

Legislación Nacional

DECRETO 9005/1972 CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Modificación del 20/12/1972; publ. 4/1/1973 Visto el expte. 2020-23.457/-5 y atento a que el art. 20 de la ley 18284 confiere al Poder Ejecutivo nacional la facultad de mantener actualizadas las normas técnicas del Código Alimentario Argentino, y Considerando: Que los informes producidos por el grupo de trabajo del Departamento de Contralor de Industrias Farmacéutica y Alimentaria del Ministerio de Bienestar Social, en los trámites 2020-515.675/-2; 2020-503.078/70-2 y en la nota presentada por la Cámara de la Fruta Industrializada de Mendoza; Que el informe producido en el trámite interno 20200-516.468/7-2 por el grupo de trabajo antes citado e integrado con representantes del Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Dirección de Bromatología de la Ciudad de Buenos Aires y del Instituto Nacional de Microbiología “Carlos G. Malbrán”, propician las modificaciones de los artículos más abajo mencionados. La presidente de la Nación Argentina decreta: **Art. 1.**— Sustitúyese el penúltimo párrafo del art. 933 del Código Alimentario Argentino, por el siguiente: “En el tarro I.R.A.M. 100, el peso del contenido total será no menor de 850 g y el de producto escurrido no menor del 59% (501,5 g). En el tarro I.R.A.M. 46 el contenido total será no menor de 400 g y el de producto escurrido no menor del 55% (220 g). Para el caso de la utilización de envases de volúmenes semejantes a los tarros I.R.A.M. 100 o 46, deberán mantenerse las mismas relaciones porcentuales mencionadas”. **Art. 2.**— Sustitúyese el art. 938 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma: *Art. 938.*— Se entiende por “pimientos en conserva”, el producto elaborado con los frutos maduros, mondados, carentes de tallo, corazón, cápsula de las semillas y semillas, enteros o en trozos, de las variedades de “capsicum annum groszum”; envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y esterilizado industrialmente. 1) El medio de cobertura podrá contener cloruro de sodio y/o edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas) y deberá ser adicionado de ácido cítrico, tártrico o sus mezclas, en cantidad suficiente para que el producto terminado tenga un pH inferior a 4,5 a 20°C. 2) Los pimientos deberán ser de color rojo, rojo anaranjado o amarillento liso, de tamaño mediano, de forma acorazonada de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse, de la misma variedad botánica en un mismo envase, con olor y sabor característicos de la fruta madura. 3) Estarán libres de cualquier cuerpo o sustancia extraña al producto. 4) No presentarán alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos. 5) El líquido de cobertura presentará una coloración rojiza y sólo se admitirá una ligera turbiedad producida por los desprendimientos naturales que ocurren durante el procesado. Los pimientos se clasificarán en dos tipos: a) Enteros: Comprende a los pimientos carentes de pedúnculo, cáliz, placenta y semillas, encontrándose intacto el resto del fruto, salvo las roturas admitidas para el grado de selección “común” y cuando pueda haberse eliminado el ápice, sin deteriorar visiblemente la forma natural de la unidad retocada; b) En trozos: Comprende a los pimientos fraccionados en trozos con una superficie no menor de 12 cm². Para este tipo sólo se admite el grado de selección “común”. Cumplimentarán las exigencias de carácter general, pudiendo presentar algunas manchas y desgarramientos por retoques. Presentarán un color rojo razonablemente uniforme, que puede variar el anaranjado o amarillento. Por el grado de selección, los pimientos se clasificarán en: a) Enteros elegidos: Comprende a los pimientos que en un mismo envase respondan a las siguientes características: Color rojo brillante propio de la variedad; de tamaño uniforme; sin piezas rotas ni piel adherida ni suelta; de estructura consistente y sin tendencia a deshacerse. Las roturas o desgarraduras no tendrán una longitud mayor del 40% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo hasta el ápice. No se admitirán piezas retocadas ni manchadas; b) Enteros comunes: Comprende a los pimientos de color rojo brillante, propio de la variedad pudiendo contener en el mismo envase hasta un 30% en peso de piezas de color rojo-anaranjado o amarillento; de tamaño razonablemente uniforme; podrán contener piel adherida en no más de 2 cm² de la superficie total de la suma de la superficie de cada una de las piezas, serán de consistencia firme y sin tendencia a deshacerse. No presentarán desgarraduras y las grietas no tendrán una longitud mayor del 60% de la longitud del fruto, medida desde la base del pedúnculo al ápice. Podrán contener hasta un 30% de piezas manchadas por el sol, siempre que las manchas no se ocupen una superficie mayor del 20% de la superficie de cada pieza. Se admitirá hasta una mitad de pimiento en el tarro I.R.A.M. 22, hasta cuatro mitades en el tarro I.R.A.M. 46 y hasta ocho mitades en el tarro I.R.A.M. 100.

