto deberá detallarse para cada producto
- Datos sobre la empresa alimentaria incluirán dirección, tipo de firma (elaboradora, importadora, distribuidora, fraccionadora, envasadora, etc.), responsable/s del retiro (nombre/s, dirección, teléfono laboral, teléfono particular, correo electrónico).
- Motivos del retiro: deberá proveer información completa y detallada sobre los motivos del incidente, indicará la violación a la normativa vigente e incluirá cuando corresponda: resultados de exámenes microbiológicos y/o químicos del producto indicando el laboratorio que lo realizó
- Cantidad de producto elaborado, importado o fraccionado indicando qué proporción del mismo ha sido distribuido
- zona de distribución del producto en el país y en el extranjero y si ha sido entregado/distribuido a través de programas sociales, instituciones oficiales, donaciones.
- Verificación de la eficacia de la notificación, realización de inspecciones a establecimientos, recolección de muestras, etc

Muestra oficial

La autoridades sanitarias municipales determinará la necesidad de contar con una muestra oficial del producto. La muestra deberá tomarse de acuerdo a lo establecido en el presente Código y definirse en función del tipo de producto y del peligro que se sospecha está presente en el mismo, seleccionando el plan de muestreo y la técnica analítica que se utilizará.

Retiro del producto

La autoridad sanitaria municipal notificará al infractor la violación a la normativa que se ha detectado (citando los artículos y la norma correspondiente) describiendo claramente el producto implicado (denominación de venta, denominación de fantasía, nombre de la Empresa Elaboradora, N° de Registro del Establecimiento Elaborador, N° de Registro del

Producto Alimenticio, N° de lote/s, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, detalles del producto (incluyendo tipo y tamaño del envase), etc.

Comunicados o alertas sobre retiro de alimentos del mercado productos con transito federal

La autoridad sanitaria municipal notificará, en un plazo de 48 horas, a la Autoridad Sanitaria Nacional acerca de la iniciación del procedimiento, la que notificará a la cadena de clientes de la empresa alimentaria para que retiren el producto de la comercialización y notificará a las restantes jurisdicciones bromatológicas

La notificación llevará un título que destaque la importancia del contenido de la comunicación para que las acciones sean ejecutadas inmediatamente. Cuando se realizan notificaciones sobre el retiro de un producto del mercado se deberá:

- Especificar la vía de notificación.
- Confirmar la recepción de la misma.
- Realizar el seguimiento de las acciones desarrolladas.
- Remitir la Nota de aprobación del plan de retiro lo antes posible

La notificación a la cadena de comercialización deberá ser tan amplia como haya sido la distribución del producto y detallará los métodos para detener la distribución y comercialización del mismo e indicarán la forma de almacenarlo / aislarlo.

Finalización

Una vez que las investigaciones acerca del incidente se hayan completado y que todas las acciones posibles para asegurar el retiro de los alimentos del mercado se hayan agotado, se notificará a todas las partes involucradas la finalización del incidente.

21. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

CAPITULO XXI

ARTÍCULO 896.- Es el acto por el cual la Municipalidad del departamento Capital de la Rioja, autoriza a una empresa a transportar alimentos dentro del departamento

Registro: es el acto por el cual la Dirección de Bromatología Municipal le adjudica a un vehículo un número identificador de su habilitación.

UNIDAD DE TRANSPORTE DE ALIMENTO (U.T.A)

ARTÍCULO 897.- Las unidades de Transportes de Alimentos (UTA) que circulen por la ciudad, deberán contar con la habilitación de la Dirección Bromatología dependiente de la Dirección general de Sanidad, Ecología y Medio Ambiente quienes deberán cumplimentar los siguientes requisitos:

- Fotocopia de documento de identidad
- Contar con verificación técnica obligatoria (RTO)
- Certificado de domicilio emitido por autoridad policial.
- Carnet sanitario
- Certificado de desinfección emitido por establecimiento habilitado a tal fin
- Cumplimentar con todos los requisitos de seguridad automotor

- Inscripción en la Dirección General Impositiva Municipal Presentar fotocopia.
- Cedula verde de Propiedad del vehículo original. Presentar fotocopia.
- Declarar tipo de alimentos que transporta.
- Certificado Notarial identificando titular/es de la empresa, ya sean S.A.s, S.R.L.s, LTDA.s. (fotocopia).

