

## **CAPITULO XII**

### **BEBIDAS ANALCOHOLICAS**

#### **BEBIDAS HIDRICAS, AGUA Y AGUA GASIFICADA**

##### **AGUA POTABLE**

###### **Artículo 982 (RESFC-2023-33-APN-SCS#MS)**

Con las denominaciones de Agua potable de suministro público y Agua potable de uso domiciliario, se entiende la que es apta para la alimentación y uso doméstico: no deberá contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico o radiactivo en tenores tales que la hagan peligrosa para la salud. Deberá presentar sabor agradable y ser prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente. El agua potable de uso domiciliario es el agua proveniente de un suministro público, de un pozo o de otra fuente, ubicada en los reservorios o depósitos domiciliarios.

El agua potable deberá cumplir con las características físicas, químicas y criterios microbiológicos siguientes:

###### **Características físicas:**

Turbiedad: máx. 3 N T U;

Color: máx. 5 escala Pt-Co;

Olor: sin olores extraños.

###### **Características químicas:**

pH: 6,5 - 8,5;

pH sat.: pH  $\pm$  0,2.

###### **Substancias inorgánicas:**

Amoníaco (NH<sub>4</sub> +) máx.: 0,20 mg/l;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Boro (B) máx.: 2,4 mg/l;

Bromato máx.: 0,01 mg/l;

Cadmio (Cd) máx.: 0,005 mg/l;

Cianuro (CN-) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,0 mg/l;

Cloruro (Cl-) máx.: 350 mg/l;

Cobre (Cu) máx.: 1,00 mg/l;

Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;

Dureza total (CaCO<sub>3</sub>) máx.: 400 mg/l;

Fluoruro (F<sup>-</sup>): para los fluoruros la cantidad máxima se da en función de la temperatura promedio de la zona, teniendo en cuenta el consumo diario del agua de bebida:

- Temperatura media y máxima del año (°C) 10,0 - 12,0, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,9: límite superior: 1,7;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 12,1 - 14,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8: límite superior: 1,5;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 14,7 - 17,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,8: límite superior: 1,3;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 17,7 - 21,4, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), Límite inferior: 0,7: límite superior: 1,2;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 21,5 - 26,2, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,7: límite superior: 1,0;
- Temperatura media y máxima del año (°C) 26,3 - 32,6, contenido límite recomendado de Flúor (mg/l), límite inferior: 0,6; límite superior: 0,8

Hierro total (Fe) máx.: 0,30 mg/l;

Manganeso (Mn) máx.: 0,10 mg/l;

Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;

Níquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;

Nitrato (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>) máx.: 45 mg/l;

Nitrito (NO<sub>2</sub> -) máx.: 0,10 mg/l;

Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;

Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;

Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;

Sólidos disueltos totales, máx.: 1500 mg/l;

Sulfatos (SO<sub>4</sub> =) máx.: 400 mg/l;

Cloro activo residual (Cl) mín.: 0,2 mg/l.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

En aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de arsénico, la autoridad sanitaria competente podrá admitir valores mayores a 0,01 mg/l con un límite máximo de 0,05 mg/l cuando la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario; ello hasta contar con los resultados del estudio “Hidroarsenicismo y Saneamiento Básico en la República Argentina – Estudios básicos para el establecimiento de criterios y prioridades sanitarias en cobertura y calidad de aguas”, cuyos términos fueron elaborados por la Coordinación Políticas Socioambientales de la entonces Secretaría de Gobierno de Salud del entonces Ministerio de Salud y Desarrollo Social y la ex Secretaría de Infraestructura y Política Hídrica del entonces Ministerio del Interior, Obras Públicas y Vivienda. La Comisión Nacional de Alimentos deberá recomendar el límite máximo admitido para dichas regiones del país en base a los estudios antes referidos.

En aquellas regiones del país con suelos de alto contenido de manganeso, la autoridad sanitaria competente podrá permitir valores mayores a 0.1 mg/l con un límite máximo de 0,4 mg/l cuando la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

#### **Criterios microbiológicos:**

<b>Parámetro</b>	<b>Criterio de aceptación</b>	<b>Metodología de Referencia <sup>(1)</sup></b>
------------------	-------------------------------	---

Opción 1 <sup>(2)</sup> : Bacterias coliformes /100 ml	n=1, c=0, Ausencia	ISO 9308-1 ISO 9308-2 APHA <sup>(3)</sup> 9222 B APHA 9222 J APHA 9222 K APHA 9221 B <sup>(4)</sup> APHA 9221 D APHA 9223 B
Opción 2 <sup>(2)</sup> : Bacterias coliformes NMP/100 ml	n=1, c=0, m<1.1	ISO 9308-2 APHA 9221 B <sup>(5)</sup> APHA 9223 B
<i>Escherichia coli</i> /100 ml	n=1, c=0, Ausencia	ISO 9308-1 ISO 9308-2 APHA 9222 J APHA 9222 K APHA 9222 H APHA 9222 I APHA 9221 F <sup>(6)</sup> APHA 9223 B
Opción 1 <sup>(2)</sup> : <i>Pseudomonas aeruginosa</i> /100ml	n=1, c=0, Ausencia	ISO 16266 ISO 16266-2 APHA 9213 E
Opción 2 <sup>(2)</sup> : <i>Pseudomonas aeruginosa</i> NMP/ 100 ml	n=1, c=0, m<1.8	ISO 16266-2 APHA 9213 F <sup>(7)</sup>
Bacterias mesófilas (microorganismos cultivables) UFC/ml	n=1, c=0, m=500 <sup>(8)</sup>	ISO 6222 APHA 9215 B

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos que ofrezcan una sensibilidad, reproducibilidad y fiabilidad equivalentes si éstos han sido debidamente validados (por ejemplo, basándose en ISO 13843 o ISO 16140).

(2) Se puede optar por opción 1 o 2 teniendo en cuenta el límite especificado en el criterio de aceptación y la Metodología de referencia correspondiente.

(3) APHA: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, American Public Health Association. 23RD Edition.

(4) Sembrar una porción de 100 ml.

(5) Serie de 10 tubos con 10 ml cada uno o serie de 5 tubos con 20 ml cada uno. Para determinar el NMP utilizar las tablas 9221: II o 9221: III (Sección 9221C) según la serie de tubos sembrados.

(6) Confirmación de *E. coli* en caldo EC MUG a partir de tubos positivos en medio presuntivo de la metodología para coliformes 9221 B. Cuando se utiliza un tubo informar como presencia o ausencia de *E.coli* /100 ml.

(7) Para determinar el NMP utilizar la tabla 9221: IV (Sección 9221C).

(8) En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización del reservorio y un nuevo recuento.

En las aguas ubicadas en los reservorios domiciliarios no es obligatoria la presencia de cloro activo.

#### **Contaminantes orgánicos:**

THM, máx.: 100 ug/l;

Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;

Clordano, máx.: 0,30 ug/l;

DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;

Heptacloro + Heptacloroepóxido, máx.: 0,10 ug/l;

Lindano, máx.: 3,00 ug/l;

Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;

2,4 D, máx.: 100 ug/l;

Benceno, máx.: 10 ug/l;

Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;

1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;

1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;

Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l; 2, 4, 6

Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;

Tetracloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;

1,1 Dicloroeteno, máx.: 0,30 ug/l;

Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;

1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;

Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;

Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;

Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;

MetilParatión, máx.: 7 ug/l;

Paratión, máx.: 35 ug/l;

Malatión, máx.: 35 ug/l.

Los tratamientos de potabilización que sean necesarios realizar deberán ser puestos en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

## **AGUA GASIFICADA**

### **Artículo 983 (RESFC-2023-33-APN-SCS#MS)**

Se entiende por agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada a un agua de origen subterráneo o proveniente de un abastecimiento público, al agua que se comercializa envasada en botellas, contenedores u otros envases adecuados, provistos de la rotulación reglamentaria y que cumpla con las exigencias del presente artículo.

La utilización de un agua proveniente de un suministro público queda condicionada a la aprobación de la autoridad competente, la que se deberá ajustar a las pautas sanitarias existentes.

Podrán ser adicionadas de gas carbónico en cuyo caso la presión del gas no podrá ser menor de 1,5 atmósferas medidas a 21° C.

Tratamientos permitidos: A fin de conservar o mejorar sus características físicas, químicas, microbiológicas o sensoriales se permiten los siguientes tipos de tratamientos:

1. La decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcilla u otras.
2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de hierro y/o azufre, mediante la decantación y/o filtración eventualmente precedida de aireación y/u oxigenación.
3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitratos u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos.
4. La cloración, aireación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana, así como otra operación que autorice la autoridad sanitaria competente.

**Características físicas:**

Turbiedad, máx.: 3 N T U;

Color máx.: 5 Escala Pt-Co;

Olor: característico.

**Características químicas:**

pH (a excepción de las aguas carbonatadas): 6,0 - 9,0.

**Substancias inorgánicas:**

Amoníaco ( $\text{NH}_4^+$ ) máx.: 0,20 mg/l;

Antimonio máx.: 0,02 mg/l;

Aluminio residual (Al) máx.: 0,20 mg/l;

Arsénico (As) máx.: 0,01 mg/l;

Boro (B) máx.: 2,4 mg/l;

Bromato máx.: 0,01 mg/l;

Cadmio (Cd) máx. 0,01 mg/l;

Cianuro ( $\text{CN}^-$ ) máx.: 0,10 mg/l;

Cinc (Zn) máx.: 5,00 mg/l;

Cloro residual (Cl) máx. 0,5 mg/l;

Cloruro (Cl-) máx.: 350 mg/l;  
 Cobre (Cu) máx.: 2,00 mg/l;  
 Cromo (Cr) máx.: 0,05 mg/l;  
 Fluoruro (F-), máx.: 2,0 mg/l;  
 Hierro (Fe) máx.: 2,0 mg/l;  
 Manganeseo (Mn) máx.: 0,10 mg/l;  
 Mercurio (Hg) máx.: 0,001 mg/l;  
 Níquel (Ni) máx.: 0,02 mg/l;  
 Nitrato (NO<sub>3</sub><sup>-</sup>) máx.: 45 mg/l;  
 Nitrito (NO<sub>2</sub><sup>-</sup>) máx.: 0,10 mg/l;  
 Plata (Ag) máx.: 0,05 mg/l;  
 Plomo (Pb) máx.: 0,05 mg/l;  
 Selenio (Se) máx.: 0,01 mg/l;  
 Sólidos disueltos totales, máx. 1500 mg/l;  
 Sulfatos (SO<sub>4</sub><sup>=</sup>) máx.: 500 mg/l.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores distintos si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario.

El agua envasada en esas condiciones deberá consignar en el rotulado la localidad de elaboración y no podrá expendirse fuera de ella.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de los productos así autorizados a las restantes jurisdicciones y a la Autoridad Sanitaria Nacional.

#### **Características Microbiológicas:**

<b>Parámetro</b>	<b>Criterio de aceptación</b>	<b>Metodología de Referencia <sup>(1)</sup></b>
Opción 1 <sup>(2)</sup> : Bacterias coliformes /100 ml	n=1, c=0, ausencia	ISO 9308-1 ISO 9308-2 APHA <sup>(3)</sup> 9222 B APHA 9222 J APHA 9222 K APHA 9221 B <sup>(4)</sup> APHA 9221 D



		APHA 9223 B
Opción 2 <sup>(2)</sup> : Bacterias coliformes NMP/100 ml	n=1, c=0, m<1.1	ISO 9308-2 APHA 9221 B <sup>(5)</sup> APHA 9223 B
Escherichia coli/100 ml	n=1, c=0, Ausencia	ISO 9308-1 ISO 9308-2 APHA 9222 J APHA 9222 K APHA 9222 H APHA 9222 I APHA 9221 F <sup>(6)</sup> APHA 9223 B
Opción 1 <sup>(2)</sup> : <i>Pseudomonas aeruginosa</i> /100ml	n=1, c=0, Ausencia	ISO 16266 ISO 16266-2 APHA 9213 E
Opción 2 <sup>(2)</sup> : <i>Pseudomonas aeruginosa</i> NMP/ 100 ml	n=1, c=0, m<1.8	ISO 16266-2 APHA 9213 F <sup>(7)</sup>
Bacterias mesófilas (microorganismos cultivables) UFC/ml	n=1, c=0, m=500 <sup>(8)</sup>	ISO 6222 APHA 9215 B

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos que ofrezcan una sensibilidad, reproducibilidad y fiabilidad equivalentes si éstos han sido debidamente validados (por ejemplo, basándose en ISO 13843 o ISO 16140).

(2) Se puede optar por opción 1 o 2 teniendo en cuenta el límite especificado en el criterio de aceptación y la Metodología de referencia correspondiente.

(3) APHA: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, American Public Health Association. 23RD Edition.

(4) Sembrar una porción de 100 ml.

(5) Serie de 10 tubos con 10 ml cada uno o serie de 5 tubos con 20 ml cada uno. Para determinar el NMP utilizar las tablas 9221: II o 9221: III (Sección 9221C) según la serie de tubos sembrados.

(6) Confirmación de *E. coli* en caldo EC MUG a partir de tubos positivos en medio presuntivo de la metodología para coliformes 9221 B. Cuando se utiliza un tubo informar como presencia o ausencia de *E. coli* /100 ml.

(7) Para determinar el NMP utilizar la tabla 9221: IV (Sección 9221C).

(8) En el caso de que el recuento supere las 500 UFC/ml y se cumplan el resto de los parámetros indicados, sólo se deberá exigir la higienización de la planta y realizar un nuevo recuento.

**Contaminantes orgánicos:**

THM, máx.: 100 ug/l;

Aldrin + Dieldrin, máx.: 0,03 ug/l;

Clordano, máx.: 0,30 ug/l;

DDT (Total + Isómeros), máx.: 1,00 ug/l;

Detergentes, máx.: 0,50 mg/l;

Heptacloro + Heptacloroepoxido, máx.: 0,10 ug/l;

Lindano, máx.: 3,00 ug/l;

Metoxicloro, máx.: 30,0 ug/l;

2,4 D, máx.: 100 ug/l;

Benceno, máx.: 10 ug/l;

Hexacloro benceno, máx.: 0,01 ug/l;

Monocloro benceno, máx.: 3,0 ug/l;

1,2 Dicloro benceno, máx.: 0,5 ug/l;

1,4 Dicloro benceno, máx.: 0,4 ug/l;

Pentaclorofenol, máx.: 10 ug/l;

2, 4, 6 Triclorofenol, máx.: 10 ug/l;

Tetracloruro de carbono, máx.: 3,00 ug/l;

1,1 Dicloro eteno, máx.: 0,30 ug/l;

Tricloro etileno, máx.: 30,0 ug/l;

1,2 Dicloro etano, máx.: 10 ug/l;

Cloruro de vinilo, máx.: 2,00 ug/l;

Benzopireno, máx.: 0,01 ug/l;

Tetra cloro eteno, máx.: 10 ug/l;

MetilParatión, máx.: 7 ug/l;

Paratión, máx.: 35 ug/l;

Malatión, máx.: 35 ug/l.

