

Legislación Nacional

DECRETO 748/1977 CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Modificación parcial del 18/3/1977; publ. 25/3/1977 Visto los exptes. 29.694/56: 2.020-13.006/-1 y los trámites internos 2.020-515.242/-5; 2.020-508.005/7-4; 2.020-508.537/-4 y 2.020-610.623/7-9 del registro de la Secretaría de Estado de Salud Pública; el informe técnico producido por la Comisión Provisoria del Código Alimentario Argentino, y Considerando: Que resulta necesario establecer las características analíticas a las que debe responder el papel pergamino que se encuentra en contacto con los alimentos. Que conviene aclarar ciertas normas a fin de evitar interpretaciones dispares. Que debe ampliarse la nómina de edulcorantes nutritivos cuyo uso se encuentra permitido en diversos productos alimenticios, en tanto no altere las características normatizadas del mismo. Que resulta necesario fijar una tolerancia máxima para ciertos contaminantes metálicos que pueden encontrarse en los productos de la pesca o captura como consecuencia de la contaminación de las aguas. Que resulta necesario establecer las características de composición, rotulado y microbiológicas de diferentes salsas elaboradas en forma industrial. Que deben actualizarse ciertas normas del Código Alimentario Argentino de manera tal que presenten concordancia con las preparadas para el "Codex Alimentarius" F.A.O./O.M.S. a fin de no entorpecer el comercio internacional. Que deben dictarse normas sobre control de esterilización de conservas, a fin de proteger al consumidor sobre el tratamiento térmico defectuoso o insuficiente. Que desde el punto de vista higiénico-sanitario, bromatológico y de identificación comercial, conviene que las normas del código mencionado anteriormente no sean genéricas. Que resulta imprescindible establecer la forma de rotulación de los productos alimenticios elaborados que taxativamente no se encuentren normatizados en el código citado anteriormente. Por ello, y en virtud de la facultad conferida al Poder Ejecutivo nacional por el art. 20 de la ley 18284, El presidente de la Nación Argentina decreta: **Art. 1.**— Modifícase el último párrafo del art. 1017 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma: *Art. 1017. — (Último párrafo)* Los sifones o los envases para agua gasificada con sus distintas denominaciones y los envases para bebidas sin alcohol (gasificadas o no) podrán llegar 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 comisará todo sifón o envase que llevando estas leyendas se encuentren llenos o vacíos en poder de quien o quienes no estén debidamente autorizados: a) Para la elaboración del contenido, transporte del producto envasado o expendio de la bebida; b) Para transporte y depósito para canje únicamente de sifones o envases vacíos. **Art. 2.**— Agréguese como parte final de los arts. 1174 y 1175 del Código Alimentario Argentino la siguiente expresión: *Art. 1174. — (Parte final)* Este producto se rotulará: "Café soluble" o "café instantáneo" o "extracto en polvo de café" o "café concentrado en polvo". En el rótulo principal deberá figurar: Peso neto y en éste o en la tapa, con caracteres bien visibles el año de elaboración. En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación. *Art. 1175. — (Parte final)* Este producto se rotulará: "Café torrado soluble" o "café torrado instantáneo" o "café torrado concentrado en polvo" o "extracto de café torrado" y en todos los casos: "Con..." (llenando el espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizado). En el rótulo principal deberá figurar: Peso neto y en éste o en la tapa se consignará con caracteres bien visibles el año de elaboración. En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación. **Art. 3.**— Modifíquese el último párrafo del art. 1174 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma: "En el rótulo principal o en la tapa se podrá consignar el contenido porcentual de cafeína. En el rótulo principal deberá figurar: Peso neto y en éste o en la tapa se consignará el año de elaboración. En el rótulo principal o en otro secundario se indicarán las condiciones de mantenimiento para evitar su hidratación." **Art. 4.**— Suprímese del Código Alimentario Argentino, el texto del art. 660. **Art. 5.**— Modifíquense los arts. 3, 172, 173, 276, 451, 551, 818, 1119, 1120, 1121, 1122, 1165, 1167, 1176, 1179, 1180, 1249, 1250, 1251, 1279, 1280, 1281, 1282, 1284, 1285 y 1326 del Código Alimentario Argentino, los que quedarán redactados de la siguiente forma: *Art. 3.*— Todo proceso de elaboración que explícitamente no figure en el presente código, será lícito si no introduce elementos extraños o indeseables, o no altera el valor nutritivo o aptitud bromatológica de los alimentos terminados de que se trate. Todo alimento elaborado y no definido por el presente código podrá ser aprobado para su expendio por la autoridad sanitaria competente, siempre que sus materias primas, técnica de elaboración, aptitud bromatológica y envase, respondan a las exigencias de este código. En el rótulo de los envases de estos productos deberá figurar inmediatamente por debajo de la denominación, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la nómina de los componentes en el orden decreciente de sus proporciones. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar en el rótulo: Peso o volumen (según corresponda); peso escurrido (si correspondiere); fecha de elaboración (día, mes y año, o mes y año, o año únicamente) según las características del producto. Cuando tuviere una vida útil limitada, podrá exigirse la fecha de vencimiento de su aptitud para el consumo, así como las condiciones en que debe mantenerse. *Art. 172.*— Se entiende por encurtidos, someter los alimentos previamente tratados con salmuera o que hubieren experimentado una fermentación láctica, a la acción del vinagre con o sin la adición de: Cloruro de sodio (sal), edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de

glucosa o sus mezclas), condimentos, productos aromatizantes, aceites esenciales, colorantes naturales admitidos por el presente código u otras sustancias de uso permitido. La fase líquida de los encurtidos después de estabilizados, deberá presentar un pH (a 20°C) no superior a 4,3. Los encurtidos que no se encuentren taxativamente normatizados en el presente código, deberán llevar en el rótulo con caracteres bien visibles: Peso escurrido y año de elaboración, este último podrá figurar en la tapa del envase. *Art. 173.*— Se entiende por escabechado, someter los alimentos crudos o cocidos, enteros o fraccionados, a la acción del vinagre con la adición de condimentos con o sin la adición de cloruro de sodio (sal). La fase líquida de los productos en escabeche o escabechados deberá presentar después de estabilizados, un pH (a 20°C) no mayor de 4,3. Los productos en escabeche o escabechados que no se encuentren taxativamente normatizados en el presente código, deberán consignar en el rótulo con caracteres bien visibles: Peso escurrido y año de elaboración, este último podrá figurar en la tapa del envase. *Art. 276.*— Será considerado inapto para la alimentación, ya sea para consumo inmediato o para la elaboración de conservas, y decomiso en el acto, sin perjuicio de toda otra sanción reglamentaria que correspondiere, todo producto de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc.) que: *a)* Se exponga para su venta en malas condiciones de conservación y/o higiene. *b)* Se encuentren en mal estado de conservación o mutilados. *c)* Proceda de la pesca o captura de lugares contaminados. *d)* Contenga sustancias conservantes y/o antisépticos no específicamente autorizados. *e)* Se hubiere recogido flotando, muerto, moribundo o que presente síntomas de enfermedad microbiana, parasitaria o tóxica. *f)* Que acusen reacción positiva de índol. *g)* Que contenga en 100 g de parte comestible, una cantidad superior a 30 mg de nitrógeno básico volátil. *h)* Que contenga en 1,0 kg de parte comestible más de 0,5 mg de mercurio total (0,5 p.p.m.), de los cuales no más de 0,3 mg (0,3 p.p.m.) podrán ser compuestos metilmercuriales. *Art. 451.*— Las conservas, salazones, desecados y todo preparado con productos de la pesca o captura (peces, batracios, moluscos, etc.) aisladamente o en mezclas, deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Reacción de índol: Negativa. *b)* Nitrógeno básico volátil: Máximo 30 mg/100 g de parte comestible. *c)* Mercurio total: Máximo 0,5 mg/kg (0,5 p.p.m.) de parte comestible, de los cuales no más de 0,3 mg/kg (0,3 p.p.m.) podrán ser compuestos mercuriales. (Estos valores se referirán al producto con un contenido acuoso semejante al producto fresco). *Art. 551.*— Con la denominación de margarina, se entiende el producto graso constituido por una emulsión acuosa en una fase grasa plástica. La fase grasa podrá estar constituida por: *a)* Grasas animales comestibles (enteras o fraccionadas). *b)* Aceites vegetales comestibles. *c)* Aceites y/o grasas comestibles hidrogenados, los que no podrán constituir la totalidad de la fase grasa. *d)* Mezcla de las sustancias grasas mencionadas precedentemente. *e)* Grasas de leche en cantidad máxima de 5,0 por ciento. En la elaboración de margarina queda permitido: *a)* El empleo de leche pasteurizada o leche en polvo (entera, parcial o totalmente descremada) y/o crema pasteurizada. *b)* La colaboración exclusivamente con materias colorantes de origen vegetal de uso permitido (art. 1324). *c)* El agregado de hasta el 3,0 por ciento de cloruro de sodio. *d)* La adición de hasta 1,0 por mil (1000 p.p.m.) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio, o de hasta el 1,0 por mil (1000 p.p.m.) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio; o de una mezcla de ácido sórbico y ácido benzoico, en tanto la suma de los cocientes que resulte de dividir la cantidad a emplear por la máxima permitida no sea superior a uno. *e)* El uso de los agentes emulsificantes mencionados en los incs. 1 y 2 (aisladamente o mezcla) del art. 550. En su reemplazo podrá utilizarse uno o más de los indicados en los incs. 3, 4, 5, 6, 7 y 8 del mismo art. 550, siempre que la cantidad total no sea superior al 1,0 por ciento en peso del producto terminado. *f)* El agregado de hasta 2,0 por ciento de lecitina de uso alimentario y sin declaración en el rótulo. *g)* El refuerzo de la aromatización biológica por el agregado de hasta 1,0 mg/kg (1 p.p.m.) de diacetilo o el empleo de fórmulas aromatizantes sintéticas cuyos componentes, pureza, dosis, hubieran sido previamente autorizados por la autoridad sanitaria nacional. Como antioxidantes y sinergistas, queda permitido el empleo de: *a)* Galato de etilo o galato de propilo o galato de dodecilo, aisladamente o en mezcla en la cantidad máxima de 100 mg/kg (100 p.p.m.); *b)* Hidroxianisol butilado (B.H.A.) o hidroxitolueno butilado (B.H.T.) hasta 100 mg/kg (100 p.p.m.); *c)* Mezcla de los galatos citados con B.H.A. y/o B.H.T. hasta 100 mg/kg (100 p.p.m.); *d)* Tocoferoles naturales y/o sintéticos (sin limitación); *e)* Palmitato y/o estearato de ascorbilo, hasta 200 mg/kg (200 p.p.m.); *f)* Citrato de monoisopropilo hasta 100 mg/kg (100 p.p.m.); *g)* Ácidos: Cítrico, tartárico, láctico, bicarbonato de sodio, azúcar blanco, dextrosa lactosa, jarabe de glucosa o sus mezclas (en cantidades necesarias para el fin deseado). La margarina, deberá responder a las siguientes condiciones: *a)* El contenido de materia grasa será no menor de 80,0 por ciento; *b)* La cantidad de agua no será mayor de 16,0 por ciento; *c)* La fase grasa presentará una temperatura de fusión no mayor de 42°C. *d)* A 20°C se presentará al estado sólido, de textura lisa y homogénea, de color amarillento, uniforme, sin “bolsillos” de agua y/o aire; *e)* Con aroma y sabor propios sin olores ni sabores extraños; *f)* Deberá contener entre 0,1 y 3,0 por ciento de almidón o féculas en su condición de testigos; *g)* Al examen microscópico (entre porta y cubre) en capa delgada se presentará una distribución y tamaño razonablemente uniforme de los glóbulos de agua; *h)* Por examen microbiológico: Se cumplirán las exigencias establecidas en el art. 6 inc. 6 y se admitirá:— “*Escherichia coli*”: Ausencia en 1,0 g.— Bacterias coliformes: Máx. 10 g.— Bacterias proteolíticas: Máx. 50 g.— Bacterias lipolíticas: Máx. 50 g.— Hongos y/o levaduras: Máx. 50 g. La margarina podrá ser envasada en recipientes de material plástico autorizados, en envases de vidrio u otros debidamente aprobados por la autoridad competente. Podrá también

presentarse en pequeños bloques recubiertos en papel impermeabilizado. Este producto se rotulará con caracteres de color rojo: “Margarina”, inmediatamente por debajo y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad de consignará (si correspondiere) “con colorante permitido” (o su nombre); “con aromatizante permitido” (o su nombre). Cuando por sus características de plasticidad le correspondiere podrá rotularse “Margarina para untar” con caracteres de color rojo de igual tamaño, realce y visibilidad. En el rótulo o en la tapa de los envases deberá consignarse con caracteres bien visibles la fecha de elaboración (día y mes) y en caso de utilizarse papel impermeabilizado, la fecha deberá figurar impresa o perforada en forma bien legible, siempre que la parte perforada no exponga el contenido al medio ambiente. *Art. 818.*— Con la denominación genérica de “Polvos o mezclas para preparar postres” se entienden los productos en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (tortas, budines, flanes, etc.). Podrán estar constituidas por los siguientes componentes: *a)* Harinas, almidones, féculas o sus mezclas. *b)* Grasas comestibles. *c)* Huevos, clara o yema deshidratada. *d)* Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas. *e)* Leche y/o crema en polvo. *f)* Polvos para hornear (levadura química). *g)* Frutas: Secas, desecadas o deshidratadas, confitadas, productos nutritivos, productos alimenticios varios. Podrán ser adicionados de: *1.* Ácidos cítrico, tartárico, málico, glucónico, fumárico, adípico, -ascórbico o sus mezclas, así como la de sus sales alcalinas permitidas y los ácidos y sales que a ese mismo efecto sean admitidos por la autoridad sanitaria nacional. *2.* Sustancias gelificantes permitidas y en cantidad máxima de 2,0 por ciento (únicamente cuando no contengan harinas, almidones o féculas). *3.* Antioxidantes permitidos (art. 549) y en las proporciones allí establecidas con respecto a la materia grasa. *4.* Sustancias aromatizantes naturales y/o sintéticas artificiales. *5.* Sustancias colorantes naturales admitidas por el presente código y en cantidades limitadas por una buena práctica de elaboración. *6.* Sustancias colorantes sintéticas (únicamente tartrazina, amaranto, amarillo ocazo F.C.F.) en cantidad no mayor de 30 mg/kg aisladamente o en mezclas. Cumplimentarán las siguientes condiciones: *a)* Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos y en el rótulo se consignará con caracteres y en lugar bien visible: Peso neto y año de elaboración. *b)* Los que contengan huevo, yema de huevo, leche en polvo, crema en polvo o sus mezclas, deberán ser envasados en recipientes herméticos o al vacío, impermeables a la luz, gases y humedad y llevarán en el rótulo además del peso neto, mes y año de elaboración y la fecha de vencimiento de su aptitud para el consumo. Si el envase fuere permeable a la luz deberá incluirse en otro que lo proteja de su acción y en el rótulo deberán figurar las mismas expresiones citadas precedentemente. *c)* Cuando las mezclas contengan huevo o yema, podrá ser reforzada la coloración amarilla por el agregado de beta caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, apocarotenados, rocú, cúrcuma, azafrán o los colorantes mencionados en el inc. 6. *d)* Los polvos para preparar flanes deberán contener, entre otros componentes, leche y huevo en polvo en cantidad tal que con la sola adición de agua se obtenga un producto terminado con un mínimo de 10 por ciento de sólidos totales de leche y de 1,25 por ciento de sólidos totales de huevo. *e)* Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica conocida o se rotulen con nombres de fantasía, deberán consignar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible los ingredientes que lo componen y en el orden decreciente de sus proporciones. *f)* Cuando el producto alimenticio agregado sea el que le confiere sabor y/o aroma, podrán rotularse: “Polvo para preparar... al...” (llenando el primer espacio en blanco con el nombre de la preparación y el segundo con el de la sustancia agregada). *g)* Cuando los polvos para preparar postres hubieran sido adicionados de esencias naturales deberán llevar en el rótulo la expresión “Con esencia de...” o “Con esencia natural de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente). Si la esencia fuere artificial o una mezcla de éstas con esencias naturales, extractos aromatizantes o productos químicos aislados de estos últimos, deberá figurar en el rótulo 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). *h)* Cuando hubieran sido aromatizados con vainillina, etilvainillina, deberá declararse en el rótulo “Aromatizado con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda). Si la sustancia aromatizante fuere una mezcla de sintéticas y/o naturales con vainillina o etilvainillina pero con sabor predominante a estas últimas, deberá consignarse en el rótulo la leyenda “Con esencia artificial de vainillina” o “Con esencia imitación vainilla”. *i)* Cuando hubieren sido coloreados con colorantes naturales y/o sintéticos, deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible “Con colorante permitido”. *j)* Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica, se les asigne un nombre de fantasía o sean de marca registrada y que según las indicaciones permitan obtener un producto de consistencia cremosa, podrán consignar en el rótulo por encima o por debajo del nombre de fantasía o marca, la leyenda “Postre cremoso”. *k)* Los polvos para preparar postres que no les corresponda una denominación específica y que según las indicaciones permiten la obtención de un producto de consistencia cremosa pero que corresponda a un producto alimenticio determinado, podrán rotularse “Postre-Crema de...” (siempre que los dos primeros vocablos se encuentren formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y separados por un guión y llenando el espacio en blanco con el nombre del producto que le comunica las características sávido-aromáticas (por ejemplo: “postre-crema de chocolate”, “postre-crema de cacao”). En el rótulo principal o en otro complementario deberán llevar las indicaciones

