

## Legislación Nacional

var disURL = '1284192/1284662/de\_61\_1977.htm' ;document.write("");]]> DECRETO 61/1977 **CÓDIGO**

**ALIMENTARIO ARGENTINO** **Productos de confitería. Modificación del 17/01/1977; publ. 24/01/1977** **El presidente de la Nación Argentina decreta:** **Art. 1.º** Modifíquese el texto de los arts. 722 , 723 , 724 , 746 , 747 , 766 , 798 , 799 , 800 , 801 , 802 , 804 , 879 , 985 , 993 , 995 y 1258 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados en la siguiente forma: **Art. 722.-** Con la denominación de masa o tapas para empanadas, pasteles, torta pascualina, masa para tortas fritas y productos similares, se entiende el producto no fermentado obtenido por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina y agua con o sin: Cloruro de sodio, huevo fresco o huevo líquido, grasas comestibles, manteca, margarina; fraccionados generalmente en forma circular, incluidos en un envase bromatológicamente apto, cerrado y mantenido desde su elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10º C. Cuando se trate de varias unidades superpuestas en un mismo envase, existirá una capa de harina para facilitar su separación. Este producto se rotulará: Masa para... o tapas para... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la preparación que corresponda), con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible la leyenda: “manténgase en heladera”, fecha de elaboración (día, mes y año); número de unidades contenidas en cada envase y peso neto. **Art. 723.-** Con la denominación de masa para pizzas se entiende el producto fermentado por levaduras, obtenido por el amasado mecánico de una pasta elaborada con harina y los aditivos permitidos por el art. 751 y agua o leche, con o sin sal y la adición facultativa de hasta 0,32% del peso de harina de propionato de sodio y/o calcio (sin declaración en el rótulo); fraccionado generalmente en forma circular y envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado y mantenido desde su elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10º C. Este producto se rotulará: Masa para pizza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar la leyenda “manténgase en heladera”, peso neto, fecha de elaboración (día, mes y año) y fecha de vencimiento. **Art. 724.-** Con la denominación de pizza de... o pizza con... se entiende el producto obtenido por cocción de una masa fermentada por levaduras y obtenida por el empaste y amasado mecánico de una mezcla de harina (con o sin los aditivos permitidos por el art. 751 ) y agua o leche, con o sin sal y la adición facultativa de hasta 0,32% del peso de harina de propionato de sodio y/o calcio (sin declaración en el rótulo), recubierta de aceite comestible y verduras cocidas, tomate, pimientos, morrones, anchoas, jamón, etc., envasadas en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado y mantenido desde su elaboración hasta su expendio a una temperatura inferior a 10º C. Este producto se rotulará: Pizza de... o pizza con... (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de los productos alimenticios que recubren la masa) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar la leyenda “manténgase en heladera”, peso neto, fecha de elaboración (día, mes y año) y fecha de vencimiento. **Art. 746.-** Como norma general, el contenido de agua en el pan deberá estar en relación al peso de cada unidad de acuerdo a los siguientes valores: Hasta 70 g: Máximo 29,0% 100 a 250 g: Máximo 31,0% 300 a 500 g: Máximo 34,0% 600 a 1000 g: Máximo 38,0% Más de 1000 g: Máximo 40,0% En las unidades de peso intermedio, el contenido de agua será el que resulte de la interpolación entre los valores límites. El pan elaborado con harina blanca presentará una acidez no mayor de 0,54% expresada en ácido láctico. El pan elaborado con harina integral (trigo, centeno, etc.), denominado comúnmente pan negro, presentará una acidez no mayor a 0,72% expresada en ácido láctico. **Art. 747.-** 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 encuentren 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)* Contenga aditivos no permitidos en la harina utilizada para elaborar pan. En la elaboración del pan y de galletas cuyo contenido de humedad sea superior al 12,0%, queda permitido (sin declaración en el rótulo), el empleo de propionato de sodio y/o propionato de calcio como agente antimoho en las siguientes proporciones: *1.* Productos elaborados con harinas blancas, hasta 0,32% del peso de la harina empleada. *2.* Productos elaborados con harinas integrales o sus mezclas, así como las mezclas con harina blanca, hasta 0,38% del peso de la harina integral o de las mezclas. **Art. 766.-** 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 impropio del producto. *d)* Estuvieren enmohecidos, alterados, averiados, atacados por parásitos. *e)* Se hubiere sustituido el huevo o la yema de huevo por colorantes de cualquier naturaleza en los rotulados “con o al huevo”. *f)* Cuando sean elaborados con almendras, contengan más de 40 mg/kg (40 p.p.m.) 