- En caso de ser tramitada por un gestor deberá presentar poder (Certificado Notarial) que lo autorice a dichos efectos.
- En caso de registro de carrobares y/o vehículos de expendio de alimentos, deberá contar con certificado desinfección vehicular
- Los vehículos que sean de transporte de chacinados deberán presentar Habilitación de S.E.N.A.S.A el día de la inspección.
- El costo de trámite queda comprendido en el monto que se abona por concepto de Tasa Bromatológica

Validez La autorización tendrá una validez de dos años contados a partir de la fecha de su aprobación

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 898.- Se entiende por transporte de alimentos todas las operaciones destinadas al traslado de los mismos, o sus materias primas entre los sitios de producción, elaboración y/o comercialización, pudiendo realizarse en:

- Vehículos Se entiende por vehículo de transporte de alimentos a todo aquel que, cumpliendo con lo dispuesto en el artículo precedente, se destine exclusivamente al transporte de éstos.
- Contenedores independientes es toda estructura apta para el transporte de alimentos independiente de un vehículo dado, que podrá ser transportado por cualquier vehículo que cumpla con lo prescrito en el artículo anterior
- Concordante con Ordenanza 4172/06 Artículo
- Coincidente Ordenanza 4172/06
 - ✓ Artículo 3°
 - ✓ Artículo 4° Incisos f, g, i, l, m
 - ✓ Artículo 5°
- Los vehículos automotores habilitados deberán llevar en forma destacada y fácilmente visible desde el exterior, la inscripción “Transporte de sustancias alimenticias”, y en las puertas laterales el nombre y apellido o razón social, domicilio y teléfono
- Los vehículos de transporte, contenedores, y otros recipientes transportadores deberán ser designados y marcados “para uso con alimentos exclusivamente” y usarse solamente para transportar alimentos
- Los transportistas, conductores o acompañantes, deberán observar normas de higiene y aseo personal. Llevarán en el vehículo la Libreta de Sanidad, el Certificado Habilitante y demás documentación exigida en las disposiciones normativas vigentes.
- Los encargados del reparto de las sustancias alimenticias deberán usar uniforme consistente en chaqueta y pantalón, ambos de color claro, en buenas condiciones de aseo y limpieza.
- Durante el transporte las puertas del compartimento de carga se mantendrán cerradas

TRANSPORTE DE LECHE EN SACHET y YOGURTH

ARTÍCULO 899.- Refierase a Ordenanza N° 1719 /89 y sus modificatorias

- Cuando se transporte leche congelada o solidificada, la temperatura será la adecuada para mantenerla en ese estado
- - LOS vehículos empleados para la distribución de leche deben tener caja de cierre hermético, construídas con material aislante y revestidas interiormente con material impermeable
- Deberán poseer equipo de refrigeración o en su defecto llevarán una cantidad de

- hielo suficiente para mantener, en la leche transportada, una temperatura no superior a 8° C.
- La leche pasteurizada con fecha caduca para ser transportada deberá ser acondicionada en recipientes cerrados y precintados con la leyenda "PARA DEVOLUCIÓN".
- Podrán ser transportados en forma sucesiva o simultánea los siguientes productos lácteos:
 - ✓ Leche, crema, manteca, dulce de leche, leches modificadas, leche condensada, leche en polvo, con la única limitación originada por las distintas temperaturas adecuadas a la conservación de cada uno de estos productos.
 - ✓ Leche y/o crema, con quesos y/o suero de queso, cuando los dos primeros productos constituyan la materia prima a emplearse en la fabricación de quesos.
 - ✓ Productos lácteos en envases herméticos con leche, crema, manteca o quesos.

TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS

ARTÍCULO 900.- Los medios de transporte tales como, carrocerías o cajas fijas y móviles, contenedores, camiones plataformas, semi-remolque, cisternas, bodegas, vagones y otros, que concurren para la carga o descarga de productos y subproductos cárnicos, a un establecimiento autorizado, deben cumplir para su autorización con lo previsto en los artículos 891 y 892 del presente código.

Solo podrán transportarse juntos, productos cárnicos de distintas especies, cuando estos estuvieren terminados envasados y de igual o aproximada temperatura de conservación

Clasificaciónse hará teniendo en cuenta las características de la caja de carga, contenedor o cisterna y la existencia o no de sistemas de enfriamiento

- Categoría "A" - Caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.
- Categoría "B" - caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío y con sistemas refrigerantes autorizados por el SENASA:
- Categoría "C" - Caja con aislamiento térmico (isotermo) sin equipo mecánico de frío.
- Categoría "D" - Caja sin aislamiento térmico.
- Categoría "E" - Sin caja.

