

Legislación Nacional

DECRETO 2370/1973 CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Modificación del 28/3/1973; publ. 3/4/1973 Visto el expte. 87/72 del Ministerio de Agricultura y Ganadería originado como consecuencia de la presentación efectuada por la Federación Argentina de la Industria Molinera; el expte. 81.318/72 del Ministerio de Comercio que incluye una solicitud de la Dirección Nacional del Azúcar; el expte. 73.610/72 del Ministerio de Agricultura y Ganadería, que se forma como consecuencia de la presentación efectuada por los miembros, de la Subcomisión de Citricultura; los informes producidos por el Grupo de Trabajo de Industria Alimentaria (Área Salud Pública) del Ministerio de Bienestar Social; y Considerando: La facultad conferida al Poder Ejecutivo nacional por el art. 28 de la ley 18284. El presidente de la Nación Argentina decreta: **Art. 1.**— Modifícanse los arts. 661, 662, 666, 667, 768, 996, 1001, 1006 y 1049 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados en la siguiente forma: **Art. 661.**— Con la denominación de harina sin otro calificativo se entiende el producto obtenido de la molienda del endospermo 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 (1/2 0), harina por mera y harinilla segunda, corresponderán a los productos que se obtienen de la molienda gradual y metódica del endospermo, en cantidad de 70-80 por ciento del grano limpio. Las harinas tipificadas comercialmente con los calificativos anteriormente mencionados, deberán responder a las siguientes características:

Harina tipo	Humedad g/100 g máximo	Cenizas g/100 g máximo	Absorción g/100 g
Volumen pan mínimo	0000 15,0	0,492 -62 550 000	15,0 0,582 -63 520 00 14,7 0,678 -65
500 0 14,7 0,873	60-67 475 1/2 0 14,5	1,350 - -	Harinilla tipo Humedad g/100 g máximo
Cenizas g/100 g máximo	Tamizado Primera 14,5	1,-2,00 50, 60 y 8XX sin residuo	Segunda 14,5

2,00-3,00 50 y 60X sin residuo 8XX hasta 10% La humedad será determinada en condiciones tipificadas a 130° C, durante 1 hora. Las cenizas serán determinadas a 900-920° C y calculadas sobre producto seco, admitiéndose una tolerancia de hasta el tres por ciento (3%) sobre los valores establecidos. Por absorción, se entiende la cantidad de agua potable que absorbe 100 g de harina. Por volumen pan, se entiende el volumen de pan que se obtiene en 100 g de harina. La autoridad sanitaria nacional de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería podrá modificar los valores analíticos correspondientes cuando las circunstancias así lo aconsejaren. Estos productos se rotularán harina o harina de trigo, con la tipificación que les corresponda. Las harinas destinadas exclusivamente a pastelería o fideería, sólo complementarán las exigencias establecidas en lo que respecta a humedad y cenizas. Estas harinas se rotularán: Harina para pastelería o fideería formando una sola frase, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Por debajo y con caracteres que podrán ser del mismo tamaño anterior, la tipificación (0000, 000, 00, etc., según corresponda). **Art. 662.**— Se entiende por harina integral o harina de Graham, el producto que se obtiene por la molienda de 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. La humedad de estas harinas no será superior a 15,5 g/100 g y las cenizas no mayores de 2,30 g/100 g determinadas en la misma forma establecida en el art. 661. 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. **Art. 666.**— Se entiende por sémola de trigo pan, al producto más o menos grueso que se obtiene por la rotura del albumen del grano de "Triticum vulgare" al pasar a través de los primeros cilindros de molturación libre de sustancias extrañas e impurezas. Para su comercialización debe responder a la siguiente granulometría: Malla 22 G.G. (900 u.): Residuo nulo. Malla 42 G.G. (450 u.): Residuo 80%. Este producto se rotulará: Sémola de trigo pan. **Art. 667.**— Se entiende por semolín de trigo pan, al producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola y harina. Debe responder a la siguiente granulometría: Malla 50 G.G. (355 u.): Residuo nulo. Malla 10 XX (125 u.): Residuo 90%. Este producto se rotulará: Semolín de trigo pan. **Art. 668.**— Se entiende por sémola sin otro calificativo, el producto más o menos granuloso que se obtiene por la rotura industrial del endospermo del "Triticum durum desf", libre de sustancias extrañas o impurezas. Podrán comercializarse en tres tipos con las denominaciones que siguen, en tanto respondan a las granulometrías respectivas. 1. Sémola gruesa. Granulometría: Malla 20 G.G. (1000 u.): Residuo nulo. Malla 40 G.G. (475 u.): Residuo 80%. 2. Sémola fina. Granulometría: Malla 40 G.G. (475 u.): Residuo nulo. Malla 66/64 G.G. (250 u.): Residuo 80%. 3. Sémola mezcla. Granulometría: Malla 12 XX (100 u.): Residuo 90%. Estos productos se rotularán: Sémola gruesa, mezcla o fina (según corresponda), con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. **Art. 768.**— Se entiende por azúcar blanco, la sacarosa purificada y cristalizada. Responderá según su calidad, a las siguientes exigencias: Refinado: Polarización 99,9° S (mínimo); azúcar invertido 0,02% en peso (máximo); cenizas, por conductividad, 0,02% en peso (máximo); pérdida por desecación (3 horas a 105°C), 0,04% en peso (máximo); color (Icumsa); 60 unidades (máximo); anhídrido sulfuroso cero (ausencia). 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-químicos de clarificación, decoloración, filtración y recristalización. Primera