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. Los productos que no cumplieren una o más de las condiciones establecidas precedentemente, serán decomisados sin

perjuicio de cualquier otra acción que correspondiere. *Art. 798.* - Con la denominación genérica de mazapán, se entiende el producto elaborado por cocción de almendras dulces peladas, finamente trituradas con o sin frutas brillantadas, con edulcorantes nutritivos, incluido en un envase bromatológicamente apto o envuelto en materiales que cumplan las exigencias del art. 185. En la elaboración de este producto queda permitido: *a)* Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanca o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel. *b)* El empleo de gelificantes admitidos por el presente código y en la cantidad mínima indispensable para el fin deseado. *c)* Ácidos: Cítricos, tartáricos, láctico málico, glucónico, o sus mezclas, así como la de sus sales alcalinas permitidas. *d)* Esencias naturales y/o artificiales, extractos aromatizantes, especias, vainillina, etilvainillina. Deberá cumplimentarse las siguientes condiciones: *a)* Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular. *b)* Tendrá una consistencia semiblanda, con aroma y sabor propio, sin olores ni sabores extraños. *c)* Podrá contener hasta el 5,0% en peso de frutas confitadas en reemplazo de una igual cantidad de almendras. *d)* Responderá a la siguiente composición: Humedad (100-105° C): Máx. 20,0% m/m. Azúcares totales en: Azúcar invertido: Máx. 65,0% m/n. Almendras: Mín. 15,0% m/m. Ácido cianhídrico máx. 40 mg/kg (40 p.p.m.). *e)* 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 brillantadas, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando hubiere sido elaborado con no menos de 20% de miel o en su defecto, podrá colocarse en cualquier lugar del rótulo o leyenda "con miel", siempre que sus caracteres no sean de tamaño mayor que los utilizados en su denominación. Cuando hubiere sido aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, extractos aromatizantes, esencias naturales o compuestos químicos aislados de estos últimos, deberá figurar con caracteres y lugar bien visible la leyenda "con..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia aromatizante). Si la esencia fuere artificial o una mezcla de éstas con esencias naturales o compuestos químicos aislados de estas últimas, deberá figurar 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). En la misma forma citada anteriormente deberá figurar: Peso neto y año de elaboración. *Art. 799.* - 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 art. 185. Para la preparación de este producto podrá utilizarse: *a)* Semillas de: Ciruelas, duraznos, damascos, avellanas, maní, castañas. *b)* 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. *c)* Ácidos: Cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas, así como la de sus sales alcalinas, permitidas. *d)* Esencias naturales y/o artificiales (exceptuando las almendras amargas), extracto aromatizantes, especias, vainillina, etilvainillina. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *1.* Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular. *2.* Será de consistencia semidura, con aroma y sabor propios sin olores ni sabores extraños. *3.* Responderá a la siguiente composición: Humedad (100-105° C). Máx. 14,0% m/m. Azúcares totales en: Azúcar invertido máx. 75,0% m/m. Semillas trituradas mín. 11,0% m/m. Ácido cianhídrico máx. 40 mg/kg. (40 p.p.m.). Fécula o almidón 2 a 5% m/m. Este producto se rotulará: Pepirán 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 se hubiere aromatizado con especias, vainillina, etilvainillina, extractos aromatizantes, esencias naturales o compuestos químicos aislados de estos últimos, deberá consignarse la leyenda "Con..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la sustancia que corresponda) o bien "aromatizado con...". Si se hubiere utilizado una esencia artificial o una mezcla de éstas con uno o más de los aromatizantes citados precedentemente deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible la leyenda "con esencia artificial de..." o "con sabor a..." (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda o el sabor que imitan). En la misma forma citada anteriormente deberá figurar: Peso neto y año de elaboración. *Art. 800.* - 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 mezcla), 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 art. 185. Para la elaboración de estos productos podrá emplearse: *a)* Las semillas sanas de los frutos mencionados: Peladas o repeladas, enteras o fraccionadas o molidas, crudas o tostadas. *b)* 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; *c)* Ácidos: Cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas, así como la de sus sales alcalinas permitidas; *d)* Extractos aromatizantes, esencias naturales y/o sintéticas, vainillina, etilvainillina, especias o sus mezclas; *e)* Leche entera: Fluida o en polvo (en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración). Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *1)* Serán de consistencia blanda, semiblanda o dura (según el tipo), con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. *2)* Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométricamente regular. *3)* Responderá a la siguiente composición (exceptuando los casos especiales que se establecen): Humedad (100-105° C): Máximo 20,0%