Las aguas de bebida envasadas deben suministrarse en recipientes destinados directamente al consumidor, y elaborados sólo con los materiales aprobados por el presente Código.

Deberán ser obturados en alguna de las siguientes formas:

- 1) Con tapones de tierra cocida esmaltada o de porcelana, provistos de anillos de caucho o de corcho de buena calidad, o de cualquier otro material debidamente autorizado, libre de impurezas tóxicas.
- 2) Con tapas de metal del tipo de las denominadas corona, las cuales deberán ser hechas con niquelados, o con hojalata nueva barnizada y llevar una lámina de estaño técnicamente puro, corcho de buena calidad o plástico adecuado.
- 3) Con tapas a rosca de aluminio y plástico adecuado o provisto de discos de cierre de corcho de buena calidad o de plástico adecuado o de metal técnicamente puro autorizado.

En todos los casos deberán estar provistos de un sistema de cierre o dispositivo que resulte inviolable y evite toda posibilidad de falsificación y/ o contaminación. Los envases cuyo volumen sea superior a los 25 litros deberán ser autorizados por la autoridad sanitaria competente.

Aquellas empresas que utilicen envases de retorno para envasar agua de bebida deben cumplir las exigencias del **Anexo I** del presente artículo.

En la rotulación de este producto se consignarán los siguientes datos:

- a) La denominación de producto mediante las expresiones “Agua de bebida embotellada (o envasada)”, “Agua potable embotellada (o envasada)”, “Agua tratada embotellada (o envasada)”, “Agua de Mesa embotellada (o envasada)”, “Soda en botellas”.
- b) Marca registrada.
- c) Nombre o razón social y domicilio de la planta embotelladora.
- d) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida de acuerdo con lo consignado en el Inciso 3, mediante expresiones como “desazufrada”, “defluorurada”, o similares.

e) Optativamente datos referidos a la composición química o el resultado de análisis efectuado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto y/o los resultados del análisis microbiológico o mencionar que la calidad microbiológica cumple con las normas oficiales.

f) Número de registro del producto y del establecimiento, otorgados por autoridad sanitaria competente.

g) Fecha de duración máxima que se deberá indicar mediante la expresión "Consumir preferentemente antes de...", llenando el espacio en blanco con la fecha correspondiente. Este valor deberá ser establecido por el fabricante.

h) Identificación de la partida o día, mes y año de elaboración lo que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

i) La indicación "Gasificada" cuando se le haya incorporado gas carbónico. Se exceptúa de esta indicación a los productos rotulados "Soda" o "Soda en botellas". Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtenga o hubiera obtenido agua mineral natural.

No están autorizados en los rótulos o cualquier forma de publicidad imágenes de fuentes, cascadas u otra forma de representación que puedan sugerir agua mineral.

En los envases con el rótulo vitrificado, las exigencias de rotulación del presente artículo sólo serán exigidas en aquellos fabricados a partir de la fecha de vigencia del presente.

Juntamente con la solicitud de aprobación del producto se deberá presentar ante la autoridad sanitaria competente las siguientes informaciones:

1) Lugar y/o situación de la captación del agua.

2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanque de almacenamiento, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.

3) Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, ozonización, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada que se lleve a cabo. Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento total o parcial de la planta deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todos los casos las tareas de limpieza y desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de producción. Todas las plantas deberán ajustarse a las exigencias particulares impuestas por el Anexo 1, por el Artículo 119 y a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos. Todo establecimiento embotellador de los productos consignados en el presente artículo deben contar con un Asesor Técnico que, por la naturaleza de sus estudios, a juicio de la autoridad sanitaria competente esté capacitado

para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tarea que podrá ser realizada sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

## **ANEXO I DEL ARTÍCULO 983**

### **CONDICIONES Y EXIGENCIAS MÍNIMAS PARA ESTABLECIMIENTOS:**

#### **Objeto:**

En este anexo se establecen las exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos elaboradores de aguas de bebida envasadas.

#### **Definiciones:**

Captación: Conjunto de operaciones requeridas para la obtención de agua.

Canalizaciones: Las tuberías, filtros y bombas extractoras usadas para la extracción de agua.

Carbonatación: Incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.

Contaminación: La presencia de toda sustancia objetable en el producto.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos mediante agentes químicos y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.

Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como PLANTA.

Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.

Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del producto a envasar.

Tratamiento: Operación destinada a eliminar elementos indeseables que deben ser autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

#### **Requisitos para los Establecimientos:**

El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos, o cualquier otro tipo de contaminantes.

La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otros materiales que permitan su limpieza.

El establecimiento deberá contar como mínimo con un sector para el lavado mecánico de los envases, sala de llenado y tapado y sector de rotulado y encajonado.

Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables, que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas.

Los reservorios deben ser cerrados, con materiales resistentes al agua, de fácil limpieza y con filtros en los sistemas de ventilación.

Todas las máquinas deben estar ubicadas dejando un espacio con la pared para permitir la limpieza.

Los suministros se deben almacenar a una distancia de las paredes que permitan la limpieza.

La sala de envasado debe estar cerrada en todo su contorno (paredes, cielo raso y puertas), contar con cierrapuertas automático y preferiblemente ser presurizada.

Las aberturas para las cintas transportadoras que ingresan los envases vacíos y limpios y las de las cintas transportadoras que retiran los envases llenos, no deben exceder el tamaño requerido para el paso de los envases.

La planta debe ser adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.

Los artefactos de iluminación deben ser de seguridad para prevenir rotura y posibilidad de caída de vidrios. Todos los equipos, conductos, cañerías y partes salientes deben estar ubicados de tal forma que eviten el goteo por condensación o pérdidas de las cañerías que pudieran caer en el producto envasado.

Las cocinas, baños y otros locales no afectados al proceso de producción deben estar ubicados sin acceso directo a las áreas de procesamiento. Las puertas de los baños deben tener cierrapuertas.

El aire comprimido debe estar libre de aceite, polvo, agua y otros contaminantes.

Toda la basura y desechos deben ser guardados fuera de los locales de elaboración, limpieza y envasado. Todos los recipientes para este fin deben tener tapa.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza.

El agua para envasar y la de limpieza de planta no deben mezclarse. Las máquinas llenadoras y tapadoras deben tener un sistema de seguridad que evite contaminaciones si se rompe algún envase de vidrio.

Las tolvas donde se colocan las tapas a usar deben permanecer cubiertas.

### **Requisitos de Higiene:**

Todos los locales y anexos, vinculados con la toma de agua, su tratamiento, almacenamiento, envasado y cualquier etapa de la industrialización deben mantenerse en óptimo estado de pulcritud y lavado.

Los reservorios del agua, las tuberías, equipos de tratamiento y de llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento que se detecte alguna anomalía.

El lavado y sanitización de los envases vacíos se debe realizar en un recinto adecuado para prevenir contaminaciones.

Los envases retornables deben ser lavados, sanitizados e inspeccionados antes de ser llenados. Debe realizarse en equipos adecuados para asegurar su eficaz limpieza. Preferentemente se emplearán soluciones de hidróxido de sodio a temperaturas no menores de 60°C o procedimientos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente. Deben ser enjuagados con agua potable y verificar la ausencia de trazas de hidróxido de sodio mediante un indicador ácido-base como la fenolftaleína.

Los envases llenos deben ser inspeccionados.

El personal debe estar vestido con prendas limpias y con gorros para retener el pelo. No se debe permitir trabajar en el proceso total de la planta a personas con enfermedades y/o heridas expuestas que puedan contaminar al agua.

### **Controles:**

Las plantas deben llevar un registro de los controles analíticos (físicos, químicos y microbiológicos) que realicen en su laboratorio o en laboratorio de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente, con la indicación de la fecha de toma de muestra y el código del lote.

### **Artículo 984**

Queda expresamente prohibido expender con la denominación de polvos o granulados para agua carbónica o similares, las mezclas de distintos componentes que al disolverse en el agua liberen gas carbónico.

## **AGUAS MINERALES**

### **Artículo 985 (RESFC-2023-33-APN-SCS#MS)**

1) Definición: Se entiende por Agua mineral natural un agua apta para la bebida, de origen subterráneo, procedente de un yacimiento o estrato acuífero no sujeto a influencia de aguas superficiales y proveniente de una fuente explotada mediante una o varias captaciones en los puntos de surgencias naturales o producidas por perforación.

2) Características: El agua mineral natural debe diferenciarse claramente del agua potabilizada o agua común para beber debido a:

a) su naturaleza caracterizada por su tenor en minerales y sus respectivas proporciones relativas, oligoelementos y/u otros constituyentes;

b) su pureza microbiológica original;

c) la constancia de su composición y temperatura en la captación las que deberán permanecer estables en el marco de las fluctuaciones naturales, en particular ante eventuales variaciones de caudal, aceptándose una variación de sus componentes mayoritarios de hasta el 20% respecto de los valores registrados en su aprobación, en tanto no superen los valores máximos admitidos.

3) Operaciones facultativas: Se admiten las siguientes operaciones:

a) la decantación y/o filtración al solo efecto de eliminar sustancias naturales inestables que se encuentren en suspensión, tales como arena, limo, arcilla u otras;

b) la separación de elementos inestables, tales como los compuestos de hierro y/o de azufre, mediante filtración o decantación eventualmente precedida de aireación u oxigenación, siempre que dicho tratamiento no tenga por efecto modificar la composición del agua en los constituyentes esenciales que le confieren sus propiedades particulares;

c) la eliminación total o parcial del gas carbónico libre, mediante procedimientos físicos exclusivamente;

d) la incorporación de gas carbónico procedente o no de la fuente;

e) el tratamiento con radiación ultravioleta u ozonización en tanto no altere sustancialmente la composición química del agua y/o el pasaje a través de filtros de retención microbiana.

4) Operaciones prohibidas: un agua mineral natural no puede ser objeto de tratamiento o agregado alguno que no sean los indicados en el inciso 3) del presente artículo.

5) Composición y factores de calidad:

a) Caracteres sensoriales:



Color: hasta 5 u (unidades de la escala Pt-Co);

Olor: característico, sin olores extraños;

Sabor: característico, sin sabores extraños;

Turbidez: hasta tres UT (unidades Jackson o nefelométricas).

b) Caracteres químicos y fisicoquímicos:

Arsénico: máximo 0,05 mg/l

Bario: máximo 1,0 mg/l

Boro (B): máximo 5 mg/l

Bromo: máximo 6,0 mg/l

Cadmio: máximo 0,01 mg/l

Carbonatos (como  $\text{CaCO}_3$ ): máximo 600 mg/l

Cloruro (como ión): máximo 900 mg/l

Cobre: máximo 1,0 mg/l

Flúor: máximo 2,0 mg/l

Hierro: máximo 5,0 mg/l

Iodo: máximo 8,5 mg/l

Manganeso (Mn) máximo 0.4 mg/l

Materia orgánica (oxígeno consumido por  $\text{KMnO}_4$ , medio ácido): máximo 3,0 mg/l

Nitratos (como ion nitrato): máximo 45,0 mg/l pH: entre 4 y 9

Residuo seco soluble (180°C): no menor de 50 ni mayor de 2000 mg/l

Selenio máximo 0,01 mg/l

Sulfato (como ion): máximo 600 mg/l

Sulfuro (como ion): máximo 0,05 mg/l

Zinc: máximo 5,0 mg/l

c) Contaminantes:

Agentes tensioactivos: ausencia

Cianuro (como ion): máximo 0,01 mg/l

Cloro residual: ausencia

Compuestos fenólicos: ausencia

Cromo (VI): máximo 0,05 mg/l

Hidrocarburos, aceites, grasas: ausencia

Mercurio: máximo 0,001 mg/l

Nitrito (como ion): máximo 0,1 mg/l

Nitrógeno amoniacal (como ion amonio): máximo 0,2 mg/l

Plomo: máximo 0,05 mg/l

Productos indicadores de contaminación: ausencia

Residuos de pesticidas: ausencia

d) Criterios Microbiológicos en la captación y durante su comercialización:

Las aguas minerales deberían ser de una calidad microbiológica tal que no represente un riesgo para la salud del consumidor, en particular con respecto a los microorganismos patógenos, incluidos los parásitos y deberán cumplir con los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Metodología de Referencia <sup>(1)</sup>
<i>Escherichia coli</i> / 250 ml	n=5, c=0, Ausencia	ISO 9308-1 APHA <sup>(2)</sup> 9222 J APHA 9222 K APHA 9222 H APHA 9222 I APHA 9223 B
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> / 250 ml	n=5, c=0, Ausencia	ISO 16266

		ISO 16266-2 APHA 9213 E
Estreptococos Fecales (Enterococos) / 250 ml	n=5, c=0, Ausencia	ISO 7899-2 APHA 9230C
Esporas de microorganismos anaerobios sulfito reductores / 50 ml	n=5, c=0, Ausencia	ISO 6461- 2 o 1

(1) Su versión más actualizada. Pueden emplearse otros métodos que ofrezcan una sensibilidad, reproducibilidad y fiabilidad equivalentes si éstos han sido debidamente validados (por ejemplo, basándose en ISO 13843 o ISO 16140)

(2) APHA: Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater, American Public Health Association.

**Artículo 986** (Res. Conj. SRyGS 29/2019 y SAB 29/19)

Clasificación: las aguas minerales naturales se clasificarán de la siguiente manera:

1. De acuerdo al grado de mineralización determinado por el residuo seco soluble a 180° C:

- a) Mineralización muy débil: residuo hasta 50 mg/l.
- b) Oligominerales: residuo: entre 50 y 100 mg/l.
- c) De mineralización débil: residuo entre 101 y 500.
- d) De mineralización media: residuo entre 501 y 1500.
- e) De mineralización fuerte: residuo entre 1501 y 2000.

2. De acuerdo a su composición:

- Alcalina o bicarbonatada: contiene más de 600 mg/l de ión bicarbonato.
- Acidulada o carbogaseosa: contiene más de 250 mg/l de dióxido de carbono libre.
- Clorurada: contiene más de 500 mg/l de cloruro (expresado en cloruro de sodio).
- Cálcica: contiene más de 150 mg/l de calcio.

- Magnésica: contiene más de 50 mg/l de magnesio.
- Fluorada: contiene más de 1 mg/l de flúor.
- Ferruginosa: contiene más de 2 mg/l de hierro.
- Iodadas: contiene más de 1 mg/l de iodo.
- Sulfatadas: contiene más de 200 mg/l de ión sulfato.
- Sódicas: contiene más de 200 mg/l de ión sodio.
- Bajas en sodio: contiene menos de 20 mg/l de ión sodio.

3. De acuerdo a la temperatura del agua en la surgencia o extracción:

- Atermales: 0° a 20° C.
- Hipotermas: 21° a 30° C.
- Mesotermas: 31° a 40° C.
- Hipertermas: más de 40° C.