Peso total	Peso escurrido	100	750 g	555 g	46	360 g	265 g	22	160 g	120 g
Peso total y peso escurrido para pimientos en trozos:	Para los pimientos en trozos, el contenido total en el tarro I.R.A.M. 100, será no menor de 800 g y el peso de pimientos en trozos escurridos será no menor de 600 g. Para envases mayores o menores de									

 Para envases mayores o menores de mantendrá la misma relación de peso escurrido a peso total (75%). **Rotulación:** Estos productos de rotularán en el cuerpo del envase: Pimientos o pimientos morrones enteros o en trozos, formando una sola frase o dos, una por debajo de la otra, con caracteres de igual tamaño, realce o visibilidad. Cuando se trate de la variedad calahorra, podrán rotularse “pimientos morrones calahorra”. En todos los casos, por debajo de la denominación y con caracteres no mayores a los de ésta, la indicación del grado de selección (elegidos o comunes, según corresponda). Se consignará con caracteres bien visibles, el peso total y el peso de los pimientos

escurridos.**Art. 3.**– Inclúyase en el Código Alimentario Argentino, en art. 1065 bis con la siguiente redacción:**Art. 1065 bis.**– Con la denominación de “néctar de... damasco, ciruela, durazno, manzana, pera”, se entiende el producto no fermentado pero fermentable, constituido exclusivamente por no menos del 50% en volumen del jugo y pulpa en las proporciones que existen normalmente en la fruta correspondiente; adicionado de una solución de edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas) o miel, con o si el agregado de ácidos orgánicos (cítrico, tártrico, máltico o sus mezclas). Envasado en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a tratamiento térmico adecuado que asegure su conservación:*a)* Las frutas empleadas deberán ser maduras, sanas y limpias.*b)* La pulpa de la fruta deberá ser finamente dividida, tamizada y homogeneizada.*c)* El producto terminado deberá estar libre de fragmentos de hojas, piel, semillas o huesos, pedúnculos u otras sustancias extrañas.*d)* Tendrán el color, sabor y aromas propios de la fruta madura y no presentarán alteraciones producidas por microorganismos u otros agentes físicos, químicos o biológicos.*e)* No deberá contener residuos de plaguicidas.*f)* No podrán ser adicionados de sustancias espesantes o estabilizantes.*g)* Podrán ser adicionados de ácido I-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada en función de antioxidante, pero no deberá ser mencionado en el rótulo ni como agregado, ni como antioxidante.*h)* El néctar deberá ocupar no menos del 90% en volumen de la capacidad del envase entendiéndose como tal el volumen de agua destilada a 20°C que puede contener el envase cerrado está totalmente lleno.Los néctares de las frutas mencionadas deberán responder a las siguientes características:

	Damasco		Ciruela		Durazno		Manzana		Pera		Sólidos solubles	
g/100 g mín.	15	15	14	15	14	14	0,4	0,3	0,3	0,4	1,0	
Sólidos insolubles g/100 g mín.	10	13	13	13	13	13	Acidez en ácido cítrico anhidro g/100 g máx.	0,8	0,8	0,4	0,4	
en azúcar invertido g/100 g mín.	0,5	0,4	pH...	3,8	3,0	3,5	3,3	4,2	3,5	4,2	4,2	4,2
Nitrógeno anímico en N. mg/100 g mín.	6,5	7,0	6,5	3,0	3,0	Etanol en volumen sobre 100 g máx.	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	
Hidroximetilturfural mg/100 g máx.	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	Viscosidad aparente en segundos mín.	30	30	30	30	30	
Ensayo de homogeneidad en V/V% mín.	98	98	98	98	98	Sedimento en volumen % mín.	30	30	30	30	30	