m/m. Azúcares totales en azúcar invertido máx. 55,0% m/m. Semillas; mín. 30,0% m/m. Ácido cianhídrico máx. 40 mg/kg (40 p.p.m.). 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). 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 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 consistencia semiblanda. En este tipo se admiten tres calidades: Clase A: Cuando se utilice azúcar blanco y miel y un contenido mínimo de 40% 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% m/m 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 abrillantada 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 abrillantada: Los turrónes de maní, nuez, avellanas, etc., podrán ser adicionados de hasta el 7,0% en peso con relación al peso total, de frutas abrillantadas y en este caso se rotularán: turrón de... con fruta abrillantada (llenando el espacio en blanco con el nombre de la semilla utilizada). 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 de 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 consignarse en el rótulo la leyenda "con..." o aromatizado con..." (llenando el espacio el banco con el nombre de la sustancia empleada). En los casos que se hubiere aromatizado con esencias artificiales o una mezcla de éstas con cualquiera de las mencionadas precedentemente, deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible, 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). 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 y con caracteres y lugar bien visible se consignará: Peso neto y año de elaboración. *Art. 801.* - Con la denominación de 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 art. 185. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: a) Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geoméricamente regular. b) Será de consistencia dura y color marrón oscuro por caramelización de los azúcares. c) La miel deberá representar no menos del 25% en peso del total de los edulcorantes nutritivos. d) Responderá a la siguiente composición: Humedad (100-105° C)... máx. 20,0% m/m. Azúcares totales en azúcar invertido... máx. 55,0% m/m. Almendras y/o avellanas... mín. 25,0% m/m. Ácido cianhídrico... máx. 40 mg/kg (40 p.p.m.). 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. *Art. 802.* - Con la denominación de turrón tipo montelimar se entiende el producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: Almendras dulces tostadas (enteras o fraccionadas), pistacho y praliné, clara de huevo, gelatina comestible, albúmina (o sus mezclas); envasado en un recipiente bromatológicamente apto o envuelto en láminas que cumplan las exigencias del art. 185. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Se presentará en barras, tabletas o respondiendo a una forma geométrica regular; *b)* Será de consistencia semiblanda, con sabor y aroma propio sin olor ni sabores extraños; *c)* Los edulcorantes nutritivos podrán ser: Azúcar blanco común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel; *d)* Responderá a la siguiente composición: Humedad (100-150° C): Máx. 15,0% m/m. Azúcares totales en azúcar invertido: Máx. 55,0% m/m. Almendras tostadas: Mín. 27,0% m/m. Praliné: Máx. 3,0% m/m. Pistacho: Máx. 2,0% m/m. ácido cianhídrico: Máx. 40 mg/kg (40 p.p.m.). 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. *Art. 804.* - 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 podrá utilizarse: *a)* Las semillas sanas de los frutos secos, crudas o tostadas, trituradas; *b)* 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. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *1.* Se presentará en forma de tabletas, barras o respondiendo a una forma geométrica regular. *2.* Con aroma y sabor propios, sin olores ni sabores extraños, y será el que corresponde a la materia prima empleada. *3.* Responderá a la siguiente composición: Humedad (100-150° C): Máx. 14,0% m/m. Azúcares totales en azúcar invertido: Máx. 40,0% m/m. Semillas: Mín. 46,0% m/m. Ácido cianhídrico: Máx. 40 mg/kg (40 p.p.m.). Este producto se rotulará: Pasta de... (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las semillas secas utilizadas en caso de mezclas) 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. Deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible: Peso neto y año de elaboración. *Art. 879.* - Se entiende por fruta destinada al consumo el producto maduro procedente de la frutificación de una 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 ha 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 lignificado, siendo la semilla la parte comestible (nuez, avellana, almendra, castañas, etc.). Fruta desecada: Es la fruta fresca, sana, limpia, con un grado de madurez apropiado, entera o fraccionada, con o sin epicarpio, carozo o semillas, sometida a desecación en condiciones ambientales naturales para privarlos de la mayor parte de 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. *Art. 985.