calidad: Polarización, 99,7° S (mínimo); azúcar invertido, 0,04% en peso (máximo); cenizas por conductividad, 0,04% en peso (máximo); pérdidas por desecación (3 horas a 105° C), 0,10% en peso (máximo); color (Icumsa), 60 unidades (máximo); anhídrido sulfuroso total 20 mg por kilogramo (máximo). Segunda calidad: Polarización, 99,5° S (mínimo); azúcar invertido, 0,10% en peso (máximo); cenizas por conductividad, 0,10% en peso (máximo); pérdidas por desecación (3 horas a 105° C), 0,10% en peso (máximo), color (Icumsa), 150 unidades (máximo); anhídrido sulfuroso total, 70 mg por kilogramo (máximo). El azúcar blanco (refinado, primera calidad o segunda calidad) no contendrá más de un (1) mg/kg de arsénico (como As); de dos (2) mg/kg de plomo (como Pb) y de dos (2) mg/kg de cobre (como Cu). 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.

Art. 996. – Con la denominación de bebidas analcohólicas o bebidas sin alcohol, no gasificadas o gasificada con anhídrido carbónico, se entiende las soluciones acuosas de jugos, extractos o esencias de plantas o de sus partes; jugos de frutas; leche o suero de leche; sustancias aromáticas de uso permitido. Podrán: a) Ser adicionadas de edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas), los que podrán ser reemplazados total o parcialmente por jugos de frutas tratados por medios adecuados; b) Ser adicionados de ácidos: Cítrico, tartárico, glucónico, láctico, fumárico, fosfórico o sus mezclas; c) Colorarse con el agregado de colorantes naturales o sintéticos permitidos.

