

## Legislación Nacional

DECRETO 444/1974 CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Modificación del 6/2/1974; publ. 11/2/1974 Visto el informe técnico producido por la Comisión Provisoria del Código Alimentario Argentino de la Secretaría de Estado de Salud Pública; y Considerando: Que han surgido dudas en el plano experimental en cuanto a la inocuidad del agente emulsificante de los aceites esenciales en las dosis actualmente permitidas en las bebidas analcohólicas. Que por las razones citadas precedentemente, es necesario reducirlas a un mínimo compatible con la salud del consumidor. Que existen varias sustancias que tienen propiedades similares y para las cuales hasta el presente no se han efectuado objeciones en cuanto a su uso. Que deben establecerse las características de identidad y pureza de las sustancias mencionadas precedentemente. Que dichas sustancias, actuando aisladamente, o en acción sinérgica con las cantidades mínimas del agente emulsionante que actualmente se ha objetado, resultan aceptables. Que habiéndose deslizado un error en la redacción del art. 1064 del Código Alimentario Argentino, resulta propicia la ocasión para modificarse. Que resulta necesario ampliar las exigencias establecidas en otras normas a fin de evitar confusiones y el reemplazo de materia prima de otras características. Que la rotulación de los productos alimenticios debe ser la expresión clara del contenido del envase, para conocimiento del consumidor. Que en el art. 1398 del Código Alimentario Argentino, se enumeran taxativamente y con carácter general los aditivos que eventualmente pueden emplearse en los alimentos, mientras que en el art. 1391 del mencionado código señala que la utilización será legalmente posible, cuando así se disponga en forma específica en cada uno de los productos alimenticios, incluidos en el código, haría exigible el dictado de un decreto, puesto que ello implicaría la modificación de la norma, de acuerdo a lo que establece el art. 20 del decreto ley 18284/1969. Que como consecuencia de lo manifestado precedentemente se considera muy conveniente y práctico para agilizar la actualización de la normas en cuanto a aditivos se refiere, de acuerdo con los adelantos de la tecnología, que la autoridad sanitaria nacional sea facultada para así disponerlo, previo asesoramiento de los funcionarios técnicos competentes. Que el art. 20 del decreto ley 18284/1969, faculta al Poder Ejecutivo nacional el mantenimiento actualizado de las normas del Código Alimentario Argentino. Por ello, El presidente de la Nación Argentina decreta: **Art. 1.-** Modifícase el inc. e) del art. 997 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: *Art. 997.- e)* Como agente estabilizante de la emulsión de los aceites esenciales, se admite el agregado de aceites vegetales bromados hasta 17 mg/kg (17 p.p.m.). **Art. 2.-** Inclúyanse en el art. 997 del Código Alimentario Argentino, los incs. f), g) y h), con la siguiente redacción: *Art. 997.- f)* Queda permitido el reemplazo de los aceites vegetales bromados por uno de los siguientes emulsionantes-estabilizantes: a) Hexaisobutirato diacetato de sacarosa, hasta 250 mg/kg (250 p.p.m.). b) Ésteres glicéricos purificados de la colofonia, hasta 150 mg/kg (160 p.p.m.). c) Ésteres grasos de la sacarosa, sacaro-ésteres hasta 1000 mg/kg (1000 p.p.m.). d) Sal sódica del sulfosuccinato de dioctilo hasta 10 mg/kg. g) Queda permitido el empleo en acción sinérgica del emulsionante (estabilizante mencionado en el inc. e) con uno de los emulsionantes permitidos por el inc. f). h) En las bebidas sin alcohol (gasificadas o no) que contengan aceites esenciales, queda permitido el agregado de una de las sustancias espesantes contempladas en el presente código (excluida la gelatina) en cantidad de hasta 500 mg/kg (500 p.p.m.). **Art. 3.-** Inclúyase en el art. 1398 del Código Alimentario Argentino, en la posición y con las características que se establecen para los siguientes aditivos alimentarios: -/ Ésteres grasos de la sacarosa. Sinónimos: Sacaro-ésteres; agentes tensio-activos de ésteres de la sacarosa. Composición: Mono, di o triésteres de sacarosa con ácidos palmítico y/o esteárico. Caracteres: Geles rígidos blandos o polvo blanco o ligeramente grisáceo. Insolubles en agua, aceites vegetales. Solubles en alcohol; muy solubles en aceites esenciales. Sacarosa libre, 10%; máx.; índice de ácido 5% máx., cenizas a 500-550° C, 2% máx.; dimetilformamida, 50 mg/kg máx. arsénico (como As) 3 mg/kg máx. metales pesados (como Pb), 20 mg/kg máx.; emulsificante-estabilizante F.A.O./O.M.S.-2 Ésteres glicéricos purificados de la colofonia. Sinónimo: ésteres glicéricos purificados de la rosina de madera. Caracteres: Peso específico a 25/25° C, 1,802, índice de ácido, 5 a 9; punto de ablandamiento, 88 a 96° C; color (U.S.D.A. escala rosina), N, máximo; emulsificante-estabilizante. 80-2 Hexaisobutirato diacetato de sacarosa. Caracteres: Soluble en alcohol, metanol, propanol. Peso molecular, 8-856. Peso específico: 1,1460; índice de refracción a 20° C, 1,4540; índice de ácido 0,20 máx.; índice de saponificación, 10-107, temperatura de descomposición, 288° C; solubilidad en agua a 25° C, 0,10% en peso máx. Hidrólisis de la suspensión acuosa por calentamiento a reflujo durante 96 horas a 100° C 0,30% en peso máx.; arsénico (como As), 3 mg/kg (3 p.p.m.) máx.; metales pesados (como Pb), 10 mg/kg (10 p.p.m.) máx.; triacetina, 0,10% en peso máx.; emulsificante-estabilizante. -/ Sal sódica del sulfosuccinato de dioctilo. Caracteres: Sólido plástico, blando, parecido a la cera, con olor característico a alcohol octílico. Soluble en alcohol y glicerol. Peso molecular, 444,57; fórmula bruta, C<sub>20</sub>H<sub>37</sub>O<sub>7</sub>NaS; pureza no menos de 98,5% de C<sub>29</sub>H<sub>37</sub>O<sub>7</sub>NaS sobre sustancia seca; cenizas a 500-550° C, 15,5 a 16,0%; arsénico (como As), 3 mg/kg (3 p.p.m.); metales pesados (como Pb), 10 mg/kg (10 p.p.m.); emulsificante-estabilizante F.C.C. **Art. 4.-** La autoridad sanitaria nacional podrá incluir, eliminar y/o modificar los aditivos en los productos alimenticios contemplados en el Código Alimentario Argentino. **Art. 5.-** Modifícase el art. 1315 del Código Alimentario

Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 1315.**– Los aceites esenciales, sus componentes aislados, los extractos y las esencias artificiales podrán expenderse en forma de emulsión en un vehículo apto para su consumo, con emulsificantes-estabilizantes permitidos por el presente código, en tanto los productos con ellos elaborados los contengan en las proporciones reglamentarias. En estos casos se rotularán: Aceite esencial de (...) (emulsión). Extracto seco de (...) (concreto, resinoide, emulsión). Extracto seco purificado de (...) (emulsión). Esencia artificial de (...) (emulsión). **Art. 6.**– Dentro de los noventa (90) días del presente decreto, todos los usuarios de aceites vegetales bromados deberán presentar ante la autoridad sanitaria competente, la nueva fórmula de sus productos y al término del lapso mencionado, deberán ajustarse a las actuales reglamentaciones. **Art. 7.**– Modifícase el art. 1064 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: **Art. 1064.**– 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 de ananá (“bromella, ananá L.”), sanos, limpios, maduros. Se considerará como jugo el producto obtenido a partir de jugos concentrados según lo establecido en el art. 1048. Este producto responderá a las siguientes condiciones: a) Tendrá el color, aroma y sabor característicos del jugo fresco; b) El contenido de sólidos solubles será no menor de 12,0% (determinados por refractometría a 20° C, sin corregir la acidez y expresados en grados brix en la escala internacional para sacarosa); c) El contenido en sólidos insolubles en suspensión no será superior a 3% en peso (determinados por gravimetría sobre el centrifugado, lavado y desecado a 100-105° C); d) La acidez no será superior a 1,20% expresada en ácido cítrico anhidro; e) El contenido en etanol no será superior a 0,3% en peso; f) Estará libre de microorganismos patógenos, toxicogénicos u otros que puedan desarrollarse durante su almacenamiento; g) El contenido de filamentos de mohos no será superior a 20% de campos positivos por el método de Howard; h) Estará libre de sustancias extrañas; i) Queda permitido el agregado de ácido I-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada y en función de antioxidante, el que no deberá declararse en el rótulo; j) Para su conservación podrá aplicarse alguno de los sistemas permitidos de acuerdo al art. 1044 o 1045 del presente código. Este producto se rotulará: Jugo de ananá. Se consignará en el rótulo el sistema empleado para su conservación (por ejemplo: Pasteurizado con conservante permitido. **Art. 8.**– Modifícase el art. 928 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: **Art. 928.**– 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: a) Las semillas a emplear deberán ser sanas maduras y limpias; b) Estarán libres de defectos originados por el ataque de insectos o parásitos, así como también de los producidos por agentes físicos o químicos; c) 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; d) El medio de cobertura podrá contener hasta 90 mg/kg de calcio en forma de sales (cloruro, lactato, gluconato); e) No deberá contener ninguna sustancia colorante ni reverdecidora ni reforzadora del color; f) 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; g) Estarán libres de residuos de plaguicidas. h) Las arvejas procesadas, deberán presentarse libres de defectos y si los tuvieran, el total de los mismos no deberá 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 presentan grandes manchas o motas, descoloridas al punto que la apariencia ha sido gravemente afectada. Fragmentos de arvejas significa trozos de las semillas, 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; i) Las arvejas no se clasificarán por tamaño; j) El contenido de arvejas escurridas en los envases de cualquier tamaño será del 58% en peso, del peso en agua destilada a 20° C, 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. **Art. 9.**– El presente decreto será refrendado por el ministro de Bienestar Social. **Art. 10.**– Comuníquese, etc. Perón – López Rega