* - Con la denominación de agua mineral o agua mineral de mesa, se entiende el agua potable de origen profunda, semisurgente o que emerge sin contaminación alguna, captada y envasada en el lugar de origen en recipientes bromatológicamente aptos, provistos de cierre que impida toda adulteración, falsificación o contaminación. Queda admitida como operación facultativa la eliminación de hierro, azufre, arsénico, vanadio, manganeso, flúor. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* El residuo seco a 160° C será no menor de 50 mg por litro ni mayor de 3000 mg por litro; *b)* Por sus propiedades físicas, físico-químicas o composición química, se diferenciará de las aguas potables corrientes de la zona; *c)* En función del tiempo, deberá mantener prácticamente constante sus características y composición. De acuerdo al grado de mineralización determinado por el residuo seco a 180° C se clasificarán en: *a)* Oligometálicas: Cuando contengan entre 50 y 100 mg/l. *b)* De mineralización muy débil: Cuando contengan entre 101 y 250 mg/l. *c)* De mineralización débil: Cuando contengan entre 251 y 500 mg/l. *d)* De mineralización media: Cuando contengan entre 501 y 1500 mg/l. *e)* De mineralización fuerte: Cuando contengan entre 1501 y 3000 mg/l. De acuerdo a la temperatura que presenten en el lugar de la semisurgencia o de emergencia, se clasificarán en: *a)* Atermales: 0° a 20° C. *b)* Hipotermales: 21° a 30° C. *c)* Mesotermales: 31° a 40° C. *d)* Hipertermales: Más de 50° C. De acuerdo al contenido gaseoso se clasificarán en: *a)* Naturalmente gaseosa: La que previa decantación y eventual regasificación con bióxido de carbono al envasarla, contiene la misma cantidad de gas que la procedente de la fuente en el lugar de emergencia o semisurgencia. *b)* Gasificada: La que ha sido gasificada en el lugar de origen con bióxido de carbono a una presión no menor de 1,5 atmósferas a 21° C. *c)* No gasificada: La que no ha sido adicionada de bióxido de carbono. Estos productos se rotularán: Agua mineral o agua mineral de mesa, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Calificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, grado de termalidad y naturaleza de la

gasificación (no gasificada, gasificada o naturalmente gasificada, según corresponda). **Art. 993.-** Las aguas minerales podrán utilizarse para la elaboración de bebidas sin alcohol u otros productos alimenticios, únicamente en el lugar de explotación de la fuente. Los productos elaborados con agua mineral podrán hacer mención en el rótulo de esta circunstancia, pero sin mencionar ninguna propiedad particular. **Art. 995.-** Con la denominación de agua mineralizada se entiende el agua potable que ha sido adicionada de sales minerales de uso permitido, gasificadas o no, envasadas en un recipiente bromatológicamente apto. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Responder a las exigencias microbiológicas establecidas para el agua potable. *b)* La presión de bióxido de carbono (cuando corresponda) será no menor de 1,5 atmósferas a 21° C. *c)* Los nombres de fantasía o marca no deberán ser de fuentes o localidades donde se obtengan aguas minerales. Este producto se rotulará: Agua mineralizada con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible las características adquiridas por las sales adicionadas (bicarbonatada sódica o cálcica, cloruro sódica o potásica, etc.), así como la expresión “gasificada o no gasificada” (según corresponda). **Art. 1258.-** Con la denominación de 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. **Art. 2.º** Inclúyese el art. 1258 bis en el Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma: **Art. 1258 bis.-** Con la denominación de extracto de levadura se entiende el producto obtenido por procesos físicos o bioquímicos adecuados de levadura de cerveza, con o sin la adición de cloruro de sodio; envasado en un recipiente bromatológicamente apto. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Se presentará en forma de una pasta semisólida, de textura lisa y homogénea. *b)* Con olor y sabor agradable; sin olores ni sabores extraños. *c)* Responderá a la siguiente composición: Agua (100-105° C): Máx. 25,0% m/m. Ceniza (500-550° C): Máx. 18,7% m/m. Nitrógeno total: Mín. 6,7% m/m. Cloruros en NaCl: Máx. 0,75% m/m. Insoluble en agua: Máx. 0,75%. Sustancias reductoras: Máx. 0,40% m/m en dextrosa. Este producto se rotulará: Extracto de levadura. En el rótulo deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible: Prótidos totales (N.T. x 6, 25) g por ciento; cloruros de NaCl g %; peso neto y año de elaboración. **Art. 3.º** Suprímese del Código Alimentario Argentino el texto de los arts. 748 , 749 , 806 , 986 , 988 , 989 , 994 y 1257 . **Art. 4.º** Comuníquese, etc. Videla - Bardi