4. De acuerdo al contenido gaseoso:

a) Naturalmente gaseosa: agua mineral natural cuyo tenor en gas carbónico proveniente de la fuente, luego de una eventual decantación y del embotellado, resulte igual al que se presentaba en la captación. Es permitida la reincorporación de gas proveniente de la misma fuente, en cantidad equivalente a la del gas liberado en esas operaciones con las tolerancias técnicas habituales.

b) Gasificada o con gas: agua mineral natural que ha sido carbonatada en el lugar de origen con gas carbónico procedente o no de la fuente y que después de embotellada contiene una presión de gas no menor de 1,5 atmósferas a 21° C. En el caso de que el gas carbónico no provenga de la fuente deberá ser de grado alimentario.

c) No gasificada: agua mineral natural que no contiene gas carbónico

**Artículo 987** (Res. Conj. SPRyRS 12/2004 y SAGPyA 70/2004, 09/01/2004)

Envases: Las aguas minerales naturales deberán ser envasadas en el lugar de origen salvo que el agua se transporte desde la fuente y/o captaciones hasta la planta de envasado mediante canalizaciones adecuadas que eviten su contaminación microbiológica y no alteren su composición química.

Serán envasadas en los recipientes destinados directamente al consumidor.

Los recipientes de materiales poliméricos y los compuestos para su fabricación en las plantas deberán ser bromatológicamente aptos y estar previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Todo envase utilizado para el acondicionamiento de las aguas minerales naturales debe estar provisto de un dispositivo de cierre hermético inviolable destinado a evitar toda posibilidad de falsificación y/o contaminación.

Queda prohibido el transporte y comercialización de agua mineral natural en todo envase que no sea el autorizado para el consumidor final.

**Artículo 988** (Res. Conj. SPRyRS 20/2010 y SAGyP 106/2010, 16/03/2010).

Rotulación: En la rotulación de las aguas minerales se consignarán, los siguientes datos:

1. Indicaciones obligatorias:

a) Denominación del producto mediante las expresiones:

"Agua mineral natural de manantial de mesa" o

"Agua mineral natural de manantial" o

"Agua mineral natural de mesa" o

"Agua mineral natural" con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad, reservándose las dos primeras designaciones para aquellas aguas provenientes de fuentes surgentes naturales;

b) Marca registrada.

c) Nombre o razón social y domicilio de la planta productora.

d) Contenido neto.

e) Clasificación correspondiente de acuerdo al grado de mineralización, a la composición y al contenido gaseoso de acuerdo a lo establecido en el Artículo 986, incs. 1 y 4, con caracteres y en lugar bien visibles. En el caso de la composición: inciso 2 con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad que la denominación de venta.

f) Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua de acuerdo a las disposiciones del Artículo 985, inc. 3, apartado b). Se consignará mediante expresiones tales como "deazufrada", y/o "deferrinizada".

g) Lugar del emplazamiento de la fuente mediante indicaciones que no puedan suscitar engaño y confusión.

h) Datos referidos a la composición o el resultado del análisis practicado por la autoridad sanitaria competente en el momento de autorizar el producto. Optativamente podrán mencionarse resultados del análisis microbiológico.

i) Números de registro del producto y del establecimiento otorgados por la autoridad sanitaria competente.

j) Fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión "Consumir preferentemente antes de ..." llenado el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

k) Identificación de la partida o del día de elaboración, la que podrá efectuarse mediante una clave que se pondrá en conocimiento de la autoridad sanitaria competente.

l) Cuando el envase supere los dos (2) litros deberán consignar en el rótulo las siguientes leyendas:

— Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.

— Una vez abierto, consumir el producto dentro de los ... días (llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

2. Indicaciones optativas:

a) Nombre de la fuente.

b) Termalidad y/o radioactividad mediante las menciones "Temperatura (o radioactividad) en el punto de captación" o expresiones similares que no den lugar a confusión o engaño con respecto a que tales propiedades correspondan al agua en el momento de su captación y no al producto envasado".

**Artículo 989** (Res. MSyAS N° 209 del 07/03/1994)

Restricciones y prohibiciones:

1. La denominación de agua mineral queda exclusivamente reservada a las aguas minerales naturales

2. Queda prohibido comercializar bajo una misma marca aguas minerales naturales procedentes de diferentes localidades de origen.

Queda prohibido tanto en los envases y en la rotulación cuanto en cualquier forma de publicidad, la utilización de indicaciones, denominaciones, marcas de fábrica o comerciales, imágenes, símbolos u otros signos figurativos o no que:

a) sugieran o atribuyan a un agua mineral natural propiedades de prevención, tratamiento o cura de cualquier tipo de enfermedad,

b) con respecto a un agua mineral natural sugieran o indiquen una característica que la misma no posea con respecto al origen, autorización de explotación, resultado de análisis, calificaciones o toda otra referencia análoga a las garantías de autenticidad

c) con respecto a un agua potable envasada o a aguas mineralizadas artificialmente sean susceptibles de crear confusión con un agua natural.

**Artículo 990** (Res. MSyAS N° 209 del 07/03/1994).

El nombre de una localidad, pueblo, municipio o lugar podrá integrar el texto de una designación comercial o marca, siempre que se refiera a un agua mineral natural cuya fuente de explotación se encuentre en el lugar indicado por dicha designación comercial o marca.

Los nuevos productos a registrar como agua mineral natural deberán adoptar como marca una denominación que no induzca a confusión ni visual ni fonética con las anteriormente registradas.

**Artículo 991** (Res. MSyAS N° 209 del 07/03/1994)

1) Toda agua mineral natural, antes de ser librada al consumo, así como la fuente que le da origen, tendrán que ser previamente aprobadas por la autoridad sanitaria competente, la que deberá apreciarlas en los siguientes aspectos:

a) Geológicos e hidrogeológico

b) Físico, químico y fisicoquímico

c) Microbiológico

2) La autoridad sanitaria efectuará los análisis correspondientes del agua en estudio a fin de establecer su composición química, caracteres fisico-químicos y calidad microbiológica: Estos exámenes deberán ser repetidos íntegramente tres veces en un año, con periodicidad semestral, para poder considerar completado en estos aspectos, el estudio previo a la evaluación. La metodología de análisis se consignará en el presente Código y será de carácter obligatorio a partir de la fecha de su publicación;

3) La empresa que explotará la fuente deberá presentar, conjuntamente con la solicitud de aprobación del producto y de la planta, las siguientes informaciones:

1. Temperatura del agua en el momento de su captación

2. Radio-actinología del agua en el momento de su captación en el caso de fuente radioactiva

3. Caudal de la fuente

4. Situaciones exactas de las captaciones determinadas por su altitud y, en el plano topográfico, por un mapa en escala de 1:1000 como máximo.
  5. Informe geológico detallado sobre el origen y la naturaleza de los terrenos
  6. Estratigrafía del yacimiento hidrogeológico
  7. Área de restricción proyectada en un perímetro alrededor de la fuente u otras medidas de protección contra las contaminaciones
  8. Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación, tanques de almacenamiento, canalizaciones, maquinaria, equipos, materiales empleados
  9. Sistemas y equipos para procesos de decantación, filtración, gasificación y toda otra operación facultativa autorizada.
- 4) La autorización definitiva de explotación de una fuente, luego de ser aprobada el agua mineral natural que de ella proviene, quedará condicionada a la aprobación de las instalaciones de la planta y a que las operaciones se realicen con los debidos recaudos de higiene.

**Artículo 992** (Res. MSyAS N° 209 del 07/03/1994)

Cuando por razones accidentales resultara indispensable proceder a practicar el saneamiento parcial o total de la fuente, perforaciones y/o instalaciones, deberá utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados.

En todo caso las tareas de limpieza y/o desinfección deberán realizarse manteniendo en receso el proceso de captación y envasado que sólo podrá reiniciarse cuando el tenor en cloro activo o de cualquier otro desinfectante empleado en un examen de prueba del agua sea cero.

Los controles y ensayos a que dieran lugar los supuestos casos enunciados, así como toda otra evaluación al respecto no expresamente indicada, serán llevados a cabo en el laboratorio de la empresa cuya existencia determinan las disposiciones del Anexo I". (Ver el Anexo I a continuación del Artículo 118).

**Artículo 992bis** (Res. MSyAS N° 209 del 07/03/1994)

Cualquier modificación en las condiciones de las eventuales operaciones facultativas autorizadas deben ser puestas en conocimiento de la autoridad sanitaria competente. Asimismo deberá serle comunicada toda variación permanente que se haya constatado en las características químicas del agua que supere las tolerancias admitidas, a fin de que pueda autorizar -si correspondiere- la continuación de la explotación.

**Artículo 993** (Res. MSyAS N° 209 del 07/03/1994)

Todas las plantas de explotación de una fuente de agua mineral natural deberán ajustarse a las disposiciones y exigencias impuestas por el Anexo I (Ver el Anexo



la continuación del Artículo 118) y complementariamente a las generales de higiene para los establecimientos que elaboran alimentos.

**Artículo 994** (Res. MSyAS N° 209 del 07/03/1994)

Las aguas minerales naturales podrán ser utilizadas en la elaboración de bebidas sin alcohol u otros productos alimenticios únicamente en el lugar de explotación de la fuente.

Los productos elaborados con agua mineral podrá hacer mención en el rótulo de esta circunstancia, pero no podrán mencionar ninguna propiedad particular vinculada con la composición del agua mineral.

**Artículo 994bis** (Res. MSyAS N° 209 del 07/03/1994)

Se entiende por Agua mineral aromatizada o saborizada el producto elaborado con agua mineral natural que cumpla con las exigencias del presente Código, adicionada de sustancias aromatizantes naturales de uso permitido.

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos y químicos consignados en el Artículo 985, con la única excepción del contenido de materia orgánica.

El envase deberá responder a las exigencias del Artículo 987.

Este producto deberá ser elaborado exclusivamente en el lugar de explotación de la fuente.

El producto se rotulará en el cuerpo del envase "Agua Mineral Aromatizada (o Saborizada)", seguido de la leyenda "con sabor natural de ..." o "con aroma natural de ..." llenando el espacio en blanco con el sabor o aroma que lo caracteriza, con caracteres de buenas visibilidad y altura no mayor de 2/3 de la denominación del producto.

El producto carbonatado en el lugar de origen con dióxido de carbono, deberá consignar la indicación gasificado.

Deberá además consignar las indicaciones que correspondan establecidas en el Artículo 986 y cumplir con las restricciones señaladas en los Artículos 988, Inc 2), párrafo b); 989, Inc 2, párrafo a) y 990.

**Artículo 995** (RESFC-2023-33-APN-SCS#MS)

Con la denominación de "Agua mineralizada artificialmente" se entiende al producto elaborado con agua potable adicionada de minerales de uso permitido, gasificada o no, envasada en recipientes bromatológicamente aptos, de cierre hermético e inviolable. Deberá cumplimentar las siguientes exigencias:

a) Cumplir los requisitos microbiológicos y de compuestos químicos y contaminantes establecidos para el agua mineral, según lo prescripto en el Artículo 985 de este Código a excepción del valor de arsénico, manganeso y

boro el cual deberá cumplir con los requisitos establecidos para el agua de bebida envasada o agua potabilizada envasada, según lo prescripto en el Artículo 983 de este Código.

b) La presión de dióxido de carbono (cuando corresponda) no será menor de 1,5 atmósferas a 21°C.

c) Los nombres de fantasía o marcas no serán de fuentes o localidades donde se obtengan o hubieren obtenido aguas minerales naturales.

Este producto se rotulará: Agua Mineralizada artificialmente con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Cuando el envase supere los DOS (2) litros, deberán consignarse en el rótulo las siguientes leyendas:

“Conservar el envase cerrado y en un lugar fresco cada vez que se utilice.”

“Una vez abierto, consumir el producto dentro de los... días.” (Llenando el espacio en blanco con el número de días determinado bajo responsabilidad del Director Técnico y aceptado por la autoridad competente de inscripción).

En el rótulo deberá figurar, además, con iguales caracteres y en lugar bien visible la clasificación que le hubiere correspondido debido a las sales añadidas según lo indicado en el Artículo 986, inc. 2, así como la expresión Gasificada o No Gasificada, según corresponda. Deberá consignarse nombre o razón social, domicilio del elaborador y fecha de vencimiento que también podrá indicarse con la expresión “Consumir preferentemente antes de...”, llenado el espacio en blanco con la fecha correspondiente.

Podrán consignarse en la rotulación datos analíticos de resultados de análisis químicos y bacteriológicos realizados en laboratorios oficiales.

## **BEBIDAS ANALCOHOLICAS**

**Artículo 996** (Res. Conjunta SPyRS 09/2000 y SAGPyA 106/2000 del 06/03/2000)

Se entiende por Bebidas sin Alcohol o Bebidas Analcohólicas, las bebidas gasificadas o no, listas para consumir, preparadas a base de uno o más de los siguientes componentes:

Jugo,

Jugo y Pulpa,

Jugos Concentrados de frutas u Hortalizas,

Leche,

Extractos,

Infusiones,

Maceraciones,

Percolaciones de sustancias vegetales contempladas en el presente Código, así como Aromatizantes /Saborizantes autorizados.

El agua empleada, en su elaboración deberá responder a las exigencias del Artículo 982 ó 985.

Deberán presentar color, olor y sabor normales de acuerdo a su composición.

No deberán contener alcohol etílico en cantidad superior a 0,5% en volumen.

Podrán ser adicionadas de:

- a) Edulcorantes nutritivos autorizados por el presente Código.
- b) Dióxido de carbono que cumpla con las exigencias del Artículo 1066 a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 20°C.
- c) Acidulantes, colorantes, conservadores, estabilizantes, emulsionantes, espesantes, exaltadores de sabor, espumantes, humectantes, reguladores de acidez, antioxidantes, aromatizantes-saborizantes, antiespumantes y secuestrantes consignados en la Resolución (ex MSyAS) N° 587/97 y en las condiciones de uso que se señalan en la misma.

Los productos que contengan Tartrazina deberán declarar su presencia en el rotulado mediante su nombre específico, en las proximidades de la denominación.

Los productos que contengan dióxido de azufre deberán declarar su presencia en el rotulado según lo establecido en la Resolución (ex MSyAS) N° 3/95.

d) Cuando se adicione ácido ascórbico como antioxidante se hará sin declarar en el rótulo: "Contiene Vitamina C".

e) En las bebidas no gasificadas se admitirá la adición de Hexametáfosfato de Sodio con la función de agente secuestrante con un límite máximo de 0,1 g/100 ml (1.000 ppm).

f) Se podrán emplear cremogenados que cumplan con las exigencias del Artículo 1051 del presente Código en cantidad no superior al 3% p/v, por cada 10% v/v de jugo, con declaración en el rótulo. En ningún caso puede computarse como jugo.

Todo fabricante y/o embotellador de bebidas sin alcohol, gasificadas o no, debe llevar un registro de los controles higiénico-sanitarios y bromatológicos que

realice. Dichos controles constarán de los que efectúe sobre las materias primas, envases, en los puntos críticos de control durante la elaboración y envasado y sobre el producto terminado".

