

Legislación Nacional

DECRETO 710/1974 CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Modificación del 7/3/1974; publ. 15/3/1974 Visto el expte. 2.020-20.088/-7 originado por la presentación del Centro de la Industria Lechera y la Cámara Técnico-Gremial de Fabricantes de Leches Especiales, el informe técnico de la Comisión provisoria para el Código Alimentario Argentino, y Considerando: Que las modificaciones proyectadas constituyen una ampliación de las normas actuales, con un ordenamiento preciso que facilita la interpretación de los obligados y de las autoridades sanitarias encargadas de su aplicación. Que se han introducido exigencias que contribuyen a la obtención de productos de la más alta calidad bromatológica. Que se han proyectado normas en muchos puntos, acordes con las que se encuentran en trámite avanzado para el "Códex Alimentarius" (F.A.O. O.M.S.) y que contemplan los avances tecnológicos en la industria de los alimentos. Que asimismo, aparecen atendidas necesidades de la industria, sin que por ello se modifiquen sensiblemente los valores plásticos y energéticos del producto, acordes con los progresos tecnológicos. Que se contemplan provisiones especiales relacionadas con las características de los envases para determinados productos alimenticios a fin de que éstos lleguen al consumidor con las máximas garantías y se han establecido exigencias para el rotulado, de manera tal que el consumidor tenga un conocimiento cabal del producto que adquiere para su consumo. 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.**— Modifícanse los arts. 567, 568, 569, 570, 576, 577, 579, 580, 593, 594 y 595 del Código Alimentario Argentino los que quedan redactados en la siguiente forma: **Art. 567.**— Se entiende por leche entera en polvo, leche entera deshidratada o leche entera desecada, el producto que se obtiene por deshidratación de la leche entera apta para la alimentación. Deberá responder a las siguientes condiciones: *a)* Será de color blanco-amarillento; en polvo uniforme, sin grumos ni sustancias extrañas, macro o microscópicamente visibles, con olor agradable que recuerda al de la leche fluida, no rancio y sin olores extraños; *b)* Reconstituida con la cantidad de agua destilada hervida en cantidad suficiente (13,0 g y agua hasta 100 ml), deberá ser ligeramente ácida al tornasol y presentar un pH de 6,6 a 7,0 medido a 20° C y una acidez expresada en ácido láctico no superior a 0,18%. La solubilidad del polvo en agua destilada a una temperatura entre 20° y 50° C, no será inferior al 99,0%. *c)* Humedad: Máxima 3,5%. Lípidos totales: Mínimo 26,0%. Prótidos totales: Mínimo 25,0%. Glúcidos reductores totales en lactosa anhidra: Mínimo 36,0%. Cenizas (500-550° C): Máximo 7,0%. Prueba de las fosfatasas: Negativa; *d)* No deberá contener grasas extrañas, excepción hecha de una cantidad de lecitina tecnológicamente recomendable. No contendrá prótidos ni glúcidos distintos a los de la propia leche. No deberá contener sustancias conservantes, antioxidantes, estabilizantes, antibióticos, toxinas microbianas, micotoxinas. El contenido de residuos de plaguicidas y/o contaminantes metálicos no será superior a las tolerancias máximas admitidas por las reglamentaciones vigentes; *e)* No deberá contener "escherichia coli" por cultivo de 5,0 g de leche en polvo, bacterias patógenas ni productoras de toxinas. No deberá contener bacterias coliformes en cantidad superior a 90 por gramo y el recuento de colonias en placas de agar dextrosa-triptona a 37° C, no será superior a 30.000 por gramo. *f)* Este producto se rotulará: Leche entera en polvo, leche entera deshidratada o leche entera desecada, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrá indicarse el sistema utilizado para la deshidratación. Deberá consignarse con caracteres y en lugar bien visible: Composición química porcentual, la forma de reconstitución con agua hervida para obtener la leche fluida correspondiente, que la leche en polvo debe mantenerse en el envase cerrado, en lugar fresco seco y oscuro. Se hará contar mes y año de vencimiento en su aptitud para el consumo. **Art. 568.