Los sólidos solubles se determinarán por refractometría a 20°C sin corregir la acidez y se expresarán en grados brix en las escalas internacionales para sacarosa. La viscosidad aparente según el método de Lamb y Lewis (J.A.O.A.C. 1959 - vol. 42, pág. 411). Las demás determinaciones según técnicas I.R.A.M.Rotulación: Estos productos se rotularán: “Néctar de...” indicando el nombre de la fruta correspondiente, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, siendo optativa la mención de la variedad o color.Podrán, asimismo, presentarse en forma de mezcla, en cuyo caso se rotularán: “Néctar de... y de...”, indicando los nombres de los néctares constituyentes en el orden de sus proporciones.Cuando se hubiere utilizado miel como edulcorante, deberá rotularse: “Néctar de... con miel”. Si se hubiere utilizado miel en cantidad superior al 25% de los edulcorantes totales, deberá rotularse: “Néctar de... con azúcar y miel”. Si la proporción de miel fuere inferior al 25% de los edulcorantes totales, no deberá mencionarse su presencia.En el rótulo se consignará el volumen neto expresado en centímetros cúbicos o milímetros, así como toda otra exigencia reglamentaria.**Art. 4.**– Sustitúyese el art. 103 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:**Art. 103.**– Los vehículos empleados para al distribución de leche deben tener caja y puertas de cierre perfecto, construidas con material aislante y revestidas interiormente con material impermeable. Sólo deberán transportar leche y/o sus derivados. Deberán poseer equipo de refrigeración o en su defecto llevarán una cantidad de hielo suficiente para mantener en la leche transportada una temperatura no superior a 13°C al finalizar la distribución.Cuando en un mismo vehículo se transporte leche, crema, yoghurt, manteca, quesos de pasta blanda o similares con otros productos alimenticios en envases no herméticamente cerrados, los primeros deberán mantenerse en un compartimiento totalmente aislado y que responda a las exigencias establecidas.Los vehículos que distribuyen leche, deberán llevar en forma visible en su parte delantera y trasera, el número de inscripción que le corresponde en el registro oficial respectivo.Queda prohibido en todo vehículo que transporte leche la presencia de recipientes que contengan agua.Las exigencias establecidas en los párrs. 1, 2 y 4 no son aplicables para la distribución de leche esterilizada.**Art. 5.**– Sustitúyese el art. 554 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 554.**– Con la denominación de “leche” sin calificativo alguno, se entiende el producto obtenido por el ordeño total e ininterrumpido y en condiciones de higiene, de la vaca lechera en buen estado de salud y alimentación.La leche proveniente de otros animales, deberá denominarse con el nombre de la especie productora.**Art. 6.**– Modifícase el art. 555 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 555.**– La leche destinada al consumo deberá responder a las siguientes características físicas y químicas:*1)* Densidad a 15°C entre 1,028 y 1,035.*2)* Materia grasa propia mínimo: 3,0 g/100 ml.*3)* Extracto seco no graso (por desecación): Mínimo 8,2 g/100 g.*4)* Acidez en ácido láctico: 0,14 a 0,18 g/100 ml (14 a 18° Dornic).*5)* Punto crioscópico: - 0,545 a - 0,570°C.Estos valores podrán ser modificados por la autoridad competente, adaptándolos a las peculiaridades de las distintas zonas del país, cuando estudios realizados en las mismas o las circunstancias así lo aconsejaren, únicamente para la propia zona.**Art. 7.**– Sustitúyese el art. 556 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 556.**– Se consideran leches inaptas para