Art. 1001. – Con la denominación de naranjada, naranja X (donde X significa marca o nombre de fantasía), jugo de naranja con soda o agua seltz, bebida sin alcohol a base o con X% (por ciento) de jugo de naranja (donde X significa el por ciento en volumen del jugo empleado, debiendo ser reemplazada la denominación si se trata del jugo de otra especie cítrica), se entiende la bebida sin alcohol elaborada exclusivamente con el jugo respectivo no fermentado (naranja, pomelo, mandarina, limón, etc.). Estos productos estarán sujetos a las siguientes condiciones: a) Las bebidas sin alcohol preparadas con jugos cítricos deberán contener no menos de diez (10) por ciento en volumen del jugo respectivo, excepto las bebidas elaboradas con jugo de limón; b) Las elaboradas con jugo de limón deberán contener no menos de cinco (5) por ciento en volumen de jugo y la acidez del producto terminado será exclusivamente la que proviene del jugo empleado; c) En las bebidas elaboradas con jugos cítricos queda permitida la uniformación de la acidez, por el agregado de sustancias neutralizantes (hidróxido de sodio o de potasio, carbonato o bicarbonato de sodio o de potasio); d) Podrán ser adicionadas de la esencia natural o aceite esencial correspondiente; e) Podrán ser edulcoradas con los edulcorantes mencionados en el art. 996, inc. a); f) Podrán ser colorados, con uno de los colorantes sintéticos hasta la cantidad máxima que se establece a continuación: Amaranto: 10 mg/kg (10 p.p.m.) Tarrazina: 30 mg/kg (30 p.p.m.) Amarillo ocazo F.C.F.: 25 mg/kg (25 p.p.m.) La autoridad sanitaria nacional podrá modificar la lista y cantidades de los colorantes mencionada precedentemente; g) Podrá utilizarse una mezcla de los colorantes autorizados en el inc. f), en tanto la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a uno (1); h) Estos productos se rotularán en la forma indicada en su denominación, consignándose con caracteres bien visibles la porcentualidad de jugo que contienen.

Art. 1006. – En las bebidas analcohólicas, elaboradas a base de una determinada especie cítrica, se permite la mezcla con hasta el diez (10) por ciento (V/V) del jugo de otra especie cítrica, sin que sea necesario su declaración en el rótulo. Cuando se elaboren con jugo de limón queda permitida la mezcla con el jugo de otra especie frutal en tanto no se modifiquen sensiblemente las características organolépticas, no siendo obligatoria la exigencia establecida en el art. 1007.

Art. 1049. – Se entiende por jugo concentrado de... (seguido del nombre de fruto u hortaliza del cual procede), el producto resultante de procesos de concentración o deshidratación parcial de jugos, con o sin el agregado de los correspondientes aromas recuperados. Los jugos concentrados estarán sujetos a las siguientes condiciones: a) La dilución del jugo concentrado por medio del agregado de un volumen de agua semejante al extraído deberá proporcionar un producto con características similares al original. b) Cuando los jugos cítricos concentrados se utilicen exclusivamente para elaboración industrial, se permitirá una vez reconstituidos una tolerancia de hasta el diez (10) por ciento en menos de los grados brix establecidos en el art. 1060 y, en estos casos, no se tendrá en consideración la relación sólidos solubles/acidez mencionada en el mismo artículo; c) Los jugos concentrados se expendrán en recipientes bromatológicamente aptos y, para su preservación, haber sido sometidos a procedimientos físicos (no se incluyen las radiaciones ionizantes) o a otros medios permitidos; d) Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase: “jugo concentrado de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre del fruto u hortaliza del cual procede formando una o dos frases, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo se consignará el procedimiento de preservación (por ejemplo: Pasteurizado), debiendo indicarse la dilución a operar para cumplimentar las exigencias del ap. a). Cuando los jugos concentrados se utilicen exclusivamente para elaboración industrial, llevarán la leyenda “uso industrial” con caracteres bien visibles, consignando los grados brix.

Art. 2. – Modifícase el párr. 1 del art. 1060 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma: **Art. 1060.** – Los jugos cítricos: Frescos, los conservados por medios físicos (excluyendo las radiaciones ionizantes), los preservados por otros medios permitidos, los reconstituidos para consumo directo

obtenidos por dilución de jugos concentrados, deberán responder a las siguientes características analíticas.**Art. 3.**– Suprímese el texto de los arts. 664 y 665 del Código Alimentario Argentino.**Art. 4.**– Inclúyese en el Código Alimentario Argentino el art. 668 bis el que quedará redactado en la siguiente forma:*Art. 668 bis.*– Se entiende por semolín, sin otro calificativo, al producto granuloso de tamaño intermedio entre la sémola fina y la harina, que se obtiene por la rotura industrial del endospermo del “Triticum durum desf” libre de sustancias extrañas e impurezas. Debe responder a la siguiente granulometría.Malla 66/64, (250 u.): Residuo nuloMalla 12 XX, (100 u.): Residuo 90%Este producto se rotulará: Semolín.**Art. 5.**– Comuníquese, etc.Lanusse – Puiggrós