correspondientes a su forma de preparación. *Art. 1119.*– Con la denominación genérica de licor se entiende la bebida alcohólica elaborada con alcohol rectificado y/o aguardientes, con una graduación alcohólica que deberá figurar en el rótulo y será no menor de 15° centesimales, edulcorada con 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 y obtenidos por: *a)* Solución hidro-alcohólica de extractos vegetales autorizados por el presente código. *b)* Infusión, maceración y/o percolación de sustancias vegetales permitidas. *c)* Redestilación con o sobre sustancias vegetales de uso permitido. *d)* Disolución de aceites esenciales admitidos por el presente código. *e)* El empleo conjunto de dos o más de las formas mencionadas precedentemente. Los licores podrán ser adicionados de: *1.* Glicerol, hasta un máximo de 10,0 g por litro. *2.* Colorantes naturales de uso permitido por el presente código y en cantidad tecnológicamente adecuada. *3.* Colorantes sintéticos admitidos por el presente código, aisladamente o en mezclas en cantidad máxima de 100 mg por litro. *4.* Mezcla de colorantes naturales y sintéticos, en tanto estos últimos no sean superiores a 70 mg por litro. **Clasificación:** De acuerdo al contenido de sustancias edulcorantes expresadas en sacarosa, se clasificarán en:– Licor extra seco: Cuando contenga hasta 1,5 por ciento P/V.– Licor seco: Cuando contenga más de 1,5 y hasta 10,0 por ciento P/V.– Licor dulce: Cuando contenga más de 10,0 y hasta 20,0 por ciento P/V.– Licor fino: Cuando contenga más de 20,0 y hasta 35,0 por ciento P/V.– Licor-crema: Cuando contenga más de 35,0 por ciento P/V. En estos casos los vocablos licor y crema deben estar formando una sola frase con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad y separados por un guión.– Licor escarchado: Cuando el producto contenga cristales de azúcares por sobresaturación. Los licores en que se hubiere utilizado miel como única sustancia edulcorante, podrán rotularse: “Licor seco, licor dulce, etc. de... y miel” (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda). Cuando la miel constituya más del 25,0 por ciento en peso del total de los edulcorantes, podrán rotularse: “Licor seco, licor dulce, etc. de... con miel” (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda). Cuando la miel sea una cantidad inferior al 25,0 por ciento en peso del total de los edulcorantes, no deberán mencionarse en el rótulo (con las excepciones que se establecen). *Art. 1120.*– Los licores elaborados con alcohol rectificado y el agregado de no menos de 50,0 por ciento de coñac, whisky u otros aguardientes definidos en este capítulo, o cuando el aguardiente sea el único componente alcohólico, podrán llevar la leyenda: “Licor seco de... a base de...”; “Licor extraseco de.. a base de...” (llenando el primer espacio en blanco con la denominación que corresponda y el segundo, con el nombre del aguardiente). Cuando la cantidad de aguardiente sea inferior al 50,0 por ciento de la bebida, deberán rotularse: “Licor seco al... (o con...)” (llenado el espacio en blanco con el nombre del aguardiente), o bien “Licor seco de... al... (o con...)” (llenando el primer espacio en blanco con el nombre que corresponda y el segundo con el del aguardiente utilizado) y en estos casos, si el producto tuviera un nombre de fantasía, éste por su grafía o fonética no permitirá suponer un aguardiente determinado. En todos los casos deberá declararse en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, la cantidad porcentual de aguardiente utilizado. *Art. 1121.*– Con la denominación y rotulación correspondiente se distinguen los siguientes licores: *1.* Aguardiente anisado: Es el licor extra seco que se obtiene destilando un macerado de anís (común y/o estrellado) con o sin otras sustancias aromáticas o extractos aromatizantes permitidos en aguardiente de vino. *2.* Anís o anisado: Es el licor (seco, dulce, etc.) obtenido por destilación de un macerado de anís (común y/o estrellado) con alcohol rectificado o por disolución del aceite esencial de anís, adicionado o no de otras sustancias aromáticas permitidas y seguida o no de destilación. Deberá tener una graduación alcohólica no menor de 24° centesimales. *3.* Anís turco o anís árabe: Es el licor (seco, dulce, etc.) elaborado en la misma forma que el anterior, pero con una graduación alcohólica no menor de 40°. *4.* Anisette: Es el licor-crema elaborado en forma similar al anís o anisado y que presenta una graduación alcohólica mínima de 24°. *5.* Anís carabanchel: Es el licor dulce de anís. *6.* Acuavit, “aquavit”, “akuavit” o “aquavitaie”: Es el licor extraseco elaborado con alcohol rectificado y aromatizado con infusiones o destilado de semillas o hierbas aromáticas. *7.* “Broux de noix”: Es el licor obtenido por destilación de un macerado alcohólico de cáscara de nueces verdes y corteza de limón, aromatizado con esencias naturales y/o extractos diversos de uso permitido. *8.* Caña con miel: Es el licor elaborado con caña y el agregado de no menos de 10,0 por ciento de miel y su graduación alcohólica mínima será de 16°. *9.* Caña quemada: Es el licor elaborado con caña aromatizada con esencias naturales o infusiones o maceraciones de corteza de limón u otras frutas. Tendrá una cantidad de azúcar no menor de 10,0 por ciento, graduación alcohólica mínima de 16° y será coloreada con caramelo. *10.* Cañas de frutas (damasco, durazno, kinotos, etc.): Son los licores preparados con maceraciones alcohólicas de las frutas correspondientes. Tendrán una graduación alcohólica mínima de 16° y podrán ser coloreadas con caramelo. *11.* Cassis o “cassis”: Es el licor preparado con alcohol rectificado y jugo de frambuesas y grosellas. *12.* Curasao, “curacao” o “curazao”: Es el licor preparado por destilación de un macerado o infusión alcohólica de cortezas de naranjas amargas y dulces, adicionado o no de sustancias aromáticas de uso permitido por el presente código. El producto fuertemente aromático podrá rotularse “triple sec”. *13.* Gin: Con la denominación genérica de gin se entienden los licores obtenidos por maceración alcohólica de bayas de enebro con o sin otras sustancias aromáticas, seguido o no de destilación. La denominación de “Dry Gin” podrá emplearse para el que contenga menos de 1,0 por ciento de azúcares y la de “Old Tom Gin” cuando el contenido en azúcares sea de 1,0 a 1,5 por ciento. *14.* Grapa o

“grappa” con miel: Es el licor preparado con el aguardiente obtenido por destilación de orujos fermentados, al que se agrega no menos de 10,0 por ciento de miel.¹⁵ Guindado: Es el licor que se prepara por maceración alcohólica de guindas o por la mezcla del jugo correspondiente con alcohol rectificado. Su graduación alcohólica será no menor de 24°.¹⁶ “Kummel”, “kumel” o licor de comino: Es el licor que se obtiene a base de una maceración alcohólica de semillas de alcaravea, anís, comino, con o sin otras sustancias aromáticas, seguido o no de destilación.¹⁷ “Pepermint”, “peppermint” o licor de menta: Es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de hojas de menta peperita o con una solución hidro-alcohólica de la esencia de menta peperita y en ambos casos, con o sin la adición de otras sustancias aromatizantes.¹⁸ “Maraschino”, “marasquino”, “marrasquino”: Es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de cerezas y guindas con o sin la adición de sustancias aromáticas permitidas.¹⁹ Peperina o “piperina”: Es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de peperina (“*Bustropogon Mollis* Koth”) adicionada o no de otras sustancias aromáticas.²⁰ Licor de poleo: Es el licor que se prepara a base de una maceración alcohólica de poleo (“*lippia turbinata* Brisep”) con o sin el agregado de otras sustancias aromáticas.²¹ “Prunelle” o licor de ciruelas: Es el licor preparado a base de una maceración alcohólica de ciruelas con o sin el agregado de sustancias aromáticas.²² Licor de oro: Es el licor que se prepara con maceraciones alcohólicas de raíz de angélica, canela, macis, coriandro, alcaravea, clavo de olor, higos, agua de rosas y otras sustancias aromáticas. Al envasarse deben agregarse finas laminillas de oro.²³ Los licores preparados a base de jugos de frutas o partes de éstas, podrán denominarse Ratafía. Queda permitido el uso de los vocablos: “Cherry”, “apricot”, “peach” u otros, en los licores de las frutas correspondientes. Los licores podrán rotularse con nombre de fantasía en los casos que no les corresponda una denominación adoptada por el presente. Los productos consignados en el párrafo precedente deberán consignar en el rótulo precediendo a su denominación o inmediatamente por debajo o por encima de la misma, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad: Licor extraseco, licor seco, etc. (según corresponda). Los licores definidos en este art. 1121 deberán cumplimentar la misma exigencia de rotulación, exceptuando los casos en que se rotulen “licor de...” en cuyo caso deberá intercalarse la clasificación que corresponda de acuerdo al grado de edulcoración (por ejemplo: Licor crema de anís) formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. *Art. 1122.