el consumo:1) Las que presenten caracteres físicos y organolépticos anormales.2) Las que hubieren sido obtenidas de animales cansados, desnutridos, mal alimentados, enfermos o manipulados por personas afectadas de enfermedades infectocontagiosas.3) Las que contuvieren sustancias conservantes de cualquier naturaleza.4) Las que tuvieren calostro, sangre o hubieran sido obtenidas en el período no comprendido entre los doce (12) días anteriores y los diez (10) días siguientes a la parición.5) Las que contuvieren sustancias tóxicas, gérmenes patógenos, toxinas microbianas, antibióticos o un tenor microbiano superior a las máximas permitidas por la autoridad competente.**Art. 8.**— Sustitúyese el art. 557 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 557.**— Se entiende por “leche certificada cruda” la que corresponde a las siguientes exigencias:1) Proceder de establecimientos especialmente habilitados a tal fin, provistas de los medios higiénicos adecuados para el mantenimiento de los animales y dispositivos mecánicos para el ordeño, todo de conformidad con las reglamentaciones en la materia.2) La sanidad de los animales deberá controlarse en forma permanente; clínicamente por veterinario; serológica y bacteriológicamente por el laboratorio especializado del establecimiento, el que estará a cargo y bajo la responsabilidad directa de profesional universitario.3) Ser recogida en condiciones higiénicas.4) Ser enfriada inmediatamente después del ordeño y mantenida a una temperatura no superior a 5°C, hasta su recepción por el consumidor.5) Ser expedida en envases esterilizados e inviolables.6) No contener gérmenes patógenos ni del grupo “*escherichia coli*” y no más de 10 bacterias coliformes por mililitro.7) No contener más de 10.000 bacterias banales viables por mililitro hasta el momento de su recepción por el consumidor.8) No tener más de 24 hs a partir del momento del ordeño.9) Este producto se rotulará en el cuerpo de envase “leche certificada cruda”, formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. En la tapa o en el cuerpo del envase se consignará la fecha de su obtención.**Art. 9.**— Sustitúyese el art. 558 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 558.**— Se entiende por “leche entera pasteurizada o entera pasterizada” la que reuniendo las características establecidas en el art. 555 con o sin estandarización del contenido en materia grasa, provenga de plantas pasteurizadoras con inspección oficial de conformidad con las disposiciones en la materia y que ha sido sometida a los siguientes tratamientos:1) Selección, para eliminar las leches inaptas o anormales.2) Higienización previa por filtración o por medios mecánicos aprobados por la autoridad competente.3) Haber sido sometida a tratamiento térmico en tiempo y temperatura suficientes, de acuerdo a sistema aprobado por la autoridad competente.4) Ser enfriada inmediatamente después del tratamiento térmico, a una temperatura no superior a 5°C.5) Ser envasada a continuación en envases perfectamente limpios de preferencia esterilizados, los que sólo podrán ser abiertos por el consumidor. En su defecto, podrá mantenerse en tanques adecuados y a una temperatura no superior a 5°C hasta su envasado.6) Ser mantenida a continuación de su envasado en el establecimiento pasteurizador, a una temperatura inferior a 8°C, y por un lapso no mayor de 48 hs.7) Podrá ser homogeneizada previamente a la pasteurización.8) Inmediatamente después de su recepción en la boca de expendio, deberá ser colocada en refrigerador para mantener su temperatura a no más de 8°C. La leche pasteurizada debe responder a las siguientes exigencias:a) No contener gérmenes patógenos ni bacterias del grupo *E. coli* y no más de 50 bacterias coliformes por mililitro;b) No contener más de 100.000 microorganismos banales viables por mililitro en los meses de mayo a octubre inclusive, y hasta 200.000 desde noviembre a abril inclusive, al salir de la planta pasteurizadora y a nivel de expendio al público;c) Ser negativa la prueba de las fosfatasa y positiva la prueba de las peroxidasa;d) No contener conservantes ni antibióticos;e) No tener modificadas apreciablemente sus características organolépticas y mantener sin alteración sus constituyentes con excepción de las modificaciones inevitables por el proceso térmico;f) Los controles sobre la calidad del producto y la eficiencia del proceso de pasteurización se efectuarán sobre muestras obtenidas en el establecimiento pasteurizador durante el transporte y a nivel de expendio para consumo;g) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase “leche entera pasterizada” o “leche entera pasteurizada”, formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando la leche se hubiere homogeneizado podrá hacerse constar en el rótulo con caracteres no mayores a los de su denominación y por debajo de ésta: Homogeneizada. En la tapa o cuerpo del envase se consignará la fecha de entrega para su expendio al consumo.**Art. 10.**— Sustitúyese el art. 559 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 559.**— Se entiende por “leche entera seleccionada pasteurizada” o “leche entera seleccionada pasteurizada” el producto que se obtiene a partir de leche apta y que, sin haber sido sometida a ningún procedimiento previo, su contenido microbiano total sea inferior a 1.500.000 microorganismos por mililitro en los meses de noviembre a marzo inclusive, y de hasta 1.000.000 desde abril a octubre inclusive (a partir del 1 de enero de 1975, los contenidos microbianos serán no mayores de 750.000 y 500.000 en los lapsos antes mencionados): Sometida a tratamiento térmico de acuerdo al art. 558, incs. 3 y 4. La leche entera seleccionada pasteurizada deberá responder a las siguientes exigencias:1) Cumplimentar las características analíticas establecidas en el art. 555.2) Ser envasada y mantenida de acuerdo a lo que establece el art. 558, incs. 5, 6 y 8.3) No contener gérmenes patógenos ni del grupo *E. coli* y no más de 10 bacterias coliformes por mililitro.4) No contener más de 70.000 microorganismos banales viables por mililitro en el momento de su expendio al público en los meses de noviembre a marzo inclusive, y de hasta 45.000 desde abril a octubre, inclusive. A partir del 1 de enero de 1975, estas cifras quedarán reducidas a 35.000 y 25.000 respectivamente.5) No contener