**Artículo 997** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Prohíbese el expendio de bebidas sin alcohol en vasos previamente servidos en los mostradores y/o bares y/o mesas de los establecimientos donde se comercializan tales productos.

Quedan exceptuados de lo indicado en el párrafo precedente los casos en que el producto se expendia, por medio de máquinas adecuadas que garanticen su genuinidad, en presencia física inmediata de los consumidores.

Prohíbese, en dichos comercios, la tenencia de envases de un litro o más de capacidad de los citados productos y su expendio a consumidores individuales a partir de los mismos.

**Artículo 998** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan no menos de 10% en volumen de jugo (a excepción de las elaboradas a base de jugo de limón, para las que se admite un contenido mínimo de jugo de 5% en volumen) elaboradas con jugo, jugo concentrado y/o jugo y pulpa de frutas u hortalizas podrán ser adicionadas de la esencia natural o aceite esencial correspondiente.

Se exceptúan las bebidas elaboradas con jugo de frutas cítricas para las que se admite el agregado de esencia de otra fruta cítrica.

En el caso de bebidas cítricas se admite la mezcla del jugo con hasta 10% v/v de jugo de otra especie cítrica sin declaración en el rotulado.

En el caso de bebidas elaboradas con mezcla de jugos de frutas u hortalizas se deberá declarar en el rotulado los jugos correspondientes en el orden decreciente de sus proporciones.

Se permite la regulación de la acidez mediante el uso de carbonato y/o bicarbonato de sodio.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "para consumo directo".

Las bebidas gasificadas tendrán como máximo 14° Brix.

Las bebidas gasificadas o no, se rotularán

Bebidas sin alcohol con X% de jugo de ...(donde X significa el porcentaje de jugo empleado) (Res MSyAS n° 538, 02/08/1994) "llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad".

(Res MSyAS N° 538, 02/08/1994) Para el caso de envases de vidrio "Vitrificados y/o Pintados" el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa.

Asimismo podrán denominarse por ejemplo: naranja, limón, pomelo, seguido de "Y" donde Y significa marca o nombre de fantasía sólo cuando la denominación constituya una marca registrada, antes de la fecha de entrada en vigencia de la presente norma.

(Res N° 305 del 26/03/1993) -Las bebidas sin alcohol (gasificadas o no) deberán consignar la fecha de vencimiento (día, mes y año o mes y año, según corresponda).

La fecha de vencimiento debe ser estipulada por el fabricante responsable.

Quedan permitidas en el rótulo y/o publicidad, representaciones gráficas relativas a las frutas u hortalizas empleadas cuando el contenido de jugo en las bebidas listas para el consumo directo sea como mín. 50% v/v. Hacen excepción las bebidas a base de jugo de limón para las que se admitirá un mín. de 25% v/v.

#### **Artículo 999** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Las bebidas sin alcohol, gasificadas o no, que contengan menos de 10% de jugo v/v y como mínimo 5% de jugo v/v elaboradas con jugos, jugos concentrados y/o jugos y pulpas de frutas u hortalizas, excepto en el caso de jugo de limón donde el mismo será de 2,5%, podrán ser adicionadas de:

a) Extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.

b) Esencias artificiales o una mezcla de éstas con los consignados en el Inc a).

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estas bebidas gasificadas, o no, se rotularán:

Bebida sin alcohol con sabor a ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que las caracterizan) o

Bebida sin alcohol con sabor artificial a ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza cuyo sabor imitan), según se encuentren aromatizadas de acuerdo a lo consignado en el Inc a) o en el Inc b), respectivamente.

(Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994) Todos los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad

(Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994) Para el caso de envases de vidrio vitrificado y/o pintados el rotulado podrá consignarse en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deben consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud o fecha de vencimiento (mes y año).

Queda prohibido insertar en rótulos y/o publicidad, cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas ni indicaciones referentes a las proporciones de jugo o jugo/pulpa que contenga.

**Artículo 1000** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Queda permitida la elaboración de bebidas sin alcohol gasificadas o no, con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones, de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela u otras sustancias vegetales contempladas por el presente Código y/o con esencias naturales autorizadas.

Podrán contener:

a) Cafeína, como máx. 200 mg/kg (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominación), en el caso que la solución extractiva empleada la contenga como componente natural, excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencia natural.

b) Quinina, máx. 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro o su equivalente en clorhidrato quinina anhidra (con declaración en el rótulo en las proximidades de la denominación).

c) Extractos aromatizantes naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de los mismos.

d) Acido fosfórico, (según Artículo 996 Inc d), excluidas las bebidas elaboradas únicamente con esencias naturales.

e) Dimetilpolisiloxano como antiespumante, máx. 10 mg/kg.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estas bebidas se rotularán con el nombre de fantasía, debiendo declarar los aditivos en el rotulado según lo establecido en el Artículo 1396.

(Res MSyAS N° 538, 02/08/1994) Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad y

(Res MSyAS N° 538, 02/08/1994) En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, ó fecha de vencimiento (mes y año).

**Artículo 1001** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Con la denominación de Agua tónica, Soda tónica, Indian Tonic, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extractos y/o esencias de limón, pomelo o de otras frutas cítricas o sus mezclas.

Contendrá como mín. 20 mg/kg de quinina y como máx. 110 mg/kg expresada como sulfato neutro anhidro, con declaración en el rotulado.

Podrá ser adicionada de no más de 5,0 mg/kg de Extracto de Quasia amara L., con declaración en el rotulado.

**(Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994)** Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad.

**(Res. MSyAS N° 538, 2/08/1994)** En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o la fecha de vencimiento (mes y año).

#### **Artículo 1002** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Con la denominación de Ginger Ale, se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada a base de extracto de Jengibre soluble en agua. El producto elaborado con extracto de jengibre y cerveza o cerveza liviana y carbonatada se considera cerveza de jengibre o Ginger Beer.

(Res MSyAS N° 538, 02/08/1994) Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad.

(Res MSyAS N° 538, 02/08/1994) En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, ó la fecha de vencimiento (mes y año).

#### **Artículo 1003** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Con la denominación de Guaraná se entiende la bebida sin alcohol gasificada o no, preparada con semillas de Paullinia cupana Kunth o sus variedades.

Podrá contener como máximo 200 mg/kg de cafeína, con declaración en el rotulado.

**(Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994)** Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tenerse de buen realce y visibilidad. En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o la fecha de vencimiento (mes y año).

**Artículo 1004** (Res. 613, 10/05/1988)

Con el nombre de Añapa se entiende la mezcla sin fermentar de pulpa y semilla de algarroba blanca y agua, adicionada o no de leche, mistol y otros productos autorizados. Para bebidas no gasificadas deberá consignarse en el rotulado fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

**Artículo 1005** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Se entiende por Bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no, aquéllas que se preparan con esencias artificiales o una mezcla de éstas con extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados de las mismas.

Podrán ser adicionadas de:

- a) Edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos permitidos (Artículo 996).
- b) Colorantes naturales y/o sintéticos y en este último caso, en las mismas proporciones establecidas en el Artículo 996.
- c) Conservadores, en las condiciones permitidas en el Artículo 996.
- d) Emulsionantes-estabilizantes, en las cantidades establecidas en el Artículo 996.

Las bebidas no gasificadas tendrán como máximo 12° Brix y deberán llevar la indicación "Para consumo directo".

Estos productos se rotularán

Bebida analcohólica artificial o

Bebida analcohólica artificial con sabor a ...

Si se designan con nombre de fantasía deberán indicar en el rótulo la denominación indicada precedentemente.

(Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994) Los caracteres que indican el tipo de bebida deberán tener buen realce y visibilidad.

(Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994) En el caso de envases de vidrio vitrificados y/o pintados se permitirá la rotulación en la parte plana de la tapa.

Para bebidas no gasificadas deberá consignarse la fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

Queda prohibido insertar en el rótulo o publicidad cualquier representación gráfica relativa a frutas u hortalizas.



**Artículo 1006** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Los productos no gasificados elaborados con jugos, jugos concentrados y/o jugos y pulpas de frutas u hortalizas para preparar por dilución bebidas sin alcohol que respondan a lo consignado en el Artículo 998, deberán cumplir con las siguientes exigencias:

a) Deberán contener porcentajes de jugo de 20% v/v como mín. Productos con cantidades superiores de jugo deberán contener porcentajes crecientes múltiplos de 10.

b) El valor de los grados brix no podrá superar el porcentaje de jugo.

c) Podrán contener los ingredientes indicados en el Artículo 996 de tal manera que la bebida obtenida acuerdo a las indicaciones del rotulado responda a las exigencias de dicho artículo. Estos productos podrán contener como máximo 1 g/kg de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio, o 1 g/kg de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o no más de 1 g/kg de la mezcla de ambos ácidos o su equivalente en sales alcalinas, expresada como ácidos.

Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo (Artículo 996) por el grado de dilución a efectuar y por el factor 0,75.

Se rotularán:

Preparado con X% de jugo de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente) seguido de la indicación

(Res MSyAS N° 538, 2.08.94) Para obtener bebida sin alcohol lista para consumir con Y% de Jugo con caracteres de igual tamaño, buen realce y visibilidad.

X y Y significan el porcentaje de jugo en el producto y en la bebida respectivamente, no pudiendo ser Y menor del 10% v/v.

Deberán indicar claramente la dilución a operar para obtener una bebida sin alcohol que responda a lo declarado en el rótulo y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto. Deberá consignarse fecha de elaboración (mes y año) y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

(Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994) se expendirá en envases bromatológicamente aptos de capacidad no mayor de 5 litros de vidrio o de plástico no retornable.

Queda permitido en el rótulo y/o publicidad representaciones gráficas relativas a frutas u hortalizas si la bebida lista para consumir contiene como mínimo 50% v/v de jugo (a excepción de las elaboradas a base de jugo de limón) para las que se admite un contenido mínimo de 25% v/v.

**Artículo 1007** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Los productos no gasificados elaborados con extractos, infusiones, maceraciones, percolaciones de café, zarzaparrilla, té, yerba mate, macis, semillas de cola, canela u otras sustancias vegetales contempladas en el presente Código (excluyendo frutas u hortalizas), para preparar por dilución bebidas sin alcohol que respondan a lo consignado en el Artículo 1000, podrán contener los ingredientes indicados en el Artículo 996 de tal manera que la bebida obtenida de acuerdo a las indicaciones del rotulado responda a las exigencias de dicho artículo.

Estos productos podrán contener como máximo 1 g/kg de ácido benzoico o su equivalente en benzoato de sodio ó 1 g/kg de ácido sórbico o su equivalente en sorbato de sodio o no más de 1 g/kg de la mezcla de ambos ácidos o su equivalente en sales alcalinas, expresada como ácidos.

Los demás aditivos podrán estar presentes en la concentración máxima que resulte de multiplicar la concentración permitida en la bebida lista para el consumo (Artículo 996) por el grado de dilución a efectuar y por el factor 0,75.

Se rotularán:

Preparados para obtener bebida sin alcohol seguido de la indicación del componente o componentes (en caso de mezclas) que los caracterizan.

Deberán indicar claramente la dilución a operar para obtener una bebida sin alcohol con 10° Brix como mínimo y podrán indicar el rendimiento a obtener en función del contenido neto.

(Res. MSyAS N° 538, 02/08/1994) Se expendirá en envases bromatológicamente aptos de capacidad no mayor de 5 litros de vidrio o de plástico no retornable.

Deberá consignarse fecha de elaboración (mes y año), y el lapso de aptitud, o fecha de vencimiento (mes y año).

**Artículo 1008** (Res. N° 613, 10/05/1988)

Queda permitida la elaboración y expendio exclusivamente para industrias en recipientes bromatológicamente aptos y con distintos contenidos, de preparados básicos ya sea al estado sólido o líquido, con o sin edulcorantes naturales (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas), con o sin colorantes autorizados, con o sin conservantes permitidos, para la elaboración de bebidas analcohólicas, cuya autorización de venta estará implícita con la de la correspondiente bebida terminada únicamente cuando la bebida sin alcohol resultante corresponda a la misma marca del preparado básico. Las bebidas terminadas deberán responder por sus características físicas, composición química y bacteriológica, a las especificaciones del presente Código.

Estos productos deberán rotularse:

Preparado básico de uso industrial para obtener bebidas sin alcohol, e inmediatamente por debajo de la denominación del producto y con letras del mismo tono, realce y visibilidad y un tamaño no menor del 50% de la misma deberá figurar la leyenda: "Para Uso Industrial Exclusivamente".

**Artículo 1009** (Res. MSyAS 538, 02/08/1994 y Res. MSyAS 613 del 10/05/1988).

Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, el producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol que cumpla con las exigencias de los Artículos 996, 998, 999, 1000 ó 1005, según corresponda.

Se envasarán en recipiente bromatológicamente apto de capacidad no mayor de 1500 g y se rotulará:

Polvo para preparar bebidas sin alcohol ... completando la rotulación según corresponda al tipo de bebida resultante.

Deberán consignar en el rótulo el tipo de bebida correspondiente, los ingredientes en el orden decreciente de sus proporciones, los aditivos, la fecha de vencimiento, el peso neto y la cantidad en volumen de producto final que se puede preparar con el contenido del envase.

**Res. GMC N° 09/06. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 137/2007 y SAGyP 108/2007, 07/09/2007.**

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE "ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 16.2: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS, SUBCATEGORÍA 16.2.2: BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS"

Se deroga el Anexo IV de la Resolución GMC N° 141/96 "Reglamento Técnico de Asignación de Aditivos, sus Funciones y sus Concentraciones a Algunas Categorías de Alimentos" en lo referido a la Subcategoría 16.2.2.