Cajas de transporte deben cumplir con los requisitos que se detallan a continuación:

- Internamente debe ser impermeable, de superficie lisa, aunque no necesariamente plana, de fácil limpieza y desinfección.
- Resistentes a los ácidos grasos.
- Las juntas de revestimiento deben estar convenientemente selladas, de forma tal que no se presenten salientes ni depresiones que dificulten la limpieza y desinfección.
- El piso será de características similares al revestimiento y además antideslizantes. En los medios en que se transporten productos de la pesca, el piso tendrá acanaladuras longitudinales que permitan el derrame de líquidos hacia el canal de recolección del recipiente destinado a tal fin, ubicado exteriormente.
- Las puertas cerrarán herméticamente y tendrán un dispositivo externo apto para la colocación de precintos de seguridad. El sistema de bisagras tendrá un diseño tal, que impida desmontarlas sin necesidad de romper el precinto.
- Cuando posean soportes de rieles y ganchos, serán de material resistente a la corrosión.

- La iluminación interior de las cajas de carga, deben tener una intensidad suficiente para permitir la correcta visualización de los productos transportados.
- Para el transporte de reses, medias reses o cuartos frescos o enfriados, los medios de transporte o sus partes, deben contar con rieles y ganchos de material resistente a la corrosión, que permitan la suspensión de la mercadería y cuya altura sea tal que, impida el contacto con el piso.
- Todo medio de transporte autorizado con equipo de frío, debe estar provisto de un sistema de lectura de la temperatura anterior, que sea perfectamente visible desde fuera de la caja de carga.
- Las cajas de carga de los vehículos de categoría “D”, además de las características generales indicadas en este Reglamento, no tendrán aberturas de ventilación provistas de malla de protección contra insectos.
- Para efectuar el transporte de productos y subproductos cárnicos que drenen líquidos, los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos.
- LOS productos de la pesca sólo podrán transportarse acondicionados en envases
- aprobados para ese fin y cuando se hallen congelados serán acondicionados con hielo, no
- pudiendo ser la proporción de éste menor de medio (0,500) kilogramo por cada kilogramo de producto.

TRANSPORTE DE HUEVOS

ARTÍCULO 901.-Para el transporte de huevos frescos se deberán cumplir con las siguientes exigencias

- Los vehículos estarán diseñados y contruidos de manera que se puedan cerrar con llave y sellar fácilmente; protejan la carga contra los extremos de calor y frío, y prevengan infestaciones por insectos.
- El diseño del vehículo debe permitir en forma efectiva la inspección, limpieza, desinfección y el control de la temperatura.
- Las superficies interiores del vehículo deberían estar hechas con materiales apropiados para entrar en contacto directo con los alimentos deben ser hechas de acero inoxidable o estar cubiertas de una capa de resina epoxi de grado aprobado para alimentos.
- Los vehículos de transporte, accesorios, y conexiones se deberían mantener limpios y libres de tierra, desperdicios y cualquier otra materia u olor que pueda contaminar los productos.

TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS y HORTALIZAS

ARTÍCULO 902.-

- Los productos deberán transportarse protegidos de la intemperie con una cubierta de
- material impermeable, en satisfactorias condiciones de conservación y aseo, cuando corresponda, refrigerados para impedir su contaminación o deterioro.
- En cargas mixtas tener en cuenta la compatibilidad de los requerimientos de los distintos
- productos (temperatura, producción de etileno y sensibilidad al mismo, humedad, etc.). No se deberán transportar junto con las frutas productos no alimenticios que puedan contaminarlas con olores extraños o residuos tóxicos o cualquier sustancia que implique un riesgo para la salud que afecte la calidad de los alimentos.
- Los vehículos de transporte, al momento de la carga, deben estar totalmente limpios, desinfectados y secos.

- Las cajas utilizadas para el transporte de los vegetales serán de un solo uso o bien de materiales fáciles de lavar y desinfectar, debiendo descartar la madera en el caso de ser reutilizables.
- Los envases reutilizables deben ser limpiados y desinfectados correctamente y estar aprobados por el SENASA.
- Los vehículos de transporte de frutas y verduras deberán reunir las siguientes condiciones
 - ✓ Limpias
 - ✓ Libres de olores
 - ✓ Que estén en buenas condiciones (sin agujeros, pintura descascarada, u otras condiciones que supongan un riesgo de contaminación)
 - ✓ Protegidas de riesgos ambientales
 - ✓ A prueba de plagas.
 - ✓ Los vehículos con equipo de frío ídem a los alimentos cárnicos
- El melón, la calabaza de invierno (de cáscara dura) y las cebollas debenser enviados en transportes de barandas abiertas y la forma de transportación no suponer un riesgo importante de contaminación.