antibióticos ni conservantes.6) Ser negativa a la prueba de fosfatasas y positiva a la prueba de las peroxidasas.7) Mantener sin alteración sus constituyentes, con excepción de las modificaciones inevitables y no tener modificadas apreciablemente sus características organolépticas.8) Los controles sobre contenido microbiano se efectuarán sobre leche cruda sin haber sido sometida a ningún procedimiento previo y a su llegada a la planta de pasteurización, por el laboratorio especializado de la misma, el que estará a cargo y bajo la responsabilidad directa de profesional universitario. En lo relacionado a composición, eficiencia del proceso término y condiciones de mantenimiento, sobre muestras obtenidas en la planta de pasteurización, durante el transporte y a nivel de expendio al público.9) **(En B.O. 3)** Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “leche entera seleccionada pasterizada” o “leche entera seleccionada pasteurizada”, formando una o dos frases, una por debajo de la otra con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Cuando se hubiere homogeneizado, podrá hacerse constar en el rótulo con caracteres no mayores a los de su denominación “homogeneizada”. En la tapa o cuerpo del envase se consignará con caracteres bien visibles la fecha de entrega para expendio al público.**Art. 11.**— Inclúyese el art. 559 bis en el Código Alimentario Argentino, con la siguiente redacción:**Art. 559 bis.**— Se entiende por “leche entera certificada pasterizada” o “leche entera certificada pasteurizada”, la que sin haber sido sometida a ningún tratamiento previo responda a las exigencias del art. 557, incs. 1, 2 y 3; no contenga gérmenes patógenos y no más de 50.000 bacterias banales viables por mililitro. Ser pasteurizada de acuerdo a lo establecido en el art. 558, incs. 3 y 4, en el mismo lugar de su obtención o en su defecto, podrá ser transportada en tanque termo de uso exclusivo aprobado por la autoridad competente y que asegure al contenido una temperatura no superior a 5°C hasta su llegada a la planta de pasteurización. La leche certificada pasteurizada responderá a las siguientes condiciones: 1) Sus características físicas y químicas serán las establecidas en el art. 555. 2) No deberá contener más de 5000 bacterias banales viables por mililitro, ni bacterias del grupo coliforme. 3) No deberá tener más de 48 hs a partir del momento del ordeño y mantenida durante el transporte hasta el lugar de expendio a una temperatura inferior a 13°C. 4) Inmediatamente de su recepción en el lugar de expendio al público, deberá mantenerse en refrigerador a una temperatura no mayor de 8°C. 5) Deberá estar envasada en recipientes esterilizados e inviolables, aprobados por la autoridad competente. 6) Las plantas pasteurizadoras que procesan este tipo de leche, deberán estar habilitadas especialmente por la autoridad competente y tanto el proceso como el control en todos sus aspectos, estará a cargo de un profesional universitario directamente responsable. 7) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “Leche entera certificada, pasterizada”, o “leche entera certificada pasteurizada”, formando una o dos frases, una por debajo de la otra, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Si se hubiere homogeneizado, podrá hacerse constar en el rótulo, con letras de tamaño no mayor a las de su denominación “homogeneizada”. En la tapa o en el cuerpo del envase, se consignará la fecha de entrega para expendio al público.**Art. 12.**— Sustitúyese el art. 561 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 561.**— Se entiende por “leche esterilizada”, la que ha sido sometida a un tratamiento térmico suficiente para asegurar la ausencia de gérmenes patógenos, toxicogénicos y de microorganismos capaces de proliferar en ella. La leche empleada deberá responder a las exigencias establecidas para cada una de ellas en particular, pudiendo ser previamente homogeneizada y regulada en su contenido graso. Las leches esterilizadas deberán cumplimentar las siguientes exigencias: 1) Su composición deberá responder a las características establecidas en el art. 555. 2) Mantenerse sin alteración, estable y de buena calidad durante un lapso suficientemente largo, compatible con las necesidades comerciales. 3) Se expenderá en envases aprobados por la autoridad sanitaria nacional; esterilizados y herméticamente cerrados. 4) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “Leche entera esterilizada” con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Podrán también rotularse con designaciones que evidencien el sistema de esterilización empleado. En la tapa o cuerpo del envase, se consignará con caracteres bien visibles el mes y año de vencimiento.**Art. 13.**— Sustitúyese el art. 562 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma:**Art. 562.**— Con las denominaciones y características siguientes se entienden: A. Leche descremada o desnatada: Las leches que como proceso previo a su higienización, pasteurización o esterilización han sido sometidas a tratamientos mecánicos autorizados con el objeto de reducir a un mínimo su contenido en materia grasa. 1) El contenido de materia grasa no será superior a 0,3 g/100 ml. No contendrá conservantes ni antibióticos. 2) Cumplimentará las exigencias establecidas en los arts. 558, 559, 559 bis o 561, según corresponda. 3) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase “leche descremada”, “leche seleccionada descremada”, “leche certificada descremada” (según corresponda al tipo de leche empleada), con letras de igual tamaño, realce y visibilidad, formando una o dos frases. La expresión “pasteurizada” o “esterilizada” (según corresponda al proceso térmico aplicado) con caracteres semejantes a los anteriores. En la tapa o cuerpo del envase, se consignará la fecha de expendio al público para las pasteurizadas o la fecha de vencimiento para las esterilizadas. B. Leche parcialmente descremada: Las leches que previamente a su higienización, pasteurización o esterilización han sido sometidas a tratamiento mecánico autorizado con el objeto de reducir su contenido en materia grasa. 1) El contenido de materia grasa estará comprendido entre 1,5 y 2,0 g/ml y el extracto seco libre de grasas será no inferior a 8,2 g/100 ml. No contendrá conservantes ni antibióticos. 2) Cumplimentará las exigencias establecidas en los arts. 558, 559, 559 bis o 561, según corresponda. 3) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “Leche