ANEXO			
ASIGNACIÓN DE ADITIVOS			
CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS			
ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS			
CATEGORÍA 16.2 - BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS			
ADITIVO			
Número	Función /Nombre	FUNÇÃO / NOME	Concentración máxima / Límite máximo
INS	Español	Português	g/100ml (*)
16.2.2 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS GASIFICADAS Y NO GASIFICADAS			
16.2.2 BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS GASEIFICADAS E NÃO GASEIFICADAS			

16.2.2.1 Listas para consumo			
16.2.2.1 Prontas para o consumo			
	ACIDULANTE	ACIDULANTE	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
334	Acido Tartárico (L(+)) - )	Acido Tartárico (L(+)) - )	0,5
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	REGULADOR DE ACIDEZ	REGULADOR DE ACIDEZ	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
335i	Sodio-(mono) Tartrato	Tartarato monossódico	0,5 (como ác. Tartárico)
335ii	Sodio-(di) Tartrato	Tartarato dissódico	0,5 (como ác. Tartárico)
336i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	Tartarato monopotássico, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	Tartarato dipotássico, tartarato de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	Tartarato duplo de sódio e potássio, tartarato ácido de potássio	0,5 (como ác. Tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	Fosfato de sódio monobásico, monofosfato monossódico, Fosfato ácido de sódio, bifosfato de sódio, Dihidrogênio Fosfato de Sódio, Dihidrogênio Ortofosfato Monossódico, Dihidrogênio Monofosfato Monossódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Fosfato disódico	Fosfato dissódico, Hidrogênio Monofosfato dissódico, Hidrogênio ortofosfato dissódico, Hidrogênio Fosfato Dissódico, Fosfato de	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

		Sódio Dibásico, Fosfato Ácido Dissódico, Fosfato de Sódio Secundário	
340i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	fosfato ácido de potássio, ortofosfato monopotássico, Fosfato de potássio monobásico, monofosfato monopotássico, Bifosfato de Potássio, Dihidrogênio Fosfato de Potássio, Dihidrogênio monofosfato monopotássico	0,07 (como $P_2O_5$ )
340ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	Fosfato dipotássico, monofosfato dipotássico, hidrogênio ortofosfato dipotássico, Fosfato de Potássio Dibásico, Fosfato Ácido Dipotássico, Fosfato de Potássio Secundário, Hidrogênio Monofosfato dipotássico, Hidrogênio fosfato dipotássico	0,07 (como $P_2O_5$ )
341i	Calcio Fosfato monobásico, Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	Fosfato monocálcico, fosfato monobásico de cálcio, ortofosfato monocálcico, fosfato de cálcio monobásico, bifosfato de cálcio, fosfato ácido de cálcio, dihidrogênio fosfato de cálcio	0,07 (como $P_2O_5$ )
341ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	Fosfato dicalcio, fosfato dibásico de cálcio, fosfato dicálcico, fosfato dibásico de cálcio, fosfato de cálcio dibásico, hidrogênio ortofosfato de cálcio, fosfato de cálcio secundário, hidrogênio fosfato de cálcio, hidrogênio monofosfato de cálcio	0,07 (como $P_2O_5$ )

341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
355	Acido Adípico	Acido Adípico	0,2
	<b>ANTIESPUMANTE</b>	<b>ANTIESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
900 a	Dimetilpolisiloxano, Dimetilsilicona, Polidimetilsiloxano	Dimetilpolisiloxano, polidimetilsiloxano, dimetilsilicone	0,001
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
304	Ascorbil Palmitato	Palmitato de ascorbila	0,01
305	Ascorbil Estearato	Estearato de ascorbila	0,01
	<b>AROMATIZANTE</b>	<b>AROMATIZANTE</b>	
	Todos los autorizados en MERCOSUR	Todos os autorizados no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>COLORANTE</b>	<b>CORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	Curcumina, cúrcuma	0,01 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	Riboflavina	<i>quantum satis</i>
101 ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	Riboflavina 5'- fosfato de sódio	<i>quantum satis</i>
102	Tartrazina, laca de Al	Tartrazina, laca de Al	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	Amarelo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	Amarelo crepúsculo FCF, amarelo sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	Carmim, cochonilha, ácido carmínico, sais de Na, K, NH <sub>4</sub> e Ca	0,01
122	Azorrubina	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,005
124	Ponceau 4R, laca de Al	Ponceau 4R, laca de Al	0,005
127	Eritrosina, laca de Al	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	Vermelho 40, Vermelho Allura AC, laca de Al	0,01
131	Azul Patente V, laca de Al	Azul patente V, laca de Al	0,005
132	Indigotina, Carmin de Indigo, laca de Al	Indigotina, carmim de índico, laca de Al	0,01

133	Azul Brillante FCF, laca de Al	Azul Brilhante FCF, laca de Al	0,01
140 i	Clorofila	Clorofila	<i>quantum satis</i>
140 ii	Clorofilina	Clorofilina	<i>quantum satis</i>
141 i	Clorofila Cúprica	Clorofila cúprica	<i>quantum satis</i>
141 ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	Clorofilina cúprica e seus sais de sódio e potássio	<i>quantum satis</i>
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	Verde rápido FCF, verde indelével, fast green FCF, laca de Al	0,005
150 <sup>a</sup>	Caramelo I- Simple	Caramelo I – simples	<i>quantum satis</i>
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Caustico	Caramelo II - processo sulfito cáustico	<i>quantum satis</i>
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	Caramelo III - processo amônia	<i>quantum satis</i>
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	Caramelo IV - processo sulfito-amônia	<i>quantum satis</i>
151	Negro Brillante BN, Negro PN	Negro Brilhante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	Marrom HT	0,005
160a i	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	Beta - Caroteno (sintético idêntico ao natural)	<i>quantum satis</i>
160a ii	Carotenos: Extractos Naturales	Carotenos: Extratos Naturais	<i>quantum satis</i>
160b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	Urucum, bixina, norbixina, annatto extrato e sais de Na e K	0,005 (como Bixina)
160c	Paprika, Capsantina, Capsorubina	Páprica, capsorubina, capsantina	<i>quantum satis</i>
160d	Licopeno	Licopeno	0,01
160e	Beta-apo-8'Carotenal	Beta-apo-8'carotenal	0,01
160f	Ester Metílico o Etilico del Acido Beta-Apo-8' Carotenoico	Éster etílico ou metílico do ácido beta-apo-8'carotenóico	0,01
161b	Luteína	Luteína	0,01
162	Rojo de Remolacha, Betanina	Vermelho de beterraba, betanina	<i>quantum satis</i>
163 i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	Antocianinas (de frutas e hortaliças)	<i>quantum satis</i>
171	Dióxido de Titanio	Dióxido de titânio	<i>quantum satis</i>
	<b>CONSERVADOR</b>	<b>CONSERVADOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
200	Acido Sórbico	Ácido sórbico	0,03 para bebidas con/com gás

			0,08 para bebidas sin/sem gás
201	Sodio Sorbato	Sorbato de sódio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
202	Potasio Sorbato	Sorbato de potássio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
203	Calcio Sorbato	Sorbato de cálcio	0,03 (como ác. sórbico) para bebidas con/com gás 0,08 (como ác. sórbico) para bebidas sin/sem gás
210	Acido Benzoico	Ácido benzóico	0,05
211	Sodio Benzoato	Benzoato de sódio	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio Benzoato	Benzoato de potássio	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio Benzoato	Benzoato de cálcio	0,05 (como ác. benzoico)
216	Propil para-Hidroxibenzoato, Propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila, propilparabeno	0,03
217	Sodio Propil para-Hidroxibenzoato, Sodio Propilparabeno	Para-hidroxibenzoato de propila de sódio, propilparabeno de sódio	0,03
218	Metil para-Hidroxibenzoato, Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila, metilparabeno	0,03
219	Sodio Metil para-Hidroxibenzoato, Sodio Metilparabeno	Para-hidroxibenzoato de metila de sódio, metilparabeno de sódio	0,03
220	Azufre Dióxido, Anhidrido Sulfuroso	Dióxido de enxofre, anidrido sulfuroso	0,004
221	Sodio Sulfito	Sulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )



222	Sodio Bisulfito, Sodio Sulfito Ácido	Bissulfito de sódio, sulfito ácido de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio Metabisulfito	Metabissulfito de sódio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio Metabisulfito	Metabissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio Sulfito	Sulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio Sulfito	Sulfito de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio Bisulfito, Calcio Sulfito Ácido	Bissulfito de cálcio, sulfito ácido de cálcio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio Bisulfito	Bissulfito de potássio	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	Dimetil dicarbonato, dicarbonato dimetílico	0,025
	<b>EMULSIONANTE</b>	<b>EMULSIFICANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato Isobutirato de Sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
	<b>ESPELANTE</b>	<b>ESPESSANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
405	Propilenglicol Alginato	Alginato de Propilenoglicol	0,05
444	Sacarosa Acetato Isobutirato	Acetato isobutirato de sacarose	0,03
445	Esteres Glicericos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	Ésteres glicéricos de colofônio, goma éster, ésteres de glicerol com resina de madeira	0,01
472e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos	Ésteres de mono e de glicérides de ácidos	0,04

	Grasos con Ácido Diacetil-tartárico	graxos com ácido diacetil tartárico	
473	Esteres grasos de la Sacarosa, Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	Ésteres graxos de sacarose, sacaroésteres, ésteres de ácidos graxos com sacarose	0,1
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001
	<b>RESALTADOR DE SABOR</b>	<b>REALÇADOR DE SABOR</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>ESPUMANTE</b>	<b>ESPUMANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
958	Glicirricina	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	Extrato de Quilaia	0,02
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
	<b>SECUESTRANTE</b>	<b>SEQUESTRANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
338	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	Acido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Calcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	EDTA cálcio dissódico, etilenodiaminotetraacetato de cálcio e dissódico	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	EDTA dissódico, etilenodiaminotetraacetato dissódico	0,0035
452i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, sal de Graham	Hexametafosfato de sódio, polifosfato de sódio, metafosfato de sódio insolúvel, sal de Graham, tetrapolifosfato de sódio	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>16.2.2.2 Preparados líquidos para bebidas gasificadas y no gasificadas</b> <b>16.2.2.2. Preparados líquidos para bebidas gaseificadas e não gaseificadas</b>			
Se admiten las mismas funciones que para 16.2.2.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1			

Admitem-se as mesmas funções que para 16.2.2.1; e os aditivos para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1.

**16.2.2.3. Polvos para preparar bebidas gasificadas y no gasificadas**

**16.2.2.3. Pós para o preparo de bebidas gaseificadas e não gaseificadas**

Se admiten las mismas funciones, excepto la función conservador, que para 16.2.2.1; y los mismos aditivos, excepto los conservadores, para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo las concentraciones establecidas para la categoría 16.2.2.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes y de un humectante adicional en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican a continuación:

Admitem-se as mesmas funções, exceto a função conservador, que para 16.2.2.1; e os mesmos aditivos, exceto os conservadores, para cada função em quantidades tais que o produto pronto para o consumo contenha no máximo os limites estabelecidos para a categoria 16.2.2.1 Admite-se também o uso de antiaglutinante/antiumectantes e de um umectante adicional, em quantidades tais que no produto pronto para consumo contenha no máximo os limites estabelecidos, como se indica a seguir:

	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE</b>	<b>ANTIAGLUTINANTE/ANTHUMECTANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	Todos os autorizados como BPF no MERCOSUL	<i>quantum satis</i>
341iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	Fosfato tricálcico, fosfato tribásico de cálcio, fosfato de cálcio tribásico, fosfato de cálcio precipitado, fosfato de cálcio	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>HUMECTANTE</b>	<b>UMECTANTE</b>	
480	Dioctil sulfossuccinato de sódio	Dioctil sulfossuccinato de sódio	0,001

(\*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.

(\*) Quando para uma determinada função são autorizados dois ou mais aditivos com limite máximo numérico estabelecido, a soma das quantidades a serem utilizadas no alimento não pode ser superior a quantidade máxima correspondente ao aditivo permitido em maior quantidade, e a quantidade de cada aditivo não poderá ser superior ao seu limite individual. Se um aditivo apresentar duas ou mais funções permitidas para o mesmo alimento, a quantidade a ser utilizada neste alimento não poderá ser superior a

quantidade indicada na função em que o aditivo é permitido em maior concentração.
---

**Modificada por Res. GMC Nº 34/07. Incorporada por Res. Conj. SPRel 178/2008 y SAGPyA 394/2008.**

REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR SOBRE LA EXCLUSION DE USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS.

Prohíbese el uso en alimentos de los aditivos INS 216 Propil parahidroxibenzoato (propilparabeno) y INS 217 Sodio propil para-hidroxibenzoato (sodio propilparabeno).

## **PREPARADO VEGETAL BEBIBLE (RESFC-2024-1-APN-SCS#MS)**

**Artículo 1010** (RESFC-2024-1-APN-SCS#MS)[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación desde el 29/04/2024]

Se entiende por Preparado vegetal bebible al producto elaborado a partir de la(s) parte(s) comestible(s) de las legumbres y/o frutas secas y/o coco y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos derivados de los anteriores con el agregado de agua y con la adición o no de otras sustancias alimenticias.

El agua utilizada en la elaboración de estos productos debe cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 982 o 985 del presente Código.

1. DENOMINACIÓN DE VENTA. Estos productos se denominarán:

1.1 “Preparado vegetal bebible con Y% ...” cuando contengan un único ingrediente distintivo, donde “Y” corresponde al porcentaje de ingrediente distintivo utilizado, llenando el espacio en blanco con el nombre de las legumbres y/o frutas secas y/o coco y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos derivados de los anteriores, con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

1.2. “Preparado vegetal bebible mezcla con Y% de ... y con Z% de ...” cuando contengan más de un ingrediente distintivo, donde Y y Z corresponden al porcentaje de los ingredientes distintivos utilizados, llenando los espacios en blanco con el nombre de cada uno de los ingredientes distintivos.

## **2. COMPOSICIÓN Y REQUISITOS**

Por ingrediente/s distintivo/s se entiende aquel o aquellos ingrediente/s vegetal/es que aporta/n identidad al producto y respecto al/a los cual/es requiere una indicación cuantitativa en la denominación.

2.1. Ingredientes obligatorios. El contenido de ingredientes distintivos para estos productos deberá ser como mínimo de:

4% del peso o volumen final para frutas secas y/o maní y/o coco y/o legumbres y/o semillas y/o quinoa y/o amaranto y/o alforfón y/o cereales y/o el equivalente a sus harinas, pastas y concentrados proteicos.

En el caso de productos elaborados por mezclas de ingredientes distintivos el contenido mínimo total entre todos los ingredientes que lo conforman, no debe ser menor a 4%.

En el caso de las frutas secas, deberán utilizarse sin cáscara. Asimismo, tanto las frutas secas como el maní podrán utilizarse con o sin tegumento.

2.2. Ingredientes facultativos. Además, podrán contener en su composición:

- a) Jugos, pulpas y/o concentrados de jugos de fruta.
- b) Extractos naturales y/o aromatizantes naturales y/o compuestos químicos aislados de estos.
- c) Aromatizantes idénticos al natural o aromatizantes artificiales o una mezcla de éstos con los consignados en el Inc b).
- d) Café y/o extracto de café y/o cacao y/o chocolate y/o té y/o yerba mate y/o hierbas para infusión y/o especias y/u otros ingredientes autorizados en el presente Código.
- e) Edulcorantes nutritivos y no nutritivos contemplados en el presente Código; y los aditivos detallados en el presente artículo.

3. Los ingredientes distintivos utilizados en los preparados vegetales bebibles deberán ser elaborados a través de al menos uno de los siguientes procesos:

- a) un proceso químico o bioquímico adecuado que incluye, entre otros, la fermentación, la extracción, el cultivo y el tratamiento enzimático.
- b) Tratamientos físicos adecuados que incluyen, entre otros, la separación, la filtración, la ultrafiltración, la condensación, la evaporación, la molienda, la concentración y la pasteurización.
- c) Una combinación de tratamientos entre a) y b) o cualquier otro que surja como resultado de la evolución tecnológica y sea aprobado por la autoridad sanitaria competente.