TRANSPORTE DE FARINACEOS

ARTÍCULO 903.-

Requisitos:

- Los vehículos para el traslado del pan y productos afines deberán ser cerrados y preservados de toda contaminación y contarán con la respectiva habilitación municipal.
- EL transporte de pan y afines se hará en vehículos de tracción mecánica únicamente,
- destinados para ese fin, en perfectas condiciones de higiene.
- Los pisos y paredes estarán revestidos internamente de acero inoxidable, aluminio u otro material aprobado por autoridad sanitaria competente, de fácil limpieza.
- El pan y sus variedades se transportará en cestos metálicos, de mimbre u otro material
- aprobado por autoridad sanitaria competente.
- Las facturas, masas y productos de pastelería se transportarán en bandejas perfectamente acondicionadas.
- En ningún caso los productos estarán en contacto directo con el piso.
- La masa para pizza se transportará en envases individuales bien acondicionados y que no estén en contacto con el piso de la caja.
- Los productos de fideería deberán ser transportados envasados y refrigerados en caso de necesidad.

COMIDAS PREPARADAS:

ARTÍCULO 904.- EL transporte de comidas preparadas deberá cumplimentar las disposiciones del art 154° del Código Alimentario Argentino, con respecto a las viandas y comidas a domicilio deberán ser transportadas en envases individuales de cierre hermético, refrigeradas en caso de necesidad.

TRANSPORTE SIMULTÁNEO DE DIFERENTES SUSTANCIAS ALIMENTICIAS

ARTÍCULO 905.- Se permitirá el transporte simultáneo de diferentes sustancias alimenticias, siempre que se independicen adecuadamente, se aseguren las condiciones de higiene y se cumplan los requisitos establecidos para cada uno de los rubros.

TRANSPORTE EN ENVASES FRÁGILES

ARTÍCULO 906.- Los vehículos destinados al transporte de productos alimenticios contenidos en envases frágiles, deberán reunir los siguientes requisitos:

- Portar elementos de remoción e higiene (escoba, pala y balde) para los casos de caídas o roturas de envases en la vía pública.
- La caja o plataforma portante deberá estar adaptada en forma tal que impida el desplazamiento y caída de la carga aún en casos de maniobras violentas o colisiones sin vuelco del vehículo.

PROHIBICIONES PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ARTÍCULO 907.- Queda prohibido la circulación de vehículos de transporte de alimentos cualquiera furen estos, que no cumplan con lo preceptuado en este Código

ARTÍCULO 908.- Está prohibida la carga de productos comestibles en vehículos destinados al transporte de sustancias no comestibles y viceversa.

ARTÍCULO 909.- No podrá transportarse simultáneamente carnes de distintas especies cuando alguna de ellas pueda transmitir olor a las restantes.

ARTÍCULO 910.- No podrá transportarse simultáneamente en un mismo ambiente, productos enfriados con productos congelados, productos envasados con productos sin envase, productos de distintas especies, salvo que estén perfectamente envasados, excepción hecha del pescado, que solo se permitirá en el caso de que se trate de productos congelados.

ARTÍCULO 911.- No podrá transportarse conjuntamente menudencias y carnes refrigeradas, a menos que se presenten en ciertos envases primarios.

ARTÍCULO 912.- Ningún móvil podrá transportar carne, productos, subproductos y derivados de origen animal en el piso de la caja

ARTÍCULO 913.- queda prohibida transportados en forma simultánea:

- ✓ Manteca con quesos.
- ✓ Leche o crema con quesos, cuando los primeros productos no constituyan la materia prima a utilizar en la fabricación de quesos.

ARTÍCULO 914.- Queda prohibido el transporte de comidas preparadas junto con alimentos crudos o sustancias que pudieren alterar las condiciones de higiene u organolépticas de estas

ARTÍCULO 915.- Prohibido el transporte de productos lácteos, de pesca, de caza menor, de aves faenadas y evisceradas, que no se encuentren envasadas por unidad, al vacío o en envases de cierre hermético, sólo podrá realizarse en forma exclusiva.