parcialmente descremada”, “leche seleccionada parcialmente descremada”, “leche certificada parcialmente descremada” (según sea el tipo de leche empleada) en una o dos frases, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Pasteurizada o esterilizada (según el proceso térmico aplicado). Es optativa la mención del contenido graso, el que podrá expresarse en la siguiente forma: X% de grasas, donde X significa el contenido graso. En la tapa o cuerpo del envase se consignará la fecha de entrega para expendio al público o la de vencimiento, según sea pasteurizada o esterilizada.

C. Leche con crema: Se entiende por leche con crema a la que después de su higienización, ha sido adicionada de una cantidad suficiente de crema para cumplimentar las exigencias en el contenido graso. La leche utilizada deberá satisfacer las exigencias del art. 555 o 559, según corresponda. 1) Ser pasteurizadas de acuerdo a lo establecido en el art. 558, incs. 3, 4, 5 y 6 o art. 559, incs. 2, 3 y 4. 2) El contenido de grasas lácteas será no menor de 6,0 g/100 ml y el extracto seco libre de grasas no inferior a 8,2 g/100 ml. No contendrán conservantes ni antibióticos. 3) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “Leche con crema”, “leche seleccionada con crema”, (según la leche empleada), formando una o dos frases inmediatas, con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. Pasteurizada o esterilizada (según corresponda) con caracteres semejantes a los anteriores. Inmediatamente por debajo y con letras de un tamaño no menor al 50% de las utilizadas para su denominación y con iguales características, la leyenda “X% de grasas”, donde X significa el contenido graso. En la tapa o cuerpo del envase, con caracteres bien visibles se consignará la fecha de expendio al público o de vencimiento, para la pasteurizada o esterilizada, respectivamente.