#### 4. ROTULADO

4.1. Cuando el producto contenga ingredientes facultativos mencionados en los incisos a, b, c, y d del punto 2.2, la denominación se deberá completar de la siguiente manera:

- “con jugos de/pulpas de y/o concentrados de jugos de...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del/de los vegetales/es utilizados, de acuerdo al inciso a.

- “con sabor a...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que las caracteriza, cuando se encuentren aromatizadas acorde al inciso b.
- “con sabor artificial a ...”, llenando el espacio en blanco con el nombre del sabor que imitan, cuando se encuentren aromatizadas acorde al inciso c.
- “con ...” cuando se utilicen los ingredientes contemplados en el inciso d.

4.2. Deberá indicarse en el rótulo el porcentaje del o de los ingredientes distintivos utilizados (“X% de ingrediente/s distintivo/s”). El tamaño de dicha leyenda deberá ser con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad próximo a la denominación y no inferior al 50% del nombre de fantasía o marca comercial, según cuál sea más prominente.

4.3. El rotulado de estos productos no deberá contener leyendas, imágenes o representaciones gráficas o alegaciones que sugieran que se trata de leche, que la reemplaza o sustituye o bien es superior desde un punto de vista nutricional.

4.4. Quedan permitidas en el rótulo y/o publicidad, representaciones gráficas relativas a los ingrediente/s distintivo/s.

4.5. Quedan permitidas en el rótulo y o publicidad, representaciones gráficas relativas a los ingredientes opcionales, cuando estos sean referenciales de sabor. A excepción de la gráfica de frutas que sólo podrán utilizarse cuando contengan al menos 10% en peso o volumen de lo especificado en el inciso a) en la composición.

## 5. ADITIVOS

En la elaboración de preparados vegetales bebibles se admitirá el uso de los aditivos que se indican en la Tabla I, en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

TABLA I

### PREPARADOS VEGETALES BEBIBLES

INS	Nombre	Concentración  Máxima (g/100 ml)
-----	--------	--

<b>ACIDULANTES</b>		
260	Ácido acético	quantum satis
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)	quantum satis
330	Ácido cítrico	quantum satis
334	Ácido tartárico	0,5
338	Ácido fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>REGULADORES DE ACIDEZ</b>		
261	Potasio acetato	quantum satis
262 i	Sodio acetato	quantum satis
296	Ácido málico (D-,L-)	quantum satis
327	Calcio lactato	quantum satis
329	Magnesio lactato (D-, L- )	quantum satis

331 i	Sodio (mono) citrato	quantum satis
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	quantum satis
332 i	Potasio (mono)	quantum satis
334	Ácido Tartárico	0,5
335 i	Sodio-(mono) Tartrato	0,5 (como ácido tartárico)
335 ii	Sodio-(di) Tartrato	0,5 (como ácido tartárico)
336 i	Potasio Tartrato Ácido, Potasio Bitartrato, Potasio-(mono) Tartrato	0,5 (como ácido tartárico)
336 ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio d-Tartrato, Potasio-(di) Tartrato	0,5 (como ácido tartárico)
337	Potasio y sodio tartaro	0,5 (como ácido tartárico)



338	Ácido Fosfórico, Ácido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 i	Sodio-(mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio-(mono) Ortofosfato	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339 ii	Fosfato disódico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 i	Potasio-(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Ácido, Potasio-(mono) Ortofosfato	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340 ii	Potasio-(di) Fosfato, Potasio-(di) Monofosfato, Potasio-(di) Ortofosfato	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 i	Calcio Fosfato Monobásico, Fosfato monocálcico, Ortofosfato monocálcico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

341 ii	Calcio (di) Fosfato, Calcio fosfato dibásico, calcio (di) ortofosfato	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
350 i	Sodio (mono) malato, sodio hidrógeno malato	quantum satis
350 ii	Sodio (di) malato	quantum satis
352 ii	Calcio (mono) malato, calcio malato ácido	quantum satis
355	Ácido Adípico	0,2
365	Sodio fumarato	quantum satis
380	Amonio (tri) citrato	quantum satis
342 i	Fosfato diácido de amonio	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

342 ii	Hydrogenfosfato diamónico	0,1 (como P2O5)
343 i	Fosfato diácido de magnesio	0,1 (como P2O5)
343 iii	Fosfato trimagnésico	0,1 (como P2O5)
450 i	Difosfato disódico	0,1 (como P2O5)
450 iii	Difosfato tetrasódico	0,1 (como P2O5)
450 v	Difosfato tetrapotásico	0,1 (como P2O5)
450 vii	Difosfato diácido de calcio	0,1 (como P2O5)
450 ix	Difosfato diácido de magnesio	0,1 (como P2O5)
451 i	Trifosfato pentasódico	0,1 (como P2O5)
451 ii	Trifosfato pentapotásico	0,1 (como P2O5)
500 i	Sodio carbonato	quantum satis

500 ii	Sodio bicarbonato, sodio carbonato ácido	quantum satis
500 iii	Sodio sesquicarbonato	quantum satis
501 i	Potasio carbonato	quantum satis
501 ii	Potasio hidrógeno carbonato, potasio bicarbonato, potasio carbonato ácido	quantum satis
503 i	Amonio carbonato	quantum satis
504 ii	Magnesio hidrógeno carbonato, magnesio bicarbonato, magnesio carbonato ácido	quantum satis
524	Sodio hidróxido	quantum satis
525	Potasio hidróxido	quantum satis
526	Calcio hidróxido	quantum satis

527	Amonio hidróxido	quantum satis
528	Magnesio hidróxido	quantum satis
529	Calcio óxido	quantum satis
574	Ácido glucónico (D-)	quantum satis
575	Glucono-delta-lactona	quantum satis
577	Potasio gluconato	quantum satis
578	Calcio gluconato	quantum satis
580	Magnesio gluconato	quantum satis
<b>ANTIESPUMANTES</b>		
900 a	Dimetilpolisiloxano	0,001
<b>ANTIOXIDANTES</b>		
300	Ácido ascórbico (L-)	quantum satis

304	Ascorbil Palmitato	0,01
305	Ascorbil Estearato	0,01
307	Tocoferol, alfa-tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil galato	0,01 sobre materia grasa
315	Ácido eritórico, ácido isoascórbico	quantum satis
316	Sodio eritorbato, sodio isoascorbato	quantum satis
322	Lecitinas	quantum satis
325	Sodio lactato	quantum satis
326	Potasio lactato	quantum satis
384	Isopropil citrato (mezcla)	0,01 sobre materia grasa
<b>COLORANTES</b>		

100 i	Cúrcuma/Curcumina	0,01 (como curcumina)
101 i	Riboflavina	0,003
101 ii	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	0,003
101 iii	Riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i>	0,003
102	Tartrazina	0,01
104	Amarillo de Quinoleína	0,01
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH <sub>4</sub> y Ca	0,01
122	Azorrubina	0,005

123	Amaranto, Bordeaux S	0,005
124	Rojo Punzó	0,001
127	Eritrosina	0,01
129	Rojo 40, rojo allura AC	0,005
131	Azul patente V	0,01
140 i	Clorofila	quantum satis
140 ii	Clorofilina	quantum satis
140 iii	Clorofilina cúprica	quantum satis
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF	0,005
150 a	Caramelo I – simple	quantum satis
150 b	Caramelo II - proceso sulfito caustico	quantum satis



150 c	Caramelo III - proceso amonio	0,5
150 d	Caramelo IV - proceso sulfito amonio	0,5
151	Negro Brillante BN, Negro PN	0,01
155	Marrón HT	0,005
160 a i	Beta-caroteno (sintético idéntico al natural)	0,005
160 a ii	Carotenos: extractos naturales	0,002 (como Bixina)
160 b	Rocu, Annatto extracto, Urucum, Bixina, Norbixina, sales de Na y K	0,02

160 d	Licopeno	0,01
160 e	Beta-apo-8'Carotenal	0,01
160 f	Ester Metílico o Etílico del Ácido Beta-Apo8' Carotenoico	0,01
161 b	Luteína	0,01
161 g	Cantaxantina	0,0005
163 ii	Extracto de cáscara de uva	0,03
172 i	Óxido de hierro, negro	0,01
172 ii	Óxido de hierro, rojo	0,01
172 iii	Óxido de hierro, amarillo	0,01
<b>CONSERVADORES</b>		
200	Ácido sórbico	0,08

202	Potasio sorbato	0,08
203	Calcio sorbato	0,05
205	Ácido benzoico	0,05 (como ác. benzoico)
211	Sodio benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
212	Potasio benzoato	0,05 (como ác. benzoico)
213	Calcio benzoato	0,03
218	Metil para- hidroxibenzoato, Metilparabeno	0,03
219	Sodio metil para- hidroxibenzoato, Sodio metilparabeno	0,004

220	Azufre dióxido, Anhídrido sulfuroso	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
221	Sodio sulfito	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
222	Sodio bisulfito, Sodio sulfito ácido	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
223	Sodio metabisulfito	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
224	Potasio metabisulfito	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
225	Potasio sulfito	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
226	Calcio sulfito	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
227	Calcio bisulfito, Calcio sulfito ácido	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
228	Potasio bisulfito	0,004 (como SO <sub>2</sub> )
242	Dimetil dicarbonato	0,025
<b>EMULSIONANTES</b>		

322	Lecitinas	quantum satis
405	Propilenglicol alginato	0,05
444	Sacarosa acetato isobutirato	0,03
445	Esteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	0,01
<b>ESPESANTES</b>		
405	Propilenglicol alginato	0,05
407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	quantum satis
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	quantum satis

412	Goma guar	quantum satis
414	Goma arábica, goma acacia	quantum satis
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	quantum satis
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	quantum satis
418	Goma gellan	quantum satis
440	Pectina, pectina amidada	quantum satis
461	Metilcelulosa	quantum satis
463	Hidroxipropilcelulosa	quantum satis
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	quantum satis
465	Metiletilcelulosa	quantum satis

466	Carboximetilcelulosa sódica	quantum satis
469	Carboximetilcelulosa sódica        hidrolizada enzimáticamente	quantum satis
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	quantum satis
966	Lactitol	quantum satis
1200	Polidextrosas	quantum satis
<b>ESPUMANTES</b>		
958	Glicirricina	0,005
999	Quilaya extracto	0,02
<b>ESTABILIZANTES</b>		
405	Propilenglicol alginato	0,05

407	Carragenina (incluido furcellaran y sus sales de sodio y potasio), musgo irlandés	quantum satis
410	Goma garrofín, goma caroba, goma algarrobo, goma jataí	quantum satis
412	Goma guar	quantum satis
414	Goma arábiga, goma acacia	quantum satis
415	Goma xántica, goma xantan, goma de xantano	quantum satis
416	Goma karaya, goma sterculia, goma caraya	quantum satis
418	Goma gellan	quantum satis
440	Pectina, pectina amidada	quantum satis



444	Sacarosa acetato isobutirato	0,03
445	Esteres Glicéricos de Colofonia, Ester Gum, Esteres de Glicerol con Resina de madera	0,01
466	Carboximetilcelulosa sódica	quantum satis
472 c	Esteres de mono y diglicéridos de ácidos grasos con ácido cítrico	quantum satis
472 e	Ésteres de Mono- y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Diacetil-tartárico	0,04
473	Esteres grasos de la Sacarosa,	0,1

	Sacaroesteres, Esteres de Ácidos Grasos con sacarosa	
480	Sodio Dioctil Sulfosuccinato	0,001
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	quantum satis
511	Magnesio cloruro	quantum satis
1200	Polidextrosas	quantum satis
<b>HUMECTANTES</b>		
421	Manitol	quantum satis
422	Glicerina, glicerol	quantum satis
967	Xilitol	quantum satis
968	Eritritol	quantum satis

1200	Polidextrosas	quantum satis
1518	Triacetina, gliceril triacetato	quantum satis
<b>RESALTADORES DE SABOR</b>		
620	Acido glutámico (L(+)-)	quantum satis
621	Sodio (mono) glutamato, sodio glutamato	quantum satis
622	Potasio (mono) glutamato	quantum satis
623	Calcio diglutamato	quantum satis
624	Monoamonio glutamato	quantum satis
625	Magnesio diglutamato	quantum satis
957	Taumatina	quantum satis
968	Eritritol	quantum satis

**SECUESTRANTES**

331 i	Sodio (mono) citrato	quantum satis
331 iii	Sodio (tri) citrato, sodio citrato	quantum satis
332 i	Potasio (mono) citrato, potasio hidrógeno (di) citrato	quantum satis
332 ii	Potasio (tri) citrato, potasio citrato	quantum satis
333	Calcio (tri) citrato, calcio citrato	quantum satis
338	Ácido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,07 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035

386	Sodio-(di) EDTA, Sodio(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
451 ii	Trifosfato pentapotásico	0,30 (como P2O5)
452 i	Sodio Polifosfato, Sodio Metafosfato, Sodio Hexametafosfato, Sal de Graham	0,07 (como P2O5)
516	Calcio sulfato	quantum satis
575	Glucono-delta-lactona	quantum satis
576	Sodio gluconato	quantum satis
578	Calcio gluconato	quantum satis

**Artículo 1010 bis** (RESFC-1-2024-APN-SCS#MS)[Otórgase a las empresas un plazo de DIECIOCHO (18) meses para su adecuación desde el 29/04/2024]

Se entiende por Polvo para obtener preparado vegetal bebible al producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener un preparado vegetal bebible que cumpla con las exigencias del Artículo 1010.

#### 1. DENOMINACIÓN DE VENTA

En todos los casos, la denominación de venta de estos productos será “Polvo para obtener preparado vegetal bebible...” completando la denominación según corresponda al tipo de preparado vegetal resultante.

## 2. COMPOSICIÓN

Los ingredientes obligatorios y facultativos deberán estar presentes de acuerdo con los requisitos establecidos en el Artículo 1010, según la correspondiente clasificación del producto reconstituido.

## 3. ADITIVOS

Se admiten las funciones y los aditivos establecidos por el Artículo 1010 inciso 5, Tabla I, a excepción de la función conservador. Las concentraciones no deberán superar en ningún caso el máximo permitido del producto listo para consumir.

Se admite el uso de antiaglutinantes/antihumectantes y de un humectante en cantidades tales que el producto listo para el consumo contenga como máximo las concentraciones que se indican en la Tabla II.

**TABLA II**

**POLVO PARA OBTENER/RECONSTITUIR PREPARADO VEGETAL LÍQUIDO O BEBIBLE**

<b>INS</b>	<b>Nombre</b>	<b>Concentración</b>  <b>Máxima (g/100 ml)</b>
<b>ANTIAGLUTINANTE / ANTIHUMECTANTES</b>		
170 i	Calcio carbonato	quantum satis
341 iii	Calcio-(tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio-(tri) Ortofosfato	0,07 (como P2O5)

460 ii	Celulosa en polvo	quantum satis
504 i	Magnesio carbonato, magnesio carbonato básico	quantum satis
530	Magnesio óxido	quantum satis
551	Silicio dióxido, sílice	quantum satis
552	Calcio silicato	quantum satis
553 i	Magnesio silicato	quantum satis
553 iii	Talco, metasilicato ácido de magnesio	quantum satis
<b>HUMECTANTE</b>		
325	Sodio lactato	quantum satis
480	Diocil sulfossuccinato de sodio	0,001

1518	Triacetina, gliceril triacetato	quantum satis
------	---------------------------------	---------------

**Artículo 1011** (Res. 613, 10/05/1988)

Suprimido.