*— Podrán denominarse en forma que indique una composición determinada aquellos licores en cuya preparación predomine un principio, una sustancia aromática o una materia prima que justifique su denominación. Así por ejemplo: Los licores de café, cacao, chocolate, naranjas, etc. deberán prepararse con los granos, el producto o el fruto correspondiente como ingrediente aromático principal de la preparación. En estos casos deberán rotularse: “Licor seco, licor dulce, etc. (según corresponda) de...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la materia prima o ingrediente principal) formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Todos los licores deberán llevar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: Año de elaboración. *Art. 1165.*— Con la denominación de café tostado se entiende el café verde normal, que por medio del calor ha tomado una coloración oscura y aroma característico. El café tostado en grano o molido que se tenga en depósito, circule, se exponga o se expendan, deberá cumplimentar las siguientes condiciones: a) Aspecto homogéneo y buenas características organolépticas. b) Humedad (100-105°C): Máx. 5,0 por ciento. c) Cenizas (500-556°C) (sobre producto seco): Máx. 5,0 por ciento. d) Cenizas insolubles en HCl al 10%: Máx. 1,0 por ciento. e) Extracto acetílico: Máx. 1,20 por ciento. f) Extracto acuoso: 21 a 23 por ciento. g) Cafeína: Mín. 0,9 por ciento. h) Cloruros (en Cl) en 100 g cenizas: Máx. 0,7 por ciento. i) Sulfatos (en SO₃) en 100 g cenizas: Máx. 4,0 por ciento. El extracto metílico será determinado según técnica descrita en Ann. Asoc. Quím. --1941. La cafeína determinada según técnica de F. F. Cortés, descrita en Rev. Soc. Bras. Quím. -10-1933. Este producto se rotulará: “Café tostado” (en grano o molido, según corresponda). Con caracteres y en lugar bien visible, deberá figurar: Mes y año de elaboración. *Art. 1167.*— Los cafés tostados y los torrados con azúcares (en grano o molido) serán considerados inaptos para el consumo cuando tengan más de 180 días de envasados. Quedan excluidos los que se encuentren envasados al vacío, con gases inertes o en envases cuya hermeticidad asegure la conservación del producto. Queda prohibida la tenencia, depósito y expendio de mezclas de café tostado con café torrado con azúcares, molidos, envasados con anterioridad al acto de su molienda en presencia del adquirente. *Art. 1176.*— Con la denominación genérica de sucedáneos o sustitutos del café, se entienden a una serie de productos de origen vegetal (porotos, soja, cebada u otros granos, achicoria) que desecados y tostados o tostados con azúcar aisladamente o en mezclas permiten la preparación de infusiones desprovistas de cafeína y que presentan una coloración negruzca más o menos intensa semejante a las del café tostado o torrado con azúcares. Queda prohibida la mezcla de sucedáneos de café con: a) Café normal tostado o torrado con azúcar. b) Desechos de café (restos de granos crudos, tostados o torrados con azúcar). c) Residuos de café (entendiéndose por tales a los provenientes de la preparación de la bebida o infusión). d) Café agotado (residuo de la obtención de café soluble). e) Desechos de cervecerías y/o destilerías. f) Sustancias inertes. g) Sustancias aromáticas recuperadas del café o aromas sintéticos que las imitan disueltos o no en aceites. Los sucedáneos del café tostado con los productos resultantes de la tostación adecuada a las características deseadas. Estos productos se rotularán: “... tostado o tostada” (llenando el espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones, de la o las especies vegetales utilizadas). Los

sucedáneos del café torrado con azúcares, son los productos resultantes de la tostación en presencia de hasta 10,0 por ciento de azúcares caramelizables (azúcar blanco, dextrosa). Estos productos se rotularán: "... torrado o torrada con..." (llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres en caso de mezcla y en el orden decreciente de sus proporciones de la o las especies vegetales utilizadas y el segundo espacio en blanco con el nombre del azúcar caramelizable). En todos los casos deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible: Mes y año de elaboración. *Art. 1179.* – Con la denominación de achicoria (como sucedáneo del café) se entiende la raíz de la planta "Chicorium intybus L." sana, limpia, desecada, tostada y molida. Podrá presentarse en forma de granos finos, polvo o trozos friables y deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Humedad (100-105°C): Máx. 15,0 por ciento. *b)* Cenizas (550-550°C) **Sic B.O.**: – Achicoria en polvo: Máx. 12,0 por ciento. – Achicoria en grano: Máx. 10,0 por ciento. *c)* Extracto acuoso: Mín. 60,0 por ciento. Este producto se rotulará: "Achicoria en..." (llenando el espacio en blanco con el tipo que corresponda). Queda permitido el torrado de la achicoria con hasta el 10,0 por ciento de azúcares caramelizables (azúcar blanco o dextrosa o sus mezclas). Este producto se rotulará: "Achicoria torrada con..." (llenando el espacio en blanco con el nombre del edulcorante que corresponda). En todos los casos se deberán cumplimentar las prohibiciones establecidas en el art. 1176 y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Mes y año de elaboración. *Art. 1180.* – Con la denominación de malta tostada, se entiende únicamente a la cebada germinada, desecada y tostada. Con la denominación de malta torrada con azúcar, se entiende únicamente la cebada germinada, desecada y tostada en presencia de hasta el 10,0 por ciento de azúcares caramelizables (azúcar blanco y/o dextrosa). Este producto se rotulará: "Malta torrada con..." (llenando el espacio en blanco con el nombre del edulcorante). Los granos germinados, desecados y tostados de otras gramíneas se rotularán: "Malta de... tostada" (llenando el espacio en blanco con el nombre que corresponda). Los granos germinados, desecados y tostados en presencia de hasta el 10,0 por ciento de azúcares caramelizables (azúcar blanco y/o dextrosa) de otras gramíneas, se rotularán: "Malta de... torrada con..." (llenando el primer espacio en blanco con el nombre correspondiente y el segundo con el edulcorante). En todos los casos serán aplicables las prohibiciones establecidas en el art. 1176 y en el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Mes y año de elaboración. *Art. 1249.* – Con la denominación de hongos comestibles se entiende el cuerpo fructífero de plantas acotiledóneas ("basidiomicetas", "himenomicetas", "gasteromicetas") silvestres o de cultivo y que frescos, desecados o conservados se empleen en la alimentación humana. A los efectos de estas normas para hongos comestibles se entenderá por: – Impurezas minerales: Las cenizas insolubles en HCl al 10%. – Impurezas orgánicas: La presencia de hongos comestibles de otra especie y/o partes de plantas o restos de abono. – Dañado: A los que les falte más del 25% del sombrero. – Dañados por larvas: Los que presenten hasta cuatro agujeros producidos por larvas. – Gravemente dañados por larvas: Los que tengan más de cuatro agujeros producidos por larvas. – Carbonizados: Los hongos enteros o fraccionados con vestigios de carbonización en la superficie. – Aplastados: Las partes de hongos que pasen por un tamiz de 5 x 5 mm. – Con pie desprendido: Los pies separados del sombrero. De acuerdo al origen se clasificarán en: *A)* Hongos silvestres: En nuestro país corresponde a los tres géneros principales siguientes: *1.* Género "Seletus": Hongos con sombrero carnoso de color marrón pardo o amarillo rojizo; con pie más o menos cilíndrico, sólido. La cara inferior del sombrero tiene una multitud de poros correspondientes cada uno a un tubo. *2.* Género "Psalliota": Hongos con sombrero carnoso, blanco, de pie más o menos cilíndrico, blanco. La cara inferior del sombrero tiene numerosas láminas de color rosado al principio y pardo después. *3.* Género "Lactarius": Hongos con sombrero deprimido en el centro y de pie hueco, quebradizo, de color amarillo anaranjado. *B)* Hongos comestibles de cultivo: Corresponde generalmente al género "Agaricus Campestris L". Comercialmente se conocen como "champiñones". De acuerdo al contenido acuoso se clasifican en: *1.* Hongos frescos: Con esta denominación se entiende las unidades escogidas y clasificadas (por personal capacitado a juicio de la autoridad sanitaria competente) como comestibles y que se exponen a la venta (envasados o no) lo antes posible después de su recolección y limpieza (sin lavado). Deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Los hongos contenidos en un mismo envase o recipiente de exposición, serán de la misma especie. *b)* El número de pies no excederá al de sombreros. *c)* No deberán encontrarse en estado de desarrollo muy avanzado. *d)* Presentarán todas las características que permitan su fácil identificación y reconocimiento. *e)* Estarán en perfecto estado de conservación: Sanos, limpios, libres de insectos, gusanos o larvas. *f)* Serán de consistencia firme: Tendrán el sabor y el aroma propios de la especie. *g)* Se presentarán prácticamente exentos de daños causados por agentes físicos, químicos o biológicos. *h)* Se admitirán los siguientes defectos: – Impurezas minerales: Silvestres: Máx. 1,0% m/m. De cultivo: 0,5% m/m. – Impurezas orgánicas: Silvestres: Máx. 0,3% m/m. De cultivo: 8,0% m/m. – Dañados por larvas: Silvestres: Máx. 6,0% m/m. De cultivo: 1,0% m/m. Este producto se rotulará: "Hongos frescos". Por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad se consignará: Género y especie. Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: Peso neto y fecha de recolección (día, mes y año). *2.* Hongos secos: Con esta denominación se entienden los productos obtenidos por deshidratación adecuada o por liofilización de hongos comestibles (silvestres o de cultivo) envasados en un recipiente bromatológicamente apto. Deberán cumplimentar las siguientes condiciones: *a)* Los hongos secos contenidos en un mismo envase podrán ser de diferentes especies. *b)*

