

## Legislación Nacional

var disURL = '1284192/1284662/de\_51\_1974.htm' ;document.write("");]]> DECRETO 51/1974 **CÓDIGO**

**ALIMENTARIO ARGENTINO** **Modificación** del 10/07/1974; publ. 17/07/1974 Visto lo solicitado por la Dirección General de Saneamiento Ambiental de la provincia de Santa Fe, lo actuado en el expte. 2020-11.572/-1 del registro de la Secretaría de Estado de Salud Pública del Ministerio de Bienestar Social, y atento al informe producido por la Comisión Provisoria del Código Alimentario Argentino, y Considerando: Que resulta conveniente en cada norma del Código Alimentario Argentino establecer, además de la materias primas, los aditivos permitidos en cada caso, a fin de evitar interpretaciones dispares; Que es necesario calificar de una manera diferente a las bebidas analcohólicas, elaboradas con menos de 10,0% de jugos vegetales aromatizadas con esencias artificiales de las que lo son con esencias naturales; Que conviene establecer una diferenciación entre las bebidas analcohólicas elaboradas con jugos vegetales de las que se elaboran exclusivamente con esencias ya sean naturales o artificiales; Que es necesario diferenciar las bebidas analcohólicas que se elaboran con jugos vegetales, de las que se preparan con esencias ya sean naturales y/o artificiales, de las que emplean extractos vegetales, infusiones, maceraciones o percolaciones de vegetales permitidos; Que la rotulación de las bebidas analcohólicas debe efectuarse de manera tal que no induzca a engaño; Que a los fines de no perjudicar a la industria azucarera argentina, conviene incluir en el Código Alimentario Argentino calidades de azúcares diferentes a las ya establecidas; Que las calidades de azúcares que se normatizan no afectan su condición de alimento; Que a los fines de evitar confusión con las calidades de azúcares actualmente normatizadas, se hace necesario denominarlas de una manera diferente; Que deben adecuarse las normas del Código Alimentario Argentino a los adelantos ocurridos en la tecnología moderna, en cuanto a empleo de sistemas de rotulado; Que el vitrificado es una forma prácticamente indeleble de rotular sobre vidrio; Que es necesario incluir en el código mencionado anteriormente productos naturales que, aun cuando de consumo reducido, satisfacen las costumbres de núcleos de población; Que resulta conveniente dictar normas para ciertas conservas vegetales a fin de colocar a toda la industria en igualdad de condiciones; Que la elaboración de nuevos productos alimenticios hace necesario el dictado de una norma a la que debe ajustarse, con el fin de mantener la uniformidad del producto; Que habiéndose deslizado algunos errores en el Código Alimentario Argentino, resulta propicia la ocasión para corregirlos; Que el art. 20 del decreto ley 18284/1969 faculta al Poder Ejecutivo nacional a mantener actualizadas las normas del Código Alimentario Argentino; Por ello, **El presidente de la Nación Argentina decreta:** **Art. 1.º** Modifícase el texto de los arts. 1002, 1003, 1005 y 1012 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados en la siguiente forma: **Art. 1002.-** Las bebidas analcohólicas (gasificadas o no) que se preparen con jugo o con jugo y pulpa de frutas u otros de origen vegetal, pero que contengan menos de 10,0% (v/v) de jugo, podrán ser adicionadas de: a) Edulcorantes y/o ácidos permitidos (art. 996); b) Extractos aromatizantes naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos; c) Colorantes naturales y/o sintéticos y, en este último caso, en las proporciones establecidas en el art. 1001; d) Conservadores, en las mismas condiciones establecidas en los arts. 999 o 1000 (según corresponda); e) Emulsificantes, estabilizantes en las cantidades permitidas en el art. 997 únicamente cuando contengan las sustancias mencionadas en el inc. b); El anhídrido sulfuroso, si lo contienen, provendrá exclusivamente y en la cantidad proporcional correspondiente de acuerdo a la cantidad de jugo empleada y a la tolerancia establecida en el art. 1046. Estas bebidas se rotularán: Bebida sin alcohol o analcohólica con sabor a... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta o vegetal predominante en caso de mezclas). Si se denominaran con nombre de fantasía, deberá consignarse en el rótulo la misma leyenda mencionada precedentemente. En ambos casos, los caracteres que establece el tipo de bebida deberán tener una altura no menor de 2 mm de buen tono, realce y visibilidad. Se consignará en la misma forma el contenido porcentual de jugo. No se incluyen en estas disposiciones las bebidas elaboradas con jugo de limón (art. 1001). **Art. 1003.