**Artículo 1012** (Res. 613, 10/05/1988)

Suprimido.

**Artículo 1013** - (Res. 613, 10/05/1988)

Suprimido.

**Artículo 1014** - (Res. 613, 10/05/1988)

Suprimido.

**Artículo 1015** - (Res. 613, 10/05/1988)

Suprimido.

**Artículo 1016** - (Res. 613, 10/05/1988)

Suprimido.

**Artículo 1017** - (Res. MSyAS 494 del 7.07.94)

La soda en sifones deberá estar elaborada con agua potable que responda a las características físicas, químicas y microbiológicas y a los límites establecidos para contaminantes orgánicos consignados en el Artículo 983.

Los establecimientos elaboradores de soda en sifones que no cuenten con suministro de agua potable o que la provisión les resulte insuficiente podrán recurrir a otras fuentes que autorice la autoridad sanitaria competente.

En caso de ser necesario para asegurar la calidad del producto se permitirán los siguientes tratamientos previa autorización de la autoridad sanitaria competente.

1. La decantación y/o filtración al efecto de eliminar sustancias naturales indeseables tales como arena, limo, arcillas y otras.



2. La separación de elementos inestables tales como compuestos de azufre y/o hierro, mediante decantación y/o filtración eventualmente precedida de aereación y/u oxigenación.

3. La eliminación de arsénico, vanadio, flúor, manganeso, nitrato u otros elementos o compuestos que se encuentren presentes en concentraciones que excedan los límites permitidos, con declaración en el rotulado.

4. La cloración, aereación, ozonización, radiación ultravioleta, ósmosis inversa, absorción por carbón, pasaje por resinas de intercambio y filtros de retención microbiana así como otra operación autorizada por la autoridad sanitaria competente.

La autoridad sanitaria competente podrá admitir valores químicos distintos de los consignados en el Artículo 983 si la composición normal del agua de la zona y la imposibilidad de contar o aplicar tecnologías de corrección lo hicieran necesario. En este caso deberá consignarse en el rótulo la localidad de elaboración y no podrán expendirse fuera de ella.

La autoridad sanitaria competente deberá informar la nómina de estos productos a las restantes jurisdicciones y a la autoridad sanitaria nacional.

La soda en sifones deberá contener gas carbónico a una presión no menor de 1,5 atmósferas medida a 21°C. El producto a la salida de la línea de llenado deberá presentar valores residuales mínimos de 0,2 mg/l de cloro activo y/o de 0,2 mg/l de ozono.

#### **ANEXO AL ARTÍCULO 1017 - (Res. MSyAS 494 del 07/07/1994)**

En este Anexo se establecen exigencias y condiciones particulares mínimas que deberán ser observadas en los establecimientos que elaboran soda en sifones.

#### **Definiciones:**

- Captación: Conjunto de operaciones requerido para la obtención del agua.
- Carbonatación: incorporación de dióxido de carbono previa a la etapa de envasado.
- Contaminación: Presencia de toda sustancia objetable en el producto.
- Desinfección: Reducción del número de microorganismos mediante agente químico y/u otros métodos físicos previamente aprobados por la autoridad sanitaria competente.
- Envase: Todo recipiente elaborado con material aprobado por la autoridad sanitaria competente, destinado a contener el producto para su conservación y venta al consumidor.
- Establecimiento: Todo edificio y la zona que lo rodea en donde se elabore y envase el producto. En esta definición se incluyen los vestuarios, comedores, oficinas y demás dependencias. Se designa también como Planta.

- Reservorios: Depósitos de acumulación y/o reserva del agua a envasar.
- Filtración: Operación destinada a retener partículas mediante el uso de material apropiado.
- Tratamientos: Operaciones destinadas a eliminar elementos indeseables las que deben ser autorizadas por autoridad sanitaria competente.
- Automático: Sistemas o dispositivos mecánicos que impidan el contacto humano directo.

Requisitos para el establecimiento:

El establecimiento deberá estar ubicado en zonas libres de olores desagradables, humos, polvos o cualquier otro tipo de contaminantes.

La construcción de los edificios debe ser sólida, de mampostería u otro material que permita su adecuada limpieza.

La planta debe estar adecuadamente ventilada para minimizar olores y prevenir la condensación de agua en las áreas de lavado y envasado.

Las captaciones y canalizaciones deben ser de materiales inatacables que no cedan sustancias objetables al agua en cantidades superiores a las permitidas. No presentará fisuras, grietas ni ningún tipo de pérdidas.

En caso de utilizarse pozos de extracción de agua, éstos deberán ser contruidos en un todo de acuerdo con las reglamentaciones de O.S.N. y/o autoridad competente en la materia y estarán inscriptos según las normas en vigencia.

Las superficies de los equipos que deban estar en contacto con el agua que se va a envasar deben ser de materiales inalterables, resistentes al agua, no absorbentes, que no cedan sustancias objetables en cantidades superiores a las permitidas y que puedan resistir repetidas operaciones de limpieza.

Todo reservorio de agua destinada a la elaboración de soda deberá cumplir con las exigencias de O.S.N. y/o autoridad competente en la materia, no presentará fisuras, grietas, ni pérdida de ningún tipo. Las tapas serán de material no corroible y deberán permitir una fácil inspección del interior del reservorio.

Las tapas superiores contarán con un sistema de cierre lo suficientemente hermético como para impedir la entrada de polvos, insectos, lluvias y otros contaminantes que deberán estar aprobados por la autoridad sanitaria competente.

La sala de elaboración y llenado deberá estar aislada de los otros sectores del establecimiento, cerrada en todo su contorno (paredes, techo) y provista de cierrapuertas automático.

Todos los envases llenos deberán ser inspeccionados ocularmente. Debiendo disponerse como mínimo de una pantalla iluminada dispuesta especialmente para este fin.

En la sala de elaboración y llenado no podrán almacenarse elementos que no estén directamente afectados a esa etapa de la fabricación salvo en situaciones de emergencia justificada.

### **Requisitos de Higiene:**

Todos los locales y anexos vinculados con la toma de agua, su eventual tratamiento, almacenamiento y envasado así como cualquier etapa de la industrialización deberán mantenerse en adecuado estado de pulcritud y limpieza.

Los reservorios de agua, las tuberías, equipos de tratamiento, elaboración y llenado deben ser sometidos a limpieza periódica y en el momento de detectarse alguna anormalidad.

El o los pozos que se utilicen como fuente de agua serán desinfectados, como mínimo, cada seis meses, con intervención del Asesor Técnico quien registrará debidamente esta operación, en un libro habilitado al efecto por la autoridad competente.

El agua de pozo será analizada bacteriológicamente con una frecuencia mínima mensual procediéndose a su desinfección toda vez que se excedan los límites establecidos en el artículo 983.

El lavado de los sifones será obligatorio previo al llenado y deberá efectuarse en equipos automáticos ubicados inmediatamente antes de la línea de llenado.

Los equipos de lavado de los sifones contarán con zonas de lavado y enjuague claramente diferenciadas y con circuitos independientes de circulación de agua. El circuito de lavado deberá presentar en todo momento una concentración mínima de 20 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otros agentes bactericidas, aprobados por la autoridad sanitaria competente.

Los cajones porta envases serán perfectamente higienizados y desinfectados en las lavadoras.

El agua de lavado de los cajones deberá contener en todo momento una concentración de cloro de 5 mg/l de cloro activo o cantidades equivalentes de otro bactericida aprobado por la autoridad sanitaria competente.

### **Artículo 1017bis (Res. MSyAS 494 del 07/07/1994)**

La soda en sifones deberá suministrarse en envases de vidrio o de materiales plásticos aprobados para este fin y presentarse obturados en alguna de las siguientes formas:

1. Con tapas sifones de estaño técnicamente puro o aleado con no más de 20 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado.

Deberán presentar las partes externas perfectamente niqueladas o cromadas y las internas que puedan estar en contacto con el líquido estarán revestidas con estaño técnicamente puro o aleado con no más de 10 % de antimonio y 3 % de cobre, o de otro metal autorizado.

Los revestimientos deberán ser uniformes, sin soluciones de continuidad o picaduras y de 1 mm de espesor como mínimo.

2. Con tapas sifones fabricadas con materiales plásticos, resinas artificiales, derivados de la celulosa, de la caseína y otras sustancias análogas, todas autorizadas por el presente Código, las que deberán cumplir, cuando se las mantenga durante 24 horas en contacto con agua carbónica a 10 atmósferas de presión, con los límites de cesión establecidos en el presente Código.

Antes de que los sifones abandonen la sala de elaboración y envasado deberá cubrirse sus cabezas con una funda protectora como puede ser un film de polietileno termosellado o similares u obturarse sus picos con una cápsula.

Todos los materiales deberán estar autorizados en el Código.

Los sifones llevarán en el cuerpo del envase o en la malla o armadura protectora, grabadas, estampadas, vitrificadas o pintadas las siguientes exigencias de rotulación:

Denominación del producto que deberá expresarse con el término "Soda",

- Marca.
- Volumen neto expresado en unidades del sistema métrico legal argentino.
- Nombre y domicilio del productor.
- Número de inscripción del establecimiento y número de aprobación del producto.
- Tratamiento eventual al que pudo haber sido sometida el agua autorizado por el Artículo 1017 Inc. 3 que podrá indicarse con expresiones tales como "desfluorada", "desnitrada" o similares.

La Autoridad Sanitaria competente podrá autorizar que los números de establecimiento y de producto, el nombre, domicilio y el tratamiento realizado se consignen en la funda plástica protectora de los cabezales.

En caso de producirse un cambio de domicilio del establecimiento elaborador y la dirección anterior se encuentre indicada en forma indeleble en el cuerpo del envase, el nuevo domicilio podrá indicarse en la funda plástica protectora o deberá notificarse de inmediato el cambio a la autoridad sanitaria competente.

Podrán estar provistos de malla, armadura, blindaje o sistema protector adecuado que permita la visualización del contenido del envase por lo cual, no podrá cubrir más del 60 % de su superficie lateral, permitiendo asimismo la visualización del fondo del envase.

Los sifones podrán llevar grabada, estampada, vitrificada o pintada en forma indeleble la leyenda "Envase no negociable", "Este envase no puede venderse" u otras expresiones semejantes.

**Artículo 1018** (Res. MSyAS 494 del 07/07/1994)

Los sifones que se utilicen para la preparación de soda en el momento deberán ser de alguno de los materiales autorizados y llevarán armadura protectora y dispositivo de seguridad para evitar sobrepresión.

**Artículo 1018 bis** (Res. MSyAS 494 del 07/07/1994)

Queda prohibido llenar sifones que no estén en perfectas condiciones de seguridad e higiene o que tengan rajaduras y otros deterioros que ofrezcan peligro.

**Artículo 1019** (Res. MSyAS 494 del 07/07/1994)

En todas las fábricas, depósitos, almacenes, bares, confiterías, hoteles, restaurantes y cualquier otro tipo de locales de expendio, los esqueletos con sifones y las estibas de esqueletos deberán mantenerse en buenas condiciones de higiene y no almacenarse en lugares insalubres y/o inadecuados.

**Artículo 1019bis** (Res. MSyAS 494 del 07/07/1994)

Todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberá contar con un Asesor Técnico que por la naturaleza de sus estudios esté capacitado, a juicio de la Autoridad Sanitaria competente, para supervisar las operaciones de producción y verificar la calidad de los productos elaborados, tareas que podrán realizarse sin desempeñarse en relación de dependencia ni con dedicación exclusiva.

En todo establecimiento elaborador de soda en sifones deberán realizarse periódicamente análisis físicos, químicos y microbiológicos de los productos. Estos controles se realizarán en el Laboratorio de la empresa en caso de contarse con uno adecuado a tales fines o en laboratorios de terceros autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los exámenes microbiológicos y los exámenes físicos y químicos se realizarán obligatoriamente con frecuencia mínima trimestral y anualmente, respectivamente. Podrá autorizarse un intervalo mayor en los exámenes microbiológicos en casos debidamente justificados. Se deberá llevar un Registro de los controles analíticos realizados con la indicación de la fecha de toma de muestra, registro que deberá ser mantenido por el término de dos (2) años.

**Artículo 1019tris** (Res. MSyAS 494 del 07/07/1994)

En la solicitud de aprobación del producto que se presente ante la autoridad sanitaria competente se deberá consignar además de las informaciones generales, las siguientes:

- 1) Lugar y/o situación de la o las captaciones del agua.
- 2) Descripción de los proyectos referidos a las obras de captación y/o recolección del agua, reservorios, canalizaciones, maquinarias, equipos y materiales empleados.
- 3) Sistemas y equipos para los procesos de decantación, filtración, cloración, gasificación y toda operación facultativa autorizada que se lleve a cabo.

Cuando por razones accidentales resulte necesario efectuar el saneamiento total o parcial del establecimiento deberán utilizarse hipocloritos alcalinos u otros desinfectantes autorizados. En todos los casos las tareas de desinfección se realizarán manteniendo en receso el proceso de producción.

Todas las plantas deberán cumplir con las exigencias generales indicadas para los establecimientos que elaboran alimentos y a las particulares consignadas en el Artículo II9 y en el Anexo del artículo 1017.

Con carácter de excepción y por razones muy justificadas la autoridad sanitaria competente podrá permitir que no se cumplan algunos de los requisitos relativos a las plantas de elaboración que se indican en el Anexo del Artículo 1017.

La empresa tomará las medidas necesarias para que ninguna persona que padezca una enfermedad transmisible por el agua o presente heridas infectadas, infecciones cutáneas o sufra de diarrea, trabaje en zonas donde se manipula el agua.

## **JARABES PARA REFRESCOS**

### **Artículo 1020**

Con la denominación genérica de Jarabe y a los efectos de este Código, se entiende como tal el líquido límpido, incoloro, que se obtiene por disolución en agua destilada o en agua potable de la cantidad conveniente de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, para que el producto presente a 15°C una densidad no menor de 1,30.

### **Artículo 1021**

Con la denominación de Jarabe de o para refresco de ..., se entiende la disolución en agua potable o agua destilada que contiene zumos de frutas, extractos vegetales, esencias naturales permitidas, aromatizantes sintéticos autorizados, colorantes admitidos, alcohol etílico, gomas, ácidos: cítrico, tartárico, láctico, glucónico, fosfórico, y una cantidad conveniente de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, para que el producto terminado tenga una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

### **Artículo 1022**

Con la denominación de Jarabe de o para refresco de frutas (cítricas, ananás, cereza, frambuesa, frutilla, guinda, manzana, granada, etc), se entiende el producto elaborado con no menos del 30% en volumen del o de los jugos o su equivalente en zumo concentrado, agua potable destilada y azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas, con o sin miel, de modo tal que el producto terminado presente una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

Estos productos se rotularán indicando el sabor predominante de la fruta y/o los nombres de las frutas que intervengan.