Estarán en perfecto estado de conservación; libres de insectos, gusanos, larvas, etc.) Estarán prácticamente libres de daños producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.d) Presentarán el sabor y aroma propios de la especie o especies en caso de mezclas.e) La maceración alcohólica será coloreada a la luz U.V. de Wood.f) El envase será de cierre hermético e impermeable a la humedad.Podrán contener:a) Hasta el 6,0 por ciento de humedad (100-105°C) los obtenidos por liofilización y un máximo de 12,0 por ciento los obtenidos por otros sistemas.b) Una cantidad no mayor de 10,0 por ciento de cenizas totales (500-550°C).c) Hasta el 0,2 por ciento de ácido -ascórbico (como antioxidantes y sin declaración en el rótulo).d) Impurezas orgánicas:– Máx. 0,02% m/m.Dañados por larvas (silvestres):– Máx. 20,00% m/m.Dañados por larvas (de cultivo):– Máx. 1,00% m/m.Aplastados:– Máx. 6,00% m/m.Carbonizados:– Máx. 2,00% m/m.Los hongos desecados podrán presentarse:1. Enteros: Que corresponde al producto deshidratado que mantiene la integridad de sus partes.2. Fraccionados: Que corresponde a los trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes.3. En polvo: Que corresponde a los de una misma especie, molidos en grano grueso o fino y en este último caso con un grado tal que pase por tamiz de malla de 200 micras.El contenido de humedad (100-105°C) será:– Grano grueso: Máx. 13,0% m/m.– Grano fino: Máx. 9,0% m/m.Este producto se rotulará: “Hongos secos...” (llenando el espacio en blanco con la forma de presentación). Los que se presenten en forma de grano grueso podrán rotularse: “Sémola de hongos”. Cuando se trate de una mezcla de hongos secos fraccionados, deberá rotularse: “Hongos secos mezcla...” (llenando el espacio en blanco con el vocablo: fraccionados).En todos los casos y formas de presentación se consignará en el rótulo inmediatamente por debajo de la denominación con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, el género y la especie, a que corresponden. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y fecha de elaboración (mes y año).Art. 1250.– Con la denominación genérica de conserva de hongos, se entiende el producto elaborado con hongos comestibles frescos o desecados de las variedades silvestres o de cultivo (champiñones), envasados con un medio apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:a) Los hongos concentrados en un mismo envase serán del mismo género, especie y variedad botánica.b) Serán sanos, limpios, libres de insectos, gusanos, larvas, etc.c) No deberán presentar signos de alteración producidos por agentes físicos, químicos o biológicos.d) Podrán presentarse enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes.e) La fase líquida podrá estar constituida por: Aceites vegetales comestibles, caldo de cocción de hongos o agua, con o sin cloruro de sodio; vinagre; ácidos (cítrico, tartárico, málico, láctico, ascórbico o sus mezclas); edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad tecnológicamente adecuada.f) Se admitirán:– Impurezas minerales: Más. 0,1% m/m.– Impurezas orgánicas: Máx. 0,02% m/m.Dañados por larvas:– Silvestres: Máx. 6,0% m/m.– De cultivo: Máx. 1,0% m/m.Este producto se rotulará: “Hongos...” o “champiñones...” (según corresponda, llenando el espacio en blanco con la forma de presentación). Cuando el medio de cobertura sea aceite comestible, deberá rotularse: “Hongos o champiñones...” (según corresponda y llenando el espacio en blanco con la forma de presentación y la denominación del aceite empleado).En todos los casos por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad el género y la especie de hongos.En cualquier envase, el peso de producto escurrido será el 63,0 por ciento del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o contratapa se consignará: Año de elaboración.Art. 1251.– Con las denominaciones y características que siguen se entienden los productos elaborados con hongos comestibles frescos o desecados, limpios, sanos, exentos en lo posible de daño producido por insectos, gusanos, larvas y que presentan el aroma y sabor propio de la especie.1. Hongos salados: Con esta denominación se entiende el producto semielaborado con hongos comestibles frescos, de una sola especie de cultivo o silvestres, enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes; limpios, blanqueados o no, por medio de anhídrido sulfuroso en la cantidad mínima indispensable, conservados en una salmuera que después de estabilizada contenga entre 15,0 y 18,0 por ciento de cloruro de sodio.En este producto se admitirá:– Impurezas minerales: Máx. 0,3% m/m.– Impurezas orgánicas: Máx. 0,005% m/m.Dañados por larvas:– Silvestres: Máx. 6,0% m/m.– De cultivo: Máx. 1,0% m/m.Este producto se rotulará: “Hongos” o “champiñones” (según corresponda)... salados (llenando el espacio en blanco con la forma de presentación). Por debajo de la denominación se consignará el género y la especie. En cualquier envase, el peso del producto escurrido será de 53,0 por ciento del peso del agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. En el rótulo deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: Peso escurrido. En el rótulo o en la tapa o contratapa deberá consignarse mes y año de elaboración.2. Extracto simple de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (silvestres o de cultivo) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial.Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:– Extracto seco (libre de cloruro de sodio): 7,0% m/m.– Cloruro de sodio (sal): Máx. 20,0% m/m.Este producto se rotulará: “Extracto simple de hongos”. Con caracteres y en lugar bien visible deberá consignarse: Peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio, año de

elaboración.3. Extracto concentrado de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles frescos (de cultivo o silvestres) o el líquido de cocción de una o más especies de hongos desecados, envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:— Extracto seco (libre de cloruro de sodio): Mín. 24,0% m/m.— Cloruro de sodio: Máx. 20,0% m/m. Este producto se rotulará: “Extracto concentrado de hongos”. Deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible: Peso neto, extracto seco libre de cloruro de sodio y año de elaboración, este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.4. Extracto desecado de hongos: Con esta denominación se entiende el producto obtenido mediante una concentración adecuada del jugo obtenido por expresión de hongos comestibles, frescos (silvestres o de cultivo) o del líquido de cocción de una o más especies de hongos comestibles desecados, envasados en un recipiente bromatológicamente apto. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:— Humedad (100-105°C): Máx. 9,0% m/m.— Cloruro de sodio (sal): Máx. 5,0% m/m. Este producto se rotulará: “Extracto desecado de hongos”. Con caracteres y lugar bien visible se consignará: Peso neto y año de elaboración, este último podrá figurar en el rótulo o en la tapa o en la contratapa.5. Hongos agrios: Con esta denominación se entiende el producto obtenido por fermentación láctica de los glúcidos solubles en agua salada (cloruro de sodio) de hongos comestibles silvestres o de cultivo; envasado en un recipiente bromatológicamente apto con un medio líquido apropiado, cerrado herméticamente, o no, y sometido, o no, a esterilización industrial. Los hongos empleados deberán ser: a) Frescos, sanos, limpios, enteros o fraccionados en trozos en forma y tamaño razonablemente uniformes; b) Libres de daño alguno producido por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose hasta un 4,0% m/m de hongos dañados por larvas. El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones: 1) Será de textura firme, consistencia blanda pero sin tendencia a deshacerse; de sabor agradable marcadamente ácido. 2) La fase líquida tendrá una acidez no menor de 1,0 por ciento expresada en ácido láctico. 3) El medio líquido podrá ser adicionado de: Condimentos, esencias naturales, extractos aromatizantes, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas) en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración y de hasta 500 mg/kg (500 p.p.m.) de ácido -ascórbico (como antioxidante y sin declaración en el rótulo). 