-** Las bebidas analcohólicas (gasificadas o no) que se preparen con jugo o con jugo y pulpa de frutas u otros vegetales, pero que contengan menos de 10,0% (v/v) de jugo, podrán ser adicionadas de: a) Edulcorantes y/o ácidos permitidos (art. 996); b) Esencias artificiales o una mezcla de éstas con extractos aromatizantes naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de estos últimos; c) Colorantes naturales y/o sintéticos permitidos y, en este último caso, en las mismas condiciones establecida en el art. 1001; d) Conservadores en las proporciones permitidas en los arts. 999 o 1000 (según corresponda); e) Emulsificantes-estabilizantes, en las cantidades permitidas en el art. 997, únicamente cuando contengan las sustancias mencionadas en el inc. b). El anhídrido sulfuroso, si lo contienen, provendrá exclusivamente y en la cantidad proporcional correspondiente de acuerdo a la cantidad de jugo empleada y a la tolerancia establecida en el art. 1046. Estas bebidas se rotularán: Bebida sin alcohol o analcohólica artificial con sabor a..., o bebida sin alcohol o analcohólica imitación a... (llenando el espacio en blanco con el sabor que imitan). Si se denominaran con nombre de fantasía, deberá consignarse en el rótulo una de las leyendas mencionadas precedentemente. En ambos casos los caracteres que establecen el tipo de bebida deberán tener una altura no menos de 2 mm de buen tono, realce y visibilidad. Se consignará en la misma forma el contenido porcentual de jugo. **Art. 1005.-** Las bebidas

analcohólicas (gasificadas o no) que se preparen sin jugo o sin jugo y pulpa de frutas o sin otros de origen vegetal y solamente con extractos aromatizantes, naturales y/o esencias naturales y/o esencias artificiales, podrán ser adicionados de: a) Edulcorantes y/o ácidos permitidos (art. 996 ); b) Colorantes naturales y/o sintéticos y, en este último caso, en las mismas proporciones establecidas en el art. 1001 ; c) Conservadores, en las condiciones permitidas en los arts. 999 o 1000 (según corresponda); d) Emulsificantes-estabilizantes, en las cantidades establecidas en el art. 997 . Estas bebidas se rotularán con nombre de fantasía y de acuerdo a las siguientes exigencias: a) Si el extracto aromatizante fuera natural o esencia natural o una mezcla de ambos, podrán mencionarse en el rótulo el o los nombres de los mismos, con caracteres de buen tono, realce y visibilidad. b) Si la esencia fuera artificial o una mezcla de éstas con sustancias aromatizantes naturales (extractos, esencias) deberá agregarse en el rótulo con caracteres de un tamaño no menor de 2 mm de altura, de buen tono, realce y visibilidad, la leyenda “artificial de..., o imitación a... (llenando el espacio en blanco con el sabor y/o aroma que imitan). Art. 1012.- Queda permitida la elaboración de bebidas analcohólicas (gasificadas o no) con diversos productos tales como extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela u otras sustancias vegetales contempladas en el presente código o las que se incorporen con la misma finalidad por la autoridad sanitaria nacional. En la preparación de estas bebidas podrán adicionarse de: a) Edulcorantes y/o ácidos permitidos (art. 996 ); b) Extractos aromatizantes naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos; c) Colorantes naturales y/o sintéticos permitidos; d) Conservadores, en las proporciones permitidas en los arts. 999 o 1000 (según corresponda); e) Emulsificantes-estabilizantes en las cantidades admitidas (art. 997 ), únicamente cuando contengan las sustancias mencionadas en el inc. b); f) Podrán contener cafeína, siempre que su cantidad no sea superior a 200 mg/kg (200 p.p.m.), o quinina (como sulfato neutro) en tanto no sea superior a 110 mg/kg (110 p.p.m.). Podrán contener una mezcla de cafeína y quinina, siempre que la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad contenida por la máxima permitida para cada una no sea superior a 1.0. Estas bebidas se rotularán con nombre de fantasía, no siendo obligatorio declarar en el rótulo sus componentes. Art. 2.º Inclúyase en el Código Alimentario Argentino el art. 768 bis , el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 768 bis.- Con la denominación de azúcar común tipo A se entiende el azúcar que responda a las siguientes características: polarización 99,7° S (mínimo); azúcar invertido: 105°C, 0,10 por ciento en peso (máximo); pérdida por desecación (3 horas a 105°C): 0,10% en peso (máximo); cenizas por conductividad: 0,05% en peso (máximo); color (Icumsa): 200 unidades (máximo); anhídrido sulfuroso total: 40 mg/kg (máximo). Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Azúcar común tipo A. Con la denominación de azúcar común tipo B se entiende el azúcar que responda a las siguientes características: Polarización: 99,5° S (máximo); azúcar invertido: 0,10% en peso (máximo); cenizas por conductividad: 0,10% en peso (máximo); pérdida por desecación (3 horas a 105°C), 0,10% en peso (máximo); color (Icumsa): 240 unidades (máximo); anhídrido sulfuroso total: 70 mg/kg (máximo). Este producto se rotulará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad: Azúcar común tipo B. El azúcar común tipo A o tipo B no deberá 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 visibles, se consignará nombre del ingenio elaborador y provincia de origen, así como toda otra exigencia reglamentaria. Art. 3.º Modifícanse los cuatro primeros párrafos del art. 940 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados en la siguiente forma: Art. 940.- Con la denominación de alcauciles o alcachofas en conserva se entiende el producto elaborado con la inflorescencia del “*cynara scolymus L.*”, enteros, en cuartos, corazones (centros), o en fondos (receptáculos florales) envasados en un recipiente bromatológicamente apto, con un medio de cobertura apropiado, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial. Este producto deberá responder a las siguientes condiciones: a) Las unidades contenidas en un mismo envase serán de color claro, tamaño razonablemente uniforme, consistencia blanda pero sin tendencia a deshacerse. b) No se presentarán inflorescencias abiertas ni con brácteas duras inmastigables o con polos duros en los centros; c) El color y sabor serán los propios, sin olores ni sabores extraños. d) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos; e) No contendrá ningún cuerpo ni sustancia extraña; f) El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado. Podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: Cloruro de sodio, edulcorantes (azúcares, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: Cítrico, tartárico, láctico, málico, l-ascórbico o sus mezclas. Art. 4.º Inclúyese en el Código Alimentario Argentino el art. 941 bis , con la siguiente redacción: Art. 941 bis.- Con la denominación de remolacha en conserva se entiende el producto elaborado con la raíz de la remolacha “*beta vulgaris L.*” sana, limpia, pelada, entera o fraccionada, envasada en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial. Este producto deberá responder a las siguientes condiciones: a) Dentro de un mismo envase y tipo, las piezas serán de forma, tamaño y color razonablemente uniforme; b) El color será rojo intenso; con el sabor y aroma propios de la remolacha cocida, sin olores ni sabores extraños; c) No se presentarán piezas aplastadas ni deshechas; d) Serán de consistencia firme, textura blanda, pero sin tendencia a deshacerse; e) No contendrá piezas alteradas por agentes físicos, químicos

o biológicos;f) El líquido de cobertura será de color rojo, límpido, admitiéndose una leve turbiedad que pueda producirse por los desprendimientos naturales durante el procesado. Podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: Cloruro de sodio, edulcorantes (azúcares, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácidos: Cítrico, tartárico, láctico, málico, -ascórbico o sus mezclas.De acuerdo a su forma de presentación se admitirán los siguientes tipos:a) Enteras: Que corresponde a las remolachas que mantienen su conformación natural;b) En rebanadas: Que corresponde a las fraccionadas en forma perpendicular al eje central con un espesor razonablemente uniforme y en las que se han eliminado los primeros cortes, para que los restantes sean de diámetro más o menos uniforme;c) En cuartos: Que corresponde a las remolachas fraccionadas en cuatro partes razonablemente simétricas, por cortes que pasan por el eje longitudinal;d) En cubos: Que comprende a las fraccionadas en forma razonablemente cúbica, de 9 a 14 mm de lado.Para los tipos: Enteras, rebanados o cuartos el peso de remolachas escurridas en el tarro I.R.A.M. número 100 será de 450 g y en el tarro I.R.A.M. número 46 será de 250 g.Para el tipo en cubos: El peso de remolachas escurridas en el tarro I.R.A.M. número 100 será de 450 g y en el tarro I.R.A.M. número 46 será de 240 g.Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Remolacha (enteras, rebanadas, en cuartos, en cubos, según corresponda), formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo se consignarán el peso total y el de producto escurrido.**Art. 5.º** Inclúyase en el Código Alimentario Argentino el art. 1174 bis con la siguiente redacción:*Art. 1174 bis.*- Con la denominación de 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.Este producto deberá responder a las siguientes condiciones:a) Se presentará en forma de polvo, liviano de grano uniforme o en gránulos de tamaño razonablemente uniformes;b) No deberá contener más de 1,50% de humedad (100-105°C);c) El contenido de cafeína (método de Bailey-Andrew) no será superior a 0,30%;d) Los glúcidos totales, previa hidrólisis, no serán superiores a 45,0% (expresados en dextrosa anhidra);e) La solución al 2,0% en agua destilada presentará un pH (a 20°C) comprendido entre 4,0 y 6,0;f) Los residuos de solventes autorizados no serán superiores a 10 mg/kg (10 p.p.m.);g) Deberá envasarse en recipientes cuya tapa garantice una hermeticidad suficiente que asegure una preservación e impida la rehidratación;h) Queda prohibida la adición de glúcidos o de los productos de su caramelización, así como la de sustancias aromatizantes.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 y en el rótulo principal se hará constar el contenido neto.**Art. 6.º** Modifícase el art. 751 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:*Art. 751.*- En la elaboración del pan queda permitida (sin declaración en el rótulo) la adición a la harina de uno de los siguientes aditivos:a) Bromato de sodio o de potasio, hasta 7,0 g por cada 100 kg de harina (5,0 g por bolsa de 70 kg);b) Azodicarbonamida, hasta 4,3 g por cada 100 kg de harina (3,0 g por bolsa de 70 kg).c) Ácido l-ascórbico, hasta 200 mg por kg de harina.**Art. 7.º** Modifícase el inc. e) del art. 930 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:*Art. 930 - e)* El medio de cobertura será un líquido límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales de los espárragos durante el procesado y podrá contener en cantidad tecnológicamente adecuada: Cloruro de sodio, edulcorantes (azúcares, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas); ácido cítrico, tartárico, láctico, málico, I-ascórbico o sus mezclas.**Art. 8.º** Sustitúyese los tres primeros párrafos del art. 1017 del Código Alimentario Argentino por los cuatro que se expresan a continuación, redactados en la siguiente forma:*Art. 1017.*- El agua gasificada con sus distintas denominaciones y las bebidas sin alcohol (gasificadas o no) serán envasadas en recipientes de vidrio, de hojalata u otro material debidamente autorizado que cumpla las exigencias del presente código.Las aguas gasificadas con sus distintas denominaciones y las bebidas sin alcohol (gasificadas o no) llevarán la rotulación reglamentaria, que no es obligatorio grabar, vitrificar o estampar en forma indeleble, en la tapa o en el cuerpo del envase o en ambas partes a la vez, constituyendo cualquiera de ellas el rótulo principal (con las excepciones que en cada caso se determinen en el presente código).Los sifones deberán llevar grabada, estampada o vitrificada en forma indeleble la rotulación en el cuerpo del envase.Los sifones o los envases para agua gasificada con sus distintas denominaciones y los envases para bebidas sin alcohol (gasificadas o no) podrán llevar grabada, estampada o vitrificada en forma indeleble la leyenda “envase no negociable”. “Este envase no puede venderse” u otras expresiones semejantes con caracteres bien visibles y se comisarará todo sifón o envase que, llevando estas leyendas, se encuentren llenos o vacíos, en poder de quien o quienes no estén debidamente autorizados para la elaboración del contenido, expendio de la bebida o transporte de los mismos.**Art. 9.º** Inclúyase en el Código Alimentario Argentino el art. 897 bis , con la siguiente redacción:*Art. 897 bis.*- Con la denominación de semillas de sésamo o semillas de ajonjolí, se entienden las correspondientes de “*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. Su composición química será: Humedad (100-105°C), 8,7% (máx.); prótidos totales 17,0% (mín.); sustancias grasas: 31,0% (mín.); cenizas 500-550°C, 9,5% (máx.).Este

producto se rotulará: Semillas de sésamo o semillas de ajonjolí (pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente).**Art. 10.**? El presente decreto será refrendado por el ministro de Bienestar Social.**Art. 11.**? Comuníquese, etc.Martínez de Perón - López Rega