**Artículo 1023** (RESFC-2025-11-APN-ANMAT#MS) [Se otórga a las empresas un plazo de CIENTO OCHENTA (180) días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente resolución.]

Derogado.

#### **Artículo 1024**

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de anís, se entiende el producto preparado por disolución en agua de anís, de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1025**

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Moka, o Café, de Yerba Mate, de Té, de Guaraná, se entienden los productos elaborados con las infusiones, percolaciones o los extractos respectivos, y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel, y el producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1026**

Con el nombre de Jarabe de goma o para refresco de goma, se entiende el producto elaborado agregando a una solución de no menos de 2% de goma de acacias, azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1027**

Con el nombre de Horchata, se entiende el producto elaborado con leche de almendras, adicionado o no de agua destilada o agua potable, con o sin el agregado de la esencia natural correspondiente y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel.

El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

La substitución de la leche de almendra por chufas hará cambiar la denominación del producto por Jarabe de horchatas de chufas.

Queda expresamente prohibida la elaboración, tenencia o expendio de Jarabes de horchata o de Horchatas de chufas, preparados con benjuí, productos análogos o sucedáneos.

Este producto se rotulará: Horchata u Horchata de chufas, según corresponda.

#### **Artículo 1028**

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Zarzaparrilla, se entiende el producto elaborado con la mezcla de no menos de 25 g por mil de extracto fluido de zarzaparrilla, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1029**

Con el nombre de Jarabe de o para refresco de Kola, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de extracto fluido de kola, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1030**

Con el nombre de Jarabe de Vainilla o para refresco de Vainilla, se entiende el producto elaborado con no menos de 25 g por litro de tintura de vainilla o la cantidad equivalente de extracto fluido, agua potable o destilada y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1031**

Con el nombre de Jarabe de Menta o para refresco de Menta, se entiende el producto elaborado con agua de menta y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin miel. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1032**

Los jarabes para refrescos preparados con esencias naturales o sustancias sávido aromáticas artificiales, con o sin la adición de ácidos permitidos y el agregado de azúcares debe denominarse:

Jarabe para Refresco Artificial, con letras del mismo tipo, tamaño y color que la empleada en la designación del producto (Jarabe para refresco artificial de ananás, de cereza, de frambuesa, de granada, de grosella, etc).

Los jarabes para refrescos preparados con zumos de frutas o extractos vegetales con la adición de sustancias sávido-aromáticas sintéticas se denominarán:



Jarabes para Refrescos Artificiales.

#### **Artículo 1034**

Con el nombre de Jarabe de Granadina, se entiende el producto preparado con sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con ácido tartárico, cítrico o láctico, coloreado y aromatizado con sustancias de uso permitido. El producto terminado deberá presentar una densidad no menor de 1,30 a 15°C.

#### **Artículo 1035** (Res. 3363, 30/10/1979)

Los jarabes preparados a base de azúcares con o sin miel, con o sin esencias o sustancias sávido-aromáticas; sin conservantes; con o sin colorantes autorizados; sin materias extrañas, ni más de 20% de agua, 1% de cenizas, 0,5% de acidez expresada en ácido sulfúrico, ni más de 60 ppm de anhídrido sulfuroso total, se denominará

Jarabe de ... o Jarabe con gusto a ..., sin aditamento del vocablo miel, vocablo que tampoco podrá figurar en la composición declarada en el rótulo del producto.

#### **Artículo 1036**

Queda prohibida la elaboración, tenencia o expendio de jarabes para refrescos:

1. Que contengan esencias consideradas nocivas por la autoridad sanitaria o por el presente Código Alimentario; ácidos minerales (excepto el ácido fosfórico); resinas; colorantes no autorizados; antisépticos o conservantes; hacen excepción los elaborados con jugos o zumos de frutas para los que quedan admitidos en la cantidad que corresponda a la porcentualidad de zumo empleada; sustancias espumígenas prohibidas; edulcorantes artificiales; metales tóxicos en cantidad superior a los límites admitidos para los alimentos en general.
2. Que contengan más de 5% de alcohol en volumen, 6 g por ciento de ácido cítrico, 9 g por ciento de ácido tartárico, 3 g por ciento de ácido láctico, o más de 50 ppm de ácido cianhídrico proveniente de las frutas o zumos utilizados en su elaboración.
3. Que presenten principios de alteración, impurezas, sustancias extrañas, mohos o cualquier otra impropia del producto.

#### **Artículo 1037**

Con la denominación de Granulado efervescente, Granolina, Polvo efervescente y análogos, se entienden las mezclas granuladas o pulverulentas constituidas por ácidos orgánicos (cítrico, tartárico, málico o sus mezclas, sales alcalinas permitidas y azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, con o sin esencias naturales o sustancias colorantes autorizadas, con o sin gelificantes autorizados.

Estos productos se rotularán en la forma con que se denominan: Polvo o Granulado efervescente de ..., indicando el aroma o sabor.

### **Artículo 1038**

Los productos concentrados que se expendan para la preparación de naranjadas, limonadas, etc, deberán contener no menos del 80% en volumen del jugo de la fruta correspondiente, con el agregado de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas).

El producto terminado deberá presentar una densidad no inferior de 1,30 a 15°C.

## **BEBIDAS DE BAJO CONTENIDO ALCOHOLICO**

### **Artículo 1039**

Con la denominación general de Bebidas de bajo contenido alcohólico, se entienden aquellas bebidas gasificadas o no, cuyo contenido alcohólico sea superior a 0,5% y no exceda del 4% en volumen.

Serán elaboradas a base de bebidas fermentadas o aguardientes naturales, con agregado de jugos o jugos concentrados de frutas, extractos y/o esencias naturales o artificiales autorizadas, adicionadas o no de azúcares: sacarosa, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, adicionados o no de ácidos: cítrico, tartárico, láctico o sus mezclas; con o sin el agregado de colorantes autorizados.

Exceptuando las exigencias referentes al contenido alcohólico, estos productos deberán cumplimentar las especificaciones establecidas para las bebidas sin alcohol y todas las disposiciones del presente Código.

Queda expresamente prohibida la elaboración de estos productos con el agregado de alcohol.

En el rotulado no podrá hacerse mención a la bebida alcohólica base empleada, ni utilizar nombres de fantasía, que induzcan a engaño, así como tampoco representaciones gráficas, símbolos o dibujos que permitan suponer el origen de la bebida alcohólica empleada.

En el rótulo deberá declararse en forma ostensible el contenido alcohólico porcentual de la bebida.

## **JUGOS VEGETALES**

### **Artículo 1040** (Res. 2067, 11/10/1988)

Se entiende por Jugos o Zumos Vegetales, los obtenidos por medios mecánicos de las frutas u hortalizas comestibles, sanas, limpias y maduras.

Podrán presentarse turbios debido a la presencia de sólidos insolubles propios de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Deberán cumplir las siguientes exigencias:

a) Estarán libres de toda parte no comestible de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

b) No contendrán más de 0,5% v/v de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.

c) Cumplirán con las tolerancias residuales para plaguicidas y otros agentes de tratamiento agrícola establecidas por las leyes vigentes.

d) Deberán presentarse conservados por alguno de los siguientes sistemas:

1 - Por los métodos físicos según los Artículos. 160 a 166 del presente Código con declaración en el rotulado principal del método empleado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

2 - Mediante los siguientes conservadores químicos:

Ácido benzoico (o su equivalente en sales de sodio) máx. 1,00 g/kg o

Ácido sórbico (o su equivalente en sorbato de sodio) máx. 1,00 g/kg, o 1 g/kg de la mezcla expresada como ácidos, con la inserción en el rotulado principal con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de altura como mínimo de la leyenda "Con conservadores autorizados".

e) Se expendrán en envases bromatológicamente aptos en los cuales el producto deberá ocupar como mínimo el 90% v/v de su capacidad de agua.

La capacidad de agua del envase es el volumen de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

f) Responderán a las normas individuales para cada jugo que establece el presente Código.

Quedan permitidas las siguientes operaciones:

1 - La sulfitación de los jugos.

El contenido de dióxido de azufre total no será mayor de 60 mg/kg, debiendo indicarse en el rotulado "Con dióxido de azufre como antioxidante" o indicación equivalente, con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

2 - El agregado de ácido levo-ascórbico como antioxidante en la cantidad tecnológicamente adecuada, sin declaración en el rotulado.

3 - La carbonatación con dióxido de carbono con declaración en el rotulado.

Estos productos se rotularán: "Jugo o Zumo de ..." indicando en el espacio en blanco el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede. Deberá consignar en

el rótulo la fecha de elaboración o de vencimiento. En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá consignar la fecha de vencimiento o ambas.

**Artículo 1041** (Res. 2067, 11/10/1988)

Se entiende por Jugos o Zumos Vegetales a base (u obtenidos) de concentrados, los obtenidos por agregado de agua potable a jugo concentrado, que respondan a las exigencias del presente Código.

Se admite la restitución de los componentes naturales volátiles perdidos en el proceso de concentración del jugo original o de la misma especie de fruta. Deberá responder a las exigencias del Artículo 1040.

Se rotulará: "Jugo o Zumo de ... (llenando el espacio en blanco con el nombre e la fruta u hortaliza de la cual procede) a base (u obtenido) de concentrado".

Las palabras "A base (u obtenido)" de concentrado deberán figurar con letras de no menos de la mitad de altura de las empleadas en las palabras "Jugo de...".

Deberán consignarse en el rotulado las indicaciones establecidas en el Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizado por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

**Artículo 1042** (Res. 2067, 11/10/1988)

Se entiende por Jugo o Zumo recientemente obtenido el jugo que no ha sufrido tratamientos de estabilización físicos o químicos, ni adición alguna, ni sustracción de ninguno de sus componentes.

Deberá expendirse dentro de las tres horas de obtenido y responder a las exigencias del Artículo 1040 Incs. a), b), c) y f).

**Art 1043** (Res. 2067, 11/10/1988)

Se entiende por Jugo o Zumo endulzado..., y por Jugo endulzado de... a base (u obtenido) de concentrado (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) a los obtenidos a partir de los jugos definidos en los Artículos. 1040, 1041, respectivamente adicionados como máximo de 10% p/v de azúcares nutritivos sólidos.

No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes.

Se rotularán de acuerdo a lo indicado en los Artículos. 1040 y 1041 (según corresponda) con el agregado de la palabra "Endulzado" y la declaración cualitativa del o los azúcares agregados.

**Artículo 1044** (Res. 2067, 11/10/1988)

Se entiende por Jugo azucarado de... para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo y por Jugo azucarado de... a base (u obtenido) de concentrado para preparar una bebida sin alcohol con X% de jugo (con la indicación en el espacio en blanco del fruto u hortaliza de la cual procede y el porcentaje de jugo obtenido por la dilución) a los productos obtenidos a partir de los jugos 100% definidos en los Artículos. 1041 y 1042 respectivamente, adicionados de no menos de 15% y no más de 25% p/v de azúcares nutritivos sólidos.

No podrán ser adicionados de agentes aromatizantes, saborizantes, sustancias colorantes ni acidulantes.

Deberán ser estabilizados de acuerdo al Inc. d), 2 del Artículo 1040.

Se rotularán "Jugo azucarado de... para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo" o "Jugo azucarado de... a base (u obtenido) de concentrado para preparar bebida sin alcohol con X% de jugo" (según corresponda), llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual proceden y reemplazando X por el porcentaje de jugo obtenido por la dilución. Este porcentaje no podrá ser menor de 25%. La denominación deberá indicarse formando una sola frase con letras de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rotulado principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar a un volumen del producto), la declaración cuali cuantitativa del o los azúcares empleados, la leyenda "Con conservador autorizado" y la fecha de elaboración.

**Artículo 1045** (Res. 2067, 11/10/1988)

Se entiende por Jugo o Zumo mezcla de ... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de las frutas u hortalizas de las que proceden) al producto obtenido por la mezcla de hasta tres clases de jugos definidos en los Artículos. 1041 o 1042 que respondan a las exigencias del Artículo 1040.

Se rotulará "Jugo o Zumo mezcla de ..." llenando el espacio en blanco con el nombre de las frutas u hortalizas de las que procede en orden decreciente de sus proporciones. La proporción del componente mínimo no podrá ser inferior al 10% v/v.

Deberá consignar además de las indicaciones establecidas en el Artículo 1040, la proporción de los jugos componentes y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o por ambas.

**Artículo 1046** (Res. 2067, 11/10/1988)

Se entiende por "Jugo concentrado de... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido

por concentración de jugos vegetales que cumplan con las exigencias del presente Código. Se admite la restitución del aroma recuperado.

Deberán presentar una relación de concentración mínima de 2 a 1 (en volumen), excepto para las frutas cítricas que será de 3 a 1.

Podrán ser conservados por alguno los siguientes sistemas:

a) Por los métodos físicos autorizados por el presente Código, debiendo consignarse en el rotulado con caracteres bien visibles el proceso de conservación empleado.

b) Mediante los siguientes conservadores químicos:

Ácido benzoico (o su equivalente en sales de sodio): máx. 1,2 g/kg o

Ácido sórbico (o su equivalente en sales de sodio): máx. 1,2 g/kg o

la mezcla de ambos (calculados como ácido benzoico más ácido sórbico) máx. 1,2 g/kg, debiendo consignar en el rótulo con caracteres de buen realce y visibilidad y 2 mm de alto como mínimo, la leyenda "Con conservadores autorizados.

Se admite la sulfitación hasta un contenido total de 60 mg de dióxido de azufre/kg multiplicado por el grado de concentración, debiendo indicarse en el rotulado "Con dióxido de azufre como antioxidante" o indicación equivalente con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

Los jugos concentrados se rotularán "Jugo concentrado de..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede), formando una o dos frases con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad.

Deberá indicarse claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado) para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Los jugos concentrados destinados exclusivamente a la industria para su reelaboración por dilución podrán presentar una concentración mayor de los conservadores químicos consignados en el Inc. b) y de dióxido de azufre, relacionada directamente con el grado de concentración.

Deberán consignar en el rótulo los grados Brix, la dilución a operar para obtener un jugo que responda a las exigencias del Artículo 1040 y las indicaciones "Con conservante permitido", "Con dióxido de azufre como antioxidante" (si correspondieran), la fecha de elaboración y la leyenda "Uso Industrial".

**Artículo 1047** (Res. 2067, 11/10/1988)

Se entiende por Jugo concentrado congelado de ... (con la indicación de la fruta u hortaliza de la cual procede) el jugo concentrado preservado de esta única manera y conservado a la temperatura máxima de -15°C en la etapa industrial, de distribución y expendio, destinado a