4) Cuando el producto no hubiere sido sometido a esterilización industrial podrá ser adicionado de hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio o de hasta 800 mg/kg de ácido sórbico (800 p.p.m.) o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio o de hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) de una mezcla de ácido benzoico y ácido sórbico. Este producto se rotulará: “Hongos agrios”. Cuando la fase líquida hubiere sido adicionada de edulcorantes nutritivos, deberá rotularse: “Hongos agridulces”. Cuando la fase líquida contenga condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá rotularse: “Hongos agrios u hongos agridulces (según corresponda) con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de las sustancias agregadas). Si la fase líquida hubiere sido adicionada de conservantes deberá figurar en el rótulo la leyenda “Conservante permitido” (o sus nombres). En todos los casos, por debajo de la denominación deberá figurar el género y la especie de hongos. En cualquier envase el peso de producto escurrido será de 50,0 por ciento del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. En el rótulo deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: Peso escurrido y año de elaboración, este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa.6. Hongos encurtidos: Con esta denominación se entienden los hongos comestibles (silvestres o de cultivo) que después de haber sido curados en salmuera o haber sufrido una fermentación láctica en condiciones especiales, se conservan con vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado. Los hongos empleados deberán: a) Ser frescos, sanos, limpios, blanqueados (o no) con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso o sulfitos alcalinos. b) Estar prácticamente libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias: Dañados por larvas:— Hongos silvestres: Máx. 6,0% m/m.— Hongos de cultivo: Máx. 1,0% m/m. c) Ser de la misma especie; textura firme y sin tendencia a deshacerse. d) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes. El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones: 1) Las establecidas en los incs. b) y c). 2) La fase líquida será límpida, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que puedan ocurrir durante el almacenado. 3) El medio líquido deberá tener una acidez no menor de 2,0 por ciento expresada en ácido acético y podrá contener: Cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración. 4) La fase líquida podrá contener hasta 100 mg/kg (100 p.p.m.) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado. 5) Impurezas minerales:— Máx. 0,1% m/m. Impurezas orgánicas:— Máx. 0,02% m/m. Este producto se rotulará: “Hongos encurtidos”. Cuando hubieren sido adicionados de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: “Hongos encurtidos dulces”, formando una o dos frases (una por debajo de la otra) con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberán rotularse: “Hongos encurtidos u hongos encurtidos dulces con...” (llenando el espacio en blanco con el o los nombres de las sustancias agregadas). Por debajo de la denominación deberá figurar con caracteres de

buen tamaño, realce y visibilidad la especie y género de hongos contenidos. En cualquier envase, el peso escurrido será de 50,0 por ciento del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado. En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible: Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o contratapa: Año de elaboración.7.Hongos en vinagre: Con esta denominación se entiende el producto elaborado con hongos comestibles de una o más especies de hongos silvestres o de cultivo, que enteros o fraccionados, crudos o cocidos, se conservan en vinagre en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y pasteurizado.Los hongos deberán:a) Ser frescos, sanos, limpios; blanqueados, o no, con la cantidad mínima indispensable de anhídrido sulfuroso;b) Estar prácticamente libres de alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos, admitiéndose las siguientes tolerancias:Dañados por larvas:– Hongos silvestres: Máx. 6,0% m/m.– Hongos de cultivo: Máx. 1,0% m/m;c) Ser enteros o fraccionados en trozos de forma y tamaño razonablemente uniformes;d) Ser de textura firme y sin tendencia a deshacerse.El producto elaborado deberá cumplimentar las siguientes condiciones:1) Las establecidas en los incs. b), c) y d).2) El líquido de cobertura será límpido, admitiéndose una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el almacenado.3) La fase líquida deberá tener una acidez no menor de 2,0 por ciento expresada en ácido acético y un pH (20°C) no mayor de 3,5. Podrá contener: Cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, en cantidad tecnológicamente conveniente.4) El medio líquido podrá contener hasta 100 mg/kg (100 p.p.m.) de anhídrido sulfuroso total proveniente del blanqueado.5) Impurezas minerales: Máx. 0,1% m/m.– Impurezas orgánicas: Máx. 0,02% m/m.Este producto se rotulará: “Hongos en vinagre”. Cuando los hongos sean de dos o más especies, se rotulará: “Hongos mezcla en vinagre”. Cuando el vinagre no sea de vino deberá declararse su origen como formando parte de la denominación del producto con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.Cuando se hubieren adicionado de edulcorantes nutritivos deberán rotularse: “Hongos en vinagre dulce”. Cuando hubieren sido adicionados de condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, deberá figurar la leyenda “Con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias agregadas).En todos los casos por debajo de la denominación y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad deberá figurar: Género y especies de hongos contenidos.En cualquier envase, el peso de producto escurrido será de 50,0 por ciento del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.En el rótulo deberá figurar con caracteres y lugar bien visible: Peso escurrido y en el rótulo o en la tapa o contratapa: Año de elaboración.Art. 1279.– Con la denominación salsa, aderezo o aliño, se entienden los productos elaborados que se utilizan para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias.Para su elaboración podrán utilizarse:a) Alimentos de origen animal y/o vegetal contemplados en el presente código;b) Especies o condimentos; extractos aromatizantes; aceites esenciales; cloruro de sodio;c) Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel;d) Jugos vegetales; vinagres; ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas);e) Gelificantes permitidos por el presente código y en cantidad máxima de 0,5 por ciento en el producto terminado;f) Ácido -ascórbico (como antioxidante y sin declaración en el rótulo) en cantidad máxima de 500 mg/kg (500 p.p.m.) de producto terminado;g) Exaltadores del sabor y aroma en cantidad máxima de 0,5 por ciento del producto terminado;h) Colorantes naturales admitidos por el presente código y en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración;i) Sal disódico-cálcica del ácido etilendiaminotetracético (edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 p.p.m.) y/o ácido sórbico en cantidad de hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio.Deberán cumplimentar las siguientes condiciones:1. Cada uno de los componentes y aditivos deberá responder a las características de identidad y pureza que le son propias.2. No presentarán signos de alteración producidos por agentes químicos o biológicos.3. Estarán envasados en recipientes bromatológicamente aptos.4. Las salsas, aderezos o aliños no definidos taxativamente en el presente código, deberán consignar en el rótulo con caracteres y el lugar bien visible: Componentes; conservantes; colorantes; exaltadores del sabor y/o aroma (si correspondiere); peso neto y año de elaboración.Estos productos podrán rotularse con nombre de fantasía o en su defecto como: “Salsa, aderezo o aliño a base de...” (cuando correspondiere).Art. 1280.– Con la denominación de mayonesa se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0 por ciento de huevo entero o líquido (art. 509) o yemas de huevo fresco o líquido (art. 510) en no menos de 2,5 por ciento, sazonada con vinagre o jugo de limón, con o sin condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes, envasados en un recipiente bromatológicamente apto.Podrá contener:a) Cloruro de sodio;b) Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas);c) Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad de hasta 0,5 por ciento; d) Sal disódica cálcica del ácido etilendiamino tetracético (edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 p.p.m.) y/o ácido sórbico hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) o su equivalente en sorbato de calcio o potasio.Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:1. Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.2. Al examen microscópico se presentará una distribución y tamaño razonablemente uniforme de pequeños glóbulos grasos.3. Será de color amarilla uniforme, quedando permitido (sin declaración en el rótulo) el refuerzo de la coloración por el agregado de hasta 2 mg/kg (2 p.p.m.) de beta caroteno natural o sintético.

4. El extracto etéreo (éter etílico) será no menor de 70,0 por ciento. 5. Tendrá un pH (a 20°C) no mayor de 4,5. 6. Por examen microbiológico cumplirá las exigencias establecidas en el art. 6, inc. 6 y se admitirá:— Bacterias totales (cultivo en placas): Máx. 1000/g.— Bacterias coliformes: Máx. 10/g.— Mohos y/o levaduras: Máx. 20/g.— “Escherichia coli” ausencia: En 1 g. Este producto se rotulará: “Mayonesa”. Cuando contenga jugo de limón podrá denunciarse con la expresión “Con jugo de limón”. Cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico, deberá consignarse con caracteres y lugar bien visible la leyenda “Conservante permitido”. Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma, deberá declararse en la forma mencionada precedentemente “Con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente). Deberá figurar en el rótulo con caracteres y en lugar bien visible, peso neto y en el rótulo o en la tapa: Mes y año de elaboración. *Art. 1281.*— Con la denominación de salsa o aderezo a base de mayonesa, se entiende el producto elaborado con mayonesa, con o sin gelificantes admitidos por el presente código y envasado en un recipiente bromatológicamente apto. Podrá contener: *a)* Los ingredientes establecidos en los ptos. a), b), c) y d) del art. 1280; *b)* Gelificantes admitidos en una proporción máxima de 0,5 por ciento. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *1.* Las establecidas en los ptos. 1, 2, 3, 5 y 6 del art. 1280. *2.* El extracto etéreo (éter etílico) estará comprendido entre 40 y 70 por ciento. Este producto se rotulará: “Salsa o aderezo a base de mayonesa”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Se cumplimentarán las mismas exigencias sobre rotulación establecidas en el art. 1280. *Art. 1282.*— Podrán elaborarse salsas, aderezos o aliños, en forma de una emulsión de aceite vegetal comestible con emulsificantes admitidos, sazonada con vinagres y/o jugo de limón, con o sin especias o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes y envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrán contener: *a)* Los ingredientes mencionados y en las cantidades establecidas en los ptos. a), b), c) y d) del art. 1280; *b)* Los emulsificantes permitidos por el art. 550 y en las proporciones allí establecidas con respecto a la materia grasa; *c)* Colorantes: Beta caroteno natural o sintético, cantaxantina, apocarotenal, apocarotenatos, cúrcuma, rojú o sus mezclas, en cantidad limitada por una buena práctica de elaboración. Deberán cumplimentar las condiciones establecidas en los ptos. 1, 2, 4, 5 y 6 del art. 1280. Este producto se rotulará: “Salsa, aderezo o aliño...” (llenando el espacio en blanco con un nombre de fantasía u otro vocablo apropiado). Queda prohibido el uso de letras, sílabas o cualquier otra expresión que por su grafía y/o fonética sugieran la palabra mayonesa así como la de mayonesa sin huevo. En el rótulo deberá figurar con caracteres y en lugar bien visible (si correspondiere) “Colorante permitido”, “Conservante permitido”. Si se hubieran adicionado de exaltadores del sabor y/o aroma, deberá consignarse en la forma mencionada precedentemente “Con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente). Con caracteres y en lugar bien visible se consignará: Peso neto y fecha de elaboración (mes y año). *Art. 1284.*— Con la denominación de “ketchup” o “catsup”, se entiende la salsa elaborada con el jugo y pulpa de tomates frescos, sanos, limpios, maduros (pudiendo ser reemplazado parcial o totalmente por concentrados de tomates), sazonada con diferentes sustancias y vinagre, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Podrán contener: *a)* Cloruro de sodio; *b)* Especias o condimentos; aceites esenciales; extractos aromatizantes; *c)* Edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), miel; *d)* Aceite vegetal comestible; *e)* Gelificantes admitidos por el presente código y en cantidad máxima de 0,5 por ciento sobre el producto terminado; *f)* Exaltadores del sabor y/o aroma en cantidad máxima de 0,5 por ciento; *g)* Sal disódica cálcica del ácido etilendiamino tetracético (edetato disódico cálcico) en cantidad máxima de 75 mg/kg (75 p.p.m.) y/o hasta 800 mg/kg (800 p.p.m.) de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de potasio o de calcio. *h)* Ácido -ascórbico (como antioxidante sin declaración en el rótulo) hasta 500 mg/kg (500 p.p.m.). Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: *1.* Será de consistencia semisólida, de textura lisa y uniforme; *2.* Presentará una coloración roja intensa propia del tomate maduro; *3.* Tendrá reacción ácida y el pH (a 20°C) será no mayor de 4,3; *4.* El extracto seco libre de cloruro de sodio y cenizas de los sólidos solubles, será no menor de 35,0 por ciento; *5.* No deberá contener sustancias colorantes agregadas; *6.* En la dilución de 8,37 por ciento de residuo seco libre de cloruro de sodio y de cenizas de sólidos solubles, no presentará más de 40 por ciento de campos positivos de mohos (Howard-Stephenson). Este producto se rotulará: “Ketchup” o “catsup”. Cuando contenga edetato disódico cálcico y/o ácido sórbico, deberá consignarse la leyenda “Conservante permitido” en lugar y con caracteres bien visibles. Cuando contenga exaltadores del sabor y/o aroma, deberá declararse “Con...” (llenando el espacio en blanco con el nombre correspondiente). Deberá figurar en el rótulo con caracteres y lugar bien visible: Peso neto y año de elaboración. *Art. 1285.*— Con la denominación de mostaza en pasta o mostaza de mesa, se entiende el aderezo elaborado con harinas de semillas no desgrasadas de la “Brassica nigra L.”, “Brassica juncea Kooker”, “Sinapis alba” (según el tipo), cloruro de sodio, vinagre o jugo de limón, envasada en un recipiente bromatológicamente apto. Para su elaboración y según el tipo, podrán utilizarse: *a)* Vinos, vinagres, cervezas; *b)* Ácidos: Cítrico, tartárico, málico, láctico o sus mezclas; *c)* **(En B.O. e)** Edulcorantes nutritivos: Azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas; miel; *d)* Aceites vegetales comestibles; *e)* Almidones, almidón modificado, féculas, en cantidad máxima de 1,0 por ciento, o en su reemplazo hasta 0,5 por ciento de gelificantes (excluida la gelatina) sobre producto terminado; *f)* Especias o condimentos, aceites esenciales, extractos aromatizantes (según el tipo); *g)* Colorantes naturales admitidos por el presente

código. Se admitirá la coloración con tartrazina, única y exclusivamente en la mostaza preparada con “Sinapis alba”. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: 1. Se presentará en forma de una pasta semisólida; de textura lisa y uniforme (con las excepciones que se establecen); con sabor picante agradable. 2. De color variable según el tipo. 3. Acidez total en ácido acético: Mínimo 1,0%. 4. El extracto seco libre de cloruro de sodio, grasas y edulcorantes, deberá responder a los siguientes valores:– Nitrógeno total: Mín. 5,0%.– Glúcidos totales (en almidón): Máx. 25,0%.– Fibra bruta: Máx. 12,0%. A) Tipo francés: Elaborada con harina de “Brassica nigra” y/o “Brassica juncea”, tamizadas; vinagre; vino; cloruro de sodio; especias o condimentos de los cuales no menos del 15,0% deberá ser estragón. Podrá presentarse en varios colores:– Amarilla: Coloreada con cúrcuma;– Verde: Coloreada con clorofila;– Roja: Coloreada con jugo de remolacha;– Violáceo: Por el vino tinto. Responderá a la siguiente composición particular:– Extracto seco (libre de sal, grasas y edulcorantes): Mín. 28,0%.– Fibra bruta: Máx. 2,0%. Este producto se rotulará: “Mostaza en pasta” o “mostaza de mesa”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda “Tipo francés”. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración. A.1) Tipo Alsacia o tipo Lorena: Elaborada exclusivamente con “Sinapis alba”. Deberá contener los mismos ingredientes, presentar las mismas características y composición que la mostaza tipo francés. Este producto se rotulará: “Mostaza en pasta” o “mostaza de mesa”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda “Tipo Alsacia o tipo Lorena”. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración. A.2) Tipo “Diión”: Elaborada con harina de “Brassica nigra”, “Brassica juncea”, “Sinapis alba” o sus mezclas; vinagre y cloruro de sodio. Responderá a la composición establecida para el tipo francés. Este producto se rotulará: “Mostaza en pasta” o “mostaza de mesa”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda “Tipo ‘Diión’”. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración. B) Tipo americano: Elaborada con harina de “Brassica nigra”, “Brassica juncea”, “Sinapis alba” o sus mezclas; vinagre de alcohol, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos y uno o varios condimentos o especias. Responderá a las exigencias establecidas por el presente. Este producto se rotulará: “Mostaza en pasta” o “mostaza de mesa”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda “Tipo americano”. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración. C) Tipo alemana: Elaborada con harina de “Brassica nigra”, “Brassica juncea”, “Sinapis alba” o sus mezclas; vinagre; cloruro de sodio; especias debiendo contener ajo y cebolla; cerveza. Presentará una puntuación más o menos fina por las especias molidas y responderá a la composición establecida en el presente. Este producto se rotulará: “Mostaza en pasta” o “mostaza de mesa”, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación y con caracteres de menor tamaño se consignará la leyenda “Tipo alemana”. Con caracteres y en lugar bien visible deberá figurar: Peso neto y año de elaboración. Art. 1326.– Las materias colorantes cuyo empleo se encuentre específicamente permitido en los productos alimenticios contemplados en el presente código, sólo podrán ser mezcladas en diluyentes no tóxicos y cuya presencia se encuentre autorizada en los productos respectivos, tales como: Dextrosa, lactosa, azúcar blanco o común, almidones, féculas, sorbitol, goma laca, aceites y/o grasa comestibles, cera de abejas, parafina sólida, agua, glicerol, propilenglicol y los diluyentes que en el futuro sean permitidos a ese mismo efecto por la autoridad sanitaria nacional, siempre que el contenido de materia colorante no sea inferior a 60,0 por ciento. En las mezclas, soluciones o dispersiones de colorantes, los ensayos de pureza se referirán a productos libres de diluyentes. Estos productos se rotularán: “... en...” (llenando el primer espacio en blanco con el o los nombres de los colorantes y el segundo, con la forma de presentación). Cuando se rotulen con nombre de fantasía, por debajo de éste y con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad, se consignará la rotulación mencionada precedentemente. En el rótulo deberá figurar: Peso neto, dosis de uso, productos alimenticios en los que está permitido su empleo y año de elaboración. Art. 6.– Inclúyese el art. 941 ter en el Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: Art. 941 ter.– Con la denominación de jardinera de hortalizas y legumbres, se entiende la conserva elaborada con: Arvejas verdes o secas remojadas, papas y zanahorias frescas, envasadas con el medio líquido apropiado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial. Deberá cumplimentar las siguientes condiciones: a) Los componentes de esta conserva provendrán de materia prima sana, limpia, libres de defectos originados por agentes físicos, químicos o biológicos y estarán libres de parásitos; b) Tendrán una consistencia firme, blanda, pero sin tendencia a deshacerse; c) Las arvejas cumplimentarán las exigencias establecidas en los arts. 927 o 928, según se trate de arvejas verdes o secas remojadas; d) Las zanahorias estarán peladas; serán de color amarillo rojizo característico; libres de partes verdes, manchas u otros defectos; e) Las papas estarán peladas, de color blanco o blanco amarillento, libre de manchas u otros defectos; f) Las papas y zanahorias se presentarán cortadas en piezas que reproduzcan a algún cuerpo de forma geométrica regular (cubo, tronco de pirámide, esfera, etcétera) y dentro de un mismo envase tendrán la misma forma y tamaño razonablemente uniforme; g) Los distintos componentes de esta conserva se encontrarán en proporciones razonablemente iguales en

peso (aproximadamente 33,3% para cada componente, con una tolerancia de 10% en más o menos sobre muestras estadísticamente representativas);h) La fase líquida podrá contener: Cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), ácidos (cítrico, tartárico, láctico, málico o sus mezclas); ácido -ascórbico hasta 500 mg/kg (500 p.p.m.) en función de antioxidantes y sin declaración en el rótulo;i) La fase líquida tendrá un aspecto límpido y sólo se admitirá una leve turbiedad producida por los desprendimientos naturales que pueden ocurrir durante el procesado;j) El contenido en el tarro I.R.A.M. 46 será de 380 g y el peso de producto escurrido será de 240 g. Para envases mayores o menores el peso de producto escurrido será de 63,0 por ciento del peso de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente totalmente lleno y cerrado.Este producto se rotulará: “Jardinera de hortalizas y legumbres”, formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad. Inmediatamente por debajo de la denominación se consignarán los componentes. En lugar y con caracteres visibles deberá figurar: Peso total, peso escurrido y año de elaboración (este último podrá figurar en la tapa o en la contratapa).**Art. 7** .- Agréguese como parte final del inc. 8 del art. 185 del Código Alimentario Argentino, lo siguiente:**Art. 18.- Inc. 8.** El pergamino hecho con fibra vegetal blanqueada mediante tratamiento con ácido sulfúrico deberá responder a las siguientes características:a) Acidez en ácido sulfúrico:- Máx. 0,02 por ciento.b) Humedad:- Máx. 10,0 por ciento.c) Cenizas:- Máx. 0,60 por ciento.d) Extracto acuoso:- Máx. 1,50 por ciento.e) Sustancias reductoras (en glucosa):- Máx. 0,20 por ciento.f) Arsénico (como As):- Máx. 2 mg/kg (2 p.p.m.).Cobre total (como Cu):- Máx. 30 mg/kg (30 p.p.m.).Cobre soluble en agua (como Cu):- Máx. 10 mg/kg (10 p.p.m.).Hierro total (como Fe):- Máx. 70 mg/kg (70 p.p.m.).Hierro soluble en agua (como Fe):- Máx. 15 mg/kg (15 p.p.m.).Plomo (como Pb):- Máx. 20 mg/kg (20 p.p.m.).g) Glicerina, almidón, gelatina, caseína, formaldehído:- 0,00.Las técnicas analíticas utilizables para las comprobaciones citadas precedentemente, serán las establecidas por la British Standard Specification (“Vegetable Parchement for wrapping dairy and other food products”, B.S. 1820: 1952).**Art. 8.-** Inclúyese el art. 781 bis en el Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 781 bis.-** A la nómina de los edulcorantes nutritivos que en cada caso se encuentran permitidos en la normas particulares de los productos alimenticios contemplados en el presente código, debe agregarse los otros edulcorantes nutritivos autorizados y los que en el futuro se autoricen, en tanto, sean técnicamente aptos para su uso y se adapten a las características que debe reunir el producto terminado de acuerdo a la norma correspondiente.**Art. 9.-** Modifíquese el pto. IV del art. 926 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 926.- IV.** Toda partida de conservas de vegetales después de esterilizada deberá mantenerse durante no menos de seis días consecutivos a temperatura ambiente en tanto ésta no sea inferior a 20°C ni superior a 40°C.De cada partida esterilizada se extraerá una muestra estadísticamente representativa, la que se mantendrá por partes iguales en estufa a 37°C y 55°C durante seis días consecutivos.Si al término de la prueba de la estufa los resultados fueran satisfactorios, se podrá liberar para su expendio la partida correspondiente.**Art. 10.-** Inclúyese el pto. V en el art. 926 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 926.- ...V.** Las conservas de vegetales envasadas y antes de su cierre hermético y esterilización adecuada, podrán ser adicionadas de hasta 500 mg/kg (500 p.p.m.) de ácido -ascórbico y/o ácido eritórbico en condiciones de antioxidante (sin declaración en el rótulo).**Art. 11.-** Comuníquese, etc.Videla – Bardi