D. Leche aromatizada: Se entiende por “leche aromatizada” al producto que se obtiene por agregado a la leche apta y previamente a su tratamiento térmico, de una cantidad adecuada de sustancias aromatizantes naturales o sintéticas de uso permitido. 1) La leche utilizada deberá responder a las exigencias establecidas para cada una de ellas en particular. 2) Podrán ser adicionadas de las sustancias colorantes naturales mencionadas en el art. 1324. 3) Deberán ser pasteurizadas o esterilizadas, cumplimentando toda las exigencias establecidas en los artículos correspondientes. 4) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “Leche aromatizada”, “leche seleccionada aromatizada” (según el tipo de leche empleada) con letras de igual tamaño, realce y visibilidad, pasteurizada o esterilizada, formando una o dos frases, inmediatamente por debajo y con letras de un tamaño no menor al 50% de las empleadas para su denominación, la leyenda “con esencia de...” o “con esencia artificial de...”, según sea el aromatizante. Si se hubiere utilizado colorante, se consignará en el cuerpo del envase con caracteres bien visibles, la expresión “colorada con...”. En la tapa o cuerpo del envase se consignará con caracteres bien visibles, la fecha de expendio o de vencimiento, según sea pasteurizada, o esterilizada respectivamente.

Art. 14.– Sustitúyese el art. 563 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma: **Art. 563.–** Leche reconstituida: Se entiende por leche reconstituida el producto homogéneo obtenido por un proceso adecuado de incorporación a la leche en polvo (entera, parcialmente descremada o descremada) de una cantidad suficiente de agua potable. 1) Las características físicas y químicas deberán ser similares a las de la leche fluida correspondiente. 2) Las que se elaboren con leche en polvo descremada o parcialmente descremada podrán ser adicionadas de crema o grasas de leche, en cantidad suficiente para cumplimentar las exigencias del art. 555. 3) En todos los casos, el extracto seco libre de grasas será no menor de 8,2 g/100 ml y no contendrán conservantes ni antibióticos. 4) La leche reconstituida deberá ser pasteurizada conforme a las exigencias establecidas en el art. 558 o esterilizada de acuerdo al art. 561. 5) Queda prohibida la mezcla de leche con leche reconstituida con destino a consumo directo. 6) Las plantas elaboradoras de leche reconstituida deberán ser aprobadas a ese efecto por la autoridad competente nacional. 7) Queda permitida la elaboración y expendio de leche reconstituida en todas aquellas regiones del país en que no se disponga de la suficiente producción de leche para consumo, así como también en zonas normalmente bien abastecidas, pero que por razones temporarias o excepcionales acusen un déficit de producción. En estos últimos casos, deberá requerirse previamente la conformidad de la autoridad competente en el orden nacional. 8) Las plantas industriales destinadas a la reconstitución de leche ubicadas en regiones con producción tambera en desarrollo, podrán procesar alternativamente leche y leche reconstituida. En estos casos se deberá tener la aprobación de la autoridad nacional competente. 9) Este producto se rotulará en el cuerpo del envase: “Leche reconstituida”, “leche reconstituida (parcialmente descremada o descremada)”, según corresponda con letras de igual tamaño, realce y visibilidad. La indicación de “pasteurizada” o “esterilizada” (de acuerdo al proceso térmico aplicado). En la tapa o cuerpo del envase se consignará con caracteres bien visibles, la fecha de entrega o expendio al público o de vencimiento, según sea pasteurizada o esterilizada, respectivamente.

Art. 15.– Sustitúyese el art. 565 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado en la siguiente forma: **Art. 565.–** Las leches: Certificada, pasteurizada, esterilizada, deberán expendirse en envases de vidrio u otro material aprobado por la autoridad sanitaria nacional. Cuando se trate de botella, la tapa debe proteger el borde del gollete. El expendio de leche pasteurizada con destino a hospitales, establecimientos sanitarios o a las Fuerzas Armadas, podrá hacerse en envases de hasta 50 l, siempre que satisfagan las siguientes condiciones: a) Los envases deberán estar estañados interiormente sin solución de continuidad, o ser de acero inoxidable, aluminio u otros materiales no atacables por la leche. Con tapas de cierre perfecto. b) Mantenerse en buen estado de higiene y conservación. Además deberán llevar un precinto de seguridad.

Art. 16.– Sustitúyese el art. 566 del Código Alimentario Argentino, el que quedará

redactado en la siguiente forma:**Art. 566.**– En las localidades en que aún no se realice el expendio de leche pasteurizada, los envases utilizados deberán garantizar las condiciones sanitarias del producto.**Art. 17.**– Comuníquese, etc.Lanusse – Puiggrós