**— Se entiende por leche en polvo parcialmente descremada, leche desecada parcialmente descremada o leche deshidratada parcialmente descremada, el producto que se obtiene por deshidratación de la leche parcialmente descremada apta para la alimentación. Deberá responder a las siguientes condiciones: *a)* A las establecidas en los incs. a), d) y e) del art. 567; *b)* Reconstituida con la cantidad de agua destilada hervida en forma tal de obtener una solución con no menos de 8,2% de extracto seco libre de grasas, deberá ser ligeramente ácida al tornasol; presentar un pH de 6,6 a 7,0 medido a 20° C y una acidez expresada en ácido láctico no superior a 0,18%. La solubilidad en agua destilada entre 20° y 50° C, no será inferior al 99,0%; *c)* Humedad: Máxima 3,5%. Prótidos totales: Mínimo 28,0%. Glúcidos reductores totales en lactosa anhidra: 40,0%. Cenizas (500-550° C): Máximo 8,0%. Prueba de las fosfatasas: Negativa. *d)* Este producto se rotulará: Leche en polvo parcialmente descremada, leche desecada parcialmente descremada o leche deshidratada parcialmente descremada, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando el producto contenga 12,0-15,0% de grasas (lípidos totales) podrá rotularse: Leche en polvo semidescremada, leche desecada semidescremada o leche deshidratada semidescremada, con caracteres iguales a los mencionados en el párrafo anterior. Deberán consignarse en el rótulo y con las mismas características todas las indicaciones establecidas para la leche entera en polvo (art. 567, inc. f). **Art. 569.**— Se entiende por leche descremada en polvo, leche descremada deshidratada o leche descremada desecada, el producto que se obtiene por deshidratación de la leche descremada apta para la alimentación. Deberá responder a las siguientes condiciones: *a)* A las establecidas en los incs. a), d) y e) del art. 567; *b)* Reconstituida con la cantidad de agua destilada hervida en

forma de obtener una solución con 10,0% de extracto seco, deberá ser: Ligeramente ácida al tornasol, presentar un pH de 6,6 a 7,0 medido a 20° C y una acidez expresada en ácido láctico no mayor de 0,20%;c) Humedad: Máxima 3,5%. Lípidos totales: Máximos 2,0%. Prótidos totales: Mínimo 33,0%. Glúcidos reductores totales en lactosa anhidra: Mínimo 47,7%. Cenizas (500-550° C): Máximo 8,5%. Prueba de las fosfatasas: Negativa.d) Este producto se rotulará: Leche descremada en polvo, leche descremada desecada o leche descremada deshidratada, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Además, deberán consignarse en el rótulo con las mismas características, todas las indicaciones establecidas para la leche entera en polvo (art. 567 , inc. f).Art. 570.– Las leches en polvo destinadas a la elaboración de productos alimenticios, deberán satisfacer las mismas exigencias establecidas en los arts. 567 , 568 o 569 , según corresponda al tipo de leche en polvo de que se trate, con excepción de:a) Solubilidad que en agua destilada a una temperatura entre 20° y 50° C no será inferior a 80,0%;b) Recuento de bacterias viables en placas, que no deberá ser superior a cien mil (100.000) por gramo.Deberá envasarse en recipientes de materiales permitidos para estos productos.Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase: Leche entera en polvo, leche descremada en polvo, leche parcialmente descremada en polvo (según corresponda) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Por debajo de la denominación y con caracteres semejantes a los anteriores, deberán llevar la leyenda “para uso de la industria alimentaria”. Además, todas las indicaciones establecidas en el inc. f) del art. 567 .Art. 576.– Con la denominación de yohurt, yoghurt o yogur, se entiende el producto obtenido por acidificación biológica de la leche o de la leche reconstituida (enteras, parcialmente descremadas, semidescremadas o descremadas) previamente pasteurizadas, hervidas o esterilizadas, por acción de bacterias lácticas específicas, fundamentalmente “lactobacillus bulgaricus” y “streptococcus thermophilus” a las que en forma subsidiaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que por su actividad contribuyan en la determinación de las características del producto terminado.En la elaboración del yoghurt queda permitido el agregado a la leche de:a) Crema;b) Leche en polvo;c) Uno o más de los siguientes gelificantes, siempre que la cantidad total no sea superior a 5,0 g/kg (5000 p.p.m.): Alginatos, agar-agar, furcellerán, carragenina, goma guar, goma tragacanto, goma karaya, goma garrofín, goma de espina corona. En reemplazo de los gelificantes mencionados podrá utilizarse: Pectinas, goma arábica, gelatina, en cantidad tecnológicamente adecuada.El yoghurt deberá responder a las siguientes condiciones:a) Tener un sabor ácido agradable, sin olores ni sabores extraños;b) Será de consistencia blanda semejante al flan, sin retracción del coágulo; de textura lisa y uniforme;c) Tener una acidez comprendida entre 0,60 y 1,50% expresada en ácido láctico;d) La cantidad de prótidos totales propios de la leche será no menor de 3,0%;e) El contenido de grasas de leche, dependerá de la leche empleada: De leche entera: Mín. 3,0%. Parcialmente descremada, entre 0,3 y menos de 3,0%. Semidescremada: 1,5 a 2,0%. Descremada: Máx. 0,3%.f) Estará libre de gérmenes patógenos, toxicogénicos y mohos.Este producto se rotulará: Yoghurt, yohurt o yogur, y:a) Cuando la leche no sea de vaca, se consignará en el cuerpo del envase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y formando una sola frase: Yoghurt, yohurt o yogur de leche de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la especie animal);b) Cuando se hubiere utilizado algún gelificante, deberá consignarse inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres bien visibles, la expresión “con gelificante permitido” o en su defecto el nombre del mismo;c) Cuando la leche se hubiere adicionado de crema, sea semidescremada o descremada, etc., se consignará en el cuerpo del envase, en lugar y con caracteres bien visibles: Con crema, descremado, etc. (según corresponda);d) En la tapa o en el cuerpo del envase y con caracteres bien visibles se indicará: Fecha de vencimiento.Art. 577.– Con la denominación genérica de yoghurt, yohurt o yogur de fantasía, se entienden los productos que respondiendo a las características y composición establecidas en el art. 576 , han sido adicionados antes, durante o después de elaborados, de uno o más de los siguientes:a) Sustancias edulcorantes nutritivas (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), las que podrán ser reemplazadas parcial o totalmente por miel;b) Sustancias aromatizantes naturales o sintéticas autorizadas;c) Jugos de frutas, pulpas de frutas frescas o conservadas, siempre que el único conservante sea el ácido sórbico y su cantidad en el yoghurt no sea superior a 300 mg/kg (300 p.p.m.);d) Dulces, mermeladas, siempre que el único conservante sea el ácido sórbico y su cantidad en el yoghurt no sea superior a 300 mg/kg (300 p.p.m.);e) Sustancias colorantes sintéticas, siempre que provengan de la pulpa de frutas para las cuales se encuentren autorizadas;f) Frutas frescas, secas o desecadas, enteras o fraccionadas, siempre que el yoghurt se encuentre libre de antioxidantes, ácido benzoico, anhídrido sulfuroso y el contenido en ácido sórbico proveniente de las sustancias agregadas no sea superior a 300 mg/kg;g) Productos estimulantes o fruitivos, contemplados en el presente código, exceptuando: Grasa de cacao, chocolate blanco, cobertura de chocolate blanco, cascarilla, sucedáneos del café;h) Cereales inflados, laminados o en copos;i) Colorantes naturales de uso permitido por el presente código.En todos los casos en que se hubiere agregado el yoghurt cualquier sustancia permitida, el contenido en yoghurt no será inferior al 70,0% en peso del total del producto.Estos productos se rotularán en el cuerpo del envase en la misma forma establecida en el art. 576 . En el cuerpo o en la tapa del envase se consignará con caracteres bien visibles, la o las sustancias agregadas y la fecha de vencimiento.Art. 579.– Con la denominación de leche acidófila o leche acidofilada, se entiende el producto resultante de la acidificación biológica de la leche o de la leche reconstituida (enteras, parcialmente descremadas, semidescremadas

o descremadas) previamente esterilizada, hervida o pasteurizada, por acción del “lactobacillus acidophilus”. La leche acidófila deberá responder a las siguientes condiciones: a) Tener un sabor ácido agradable, sin olores ni sabores extraños. b) Será de consistencia blanda semejante al flan; de textura lisa y uniforme, sin retracción del coágulo; c) La acidez estará comprendida entre 0,60 y 1,20%, expresada en ácido láctico; d) El contenido en materia grasa propia de la leche, dependerá de la leche empleada y en las mismas proporciones establecidas por el yoghurt (art. 576). e) Los prótidos totales no serán menores de 3,0%; f) No deberá contener sustancias gelificantes, antioxidantes, conservantes, colorantes; g) No deberá contener bacterias patógenas, toxicogénicas ni mohos. Este producto se rotulará en el cuerpo del envase leche acidófila o leche acidofilada, con caracteres de igual tamaño realce y visibilidad. Además se consignará en el rótulo con caracteres bien visibles el tipo de leche empleada (descremada, semidescremada, etc.) y en el caso de que la leche no sea de vaca, el nombre de la especie animal del cual proviene la leche. Se indicará asimismo la fecha de vencimiento, en la tapa o en el cuerpo del envase. *Art. 580.*— Con la denominación de “Buttermilk” se entiende el producto obtenido por acidificación biológica de la leche o de la leche reconstituida descremada, previamente pasteurizada, hervida o esterilizada, por acción fundamentalmente de cultivos puros de “Streptococcus lactis” y “Streptococcus cremoris” y en forma subsidiaria por la acción de otras bacterias ácido-lácticas. Recibirá el mismo nombre del producto elaborado con el suero de manteca. El “Buttermilk” responderá a las siguientes condiciones: a) La acidez estará comprendida entre 0,50 y 1,50% expresada en ácido láctico; b) El contenido en materia grasa... máx. 0,3%. c) El contenido en bacterias aerobias será menor de 10.000 por mililitro. Mohos y levaduras, menos de 100 por mililitro; d) No deberá contener sustancias colorantes, conservantes, antioxidantes, gelificantes. e) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “buttermilk” y en la tapa o en el cuerpo del envase: Fecha de vencimiento. *Art. 582.*— Con la denominación de leche chocolatada o leche achocolatada, se entiende el producto elaborado: a) Con leche o leche reconstituida (enteras, parcialmente descremadas, semidescremadas o descremadas); b) Con el agregado de cacao en polvo, que podrá ser desgrasado; c) Con el agregado de edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) los que podrán ser reemplazados parcialmente o totalmente por miel; d) Con o sin sustancias aromatizantes naturales o sintéticas de uso permitido por el presente código; e) Con o sin espesantes-estabilizantes autorizados y en cantidad de hasta 5,0 g/kg (5000 p.p.m.); f) El producto deberá ser pasteurizado de acuerdo a sistemas autorizados por la autoridad competente, en cuyo caso se mantendrá en fábrica a una temperatura no superior a 5° C, durante el transporte y a nivel de expendio a una temperatura no superior a 8° C; cumplimentar las exigencias bacteriológicas establecidas en el art. 558 ; en la tapa o en el cuerpo del envase figurará la fecha de entrega al consumidor, con caracteres bien visibles; g) El producto también podrá ser sometido a esterilización industrial de acuerdo a sistemas autorizados por la autoridad competente, a fin de asegurar la destrucción de bacterias patógenas, productoras de toxinas y las que puedan desarrollar durante un tiempo suficientemente largo, compatible con su comercialización. Este producto se rotulará: Leche chocolatada o leche achocolatada, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación, se consignará con caracteres bien visibles la leyenda “pasteurizada” o “esterilizada”, según corresponda. Se indicará asimismo en el cuerpo del envase el tipo de leche empleada (semidescremada, descremada, etc., según corresponda). En la tapa o en el cuerpo del envase se consignará la fecha de vencimiento para las que se hubieren esterilizado. Cuando se hubiere utilizado como edulcorante una cantidad superior al 25% de miel, podrá rotularse “con miel”. *Art. 593.*— Con la denominación de “dulce de leche”, se entiende el producto obtenido por concentración mediante el calor a presión normal en todo o en parte del proceso, de la leche o de la leche reconstituida aptas para la alimentación, con el agregado de hasta el 30,0% de azúcar blanco. En la elaboración del dulce de leche queda permitido: a) La neutralización parcial de la acidez de la leche por el agregado de sustancias alcalinizantes de uso permitido; b) La sustitución parcial del azúcar blanco por hasta el 43,0% de dextrosa o su equivalente en jarabe de glucosa; c) El agregado de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas autorizadas; Queda prohibido el agregado de: d) Sustancias grasas distintas a las de la leche; e) Colorantes naturales o sintéticos, antioxidantes, conservantes, gelificantes, emulsionantes-estabilizantes; El dulce de leche debe responder a las siguientes condiciones: f) Ser de consistencia blanda, de textura lisa, suave y uniforme, de aroma limpio y suave, no cristalizado; g) Al examen microscópico se observará una distribución razonablemente uniforme de los glóbulos grasos; h) Su composición química será: Agua: Máx. 30,0%; sólidos de leche: Mín. 24,0%; grasas de leche: Mín. 6,0%; cenizas (500-550° C): Máx. 2,0%. i) Por examen microbiológico: Ausencia de bacterias patógenas, productoras de toxinas, “escherichia coli”, hongos y levaduras (por cultivo en placas). Este producto se rotulará en el cuerpo del envase. Dulce de leche, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación se consignará el aromatizante si se hubiere empleado. Deberá asimismo consignarse en el envase la composición porcentual. *Art. 594.*— Con la denominación de “dulce de leche con crema”, se entiende el producto elaborado en la misma forma y con las mismas materias primas establecidas en el art. 598 , con el agregado de crema en cantidad suficiente para cumplimentar las exigencias de su composición. En la elaboración de este tipo de dulce de leche quedan permitidas las mismas operaciones establecidas en los incs. a), b) y c) del art. 593 y quedan prohibidas las adiciones que se mencionan en los incs. d) y e)

del art. 593 .Su composición química deberá responder a los siguientes valores:Agua: Máx. 25,0%; sólidos de leche: Mín. 29,0%; grasas de leche: Mín. 11,0%; cenizas (500-550° C): Máx. 2,0%.Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “dulce de leche con crema”, formando una o dos frases, una por debajo de la otra, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignarán en el rótulo las mismas expresiones exigidas para el rotulado en el art. 593 .**Art. 595.**– Con la denominación genérica de “dulce de leche mixto”, se entiende el dulce de leche que respondiendo a las características y especificaciones establecidas en el art. 593 , ha sido adicionado antes, durante o después del proceso de elaboración, de uno o varios productos alimenticios contemplados en el presente código, a condición de que los agregados:*a)* No contengan antioxidantes, colorantes sintéticos, emulsionantes, estabilizantes, gelificantes;*b)* Que el único conservante sea el ácido sórbico y que provenga exclusivamente de la sustancia agregada, siempre que su calidad en el dulce de leche no sea superior a 300 mg/kg (300 p.p.m.);*c)* Que la cantidad de sustancias agregadas no sea superior al 30,0% en peso del total.Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: Dulce de leche con X % de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias agregadas), formando una o dos frases, una por debajo de la otra, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se consignarán en el rótulo todas las expresiones establecidas en el art. 593 .**Art. 2.**– Inclúyase los arts. 569 bis , 570 bis , 593 bis y 595 bis , en el Código Alimentario Argentino, redactado en la siguiente forma:**Art. 569 bis.**– Las leches en polvo (entera, parcialmente descremada, descremada) destinadas a consumo directo, podrán ser envasadas:*a)* En recipientes con cierre hermético, impermeables a la luz, aire y humedad, al vacío o con un gas inerte permitido por la autoridad sanitaria nacional. Llevarán la rotulación reglamentaria en el cuerpo del envase;*b)* En recipientes de material sintético permeables a la luz, en cuyo caso el envase deberá incluirse en otro impermeable a la luz, el que llevará en su cuerpo la rotulación reglamentaria; *c)* En recipientes levemente permeables a los gases pero impermeables a la luz, en cuyo caso llevarán en el cuerpo del envase la rotulación reglamentaria.**Art. 570 bis.**– La autoridad sanitaria nacional, en base a características físicas, químicas y/o microbiológicas, podrá establecer la calificación de las leches en polvo, como asimismo la permisión de uso de aditivos que hagan al producto.**Art. 593 bis.**– Con la denominación de dulce de leche para repostería o dulce de leche para pastelería, se entiende el producto elaborado en la misma forma y con las mismas materias primas establecidas en el art. 593 .En la elaboración de esta clase de dulce de leche quedan permitidas las mismas operaciones mencionadas en los incs. a), b) y c) del art. 593 y el agregado durante el proceso de elaboración de hasta el 2,0% de gelificantes autorizados.Queda prohibido el agregado de las sustancias mencionadas en los incs. d) y e) del art. 593 , con excepción de los gelificantes.**Art. 595 bis.**– Los dulces de leche (arts. 593 , 593 bis , 594 y 595) podrán ser envasados:*a)* En recipientes de vidrio, hojalata, aluminio, con cierres perfecto o de material plástico, termosellado, en cuyo caso deberán consignarse en la tapa o en el cuerpo del envase, con caracteres bien visibles: Mes y año de elaboración;*b)* En recipientes no herméticos de material plástico, cartón o papel impermeabilizado, debiendo llevar en estos casos, ya sea en la tapa o en el cuerpo del envase, con caracteres bien visibles: Día, mes y año de elaboración y fecha de vencimiento, que no será superior a los treinta (30) días de la primera.La autoridad sanitaria nacional en base a características particulares especificadas, podrá dictar nuevas normas relativas al producto dulce de leche.**Art. 3.**– El presente decreto será refrendado por el ministro de Bienestar Social.**Art. 4.**– Comuníquese, etc.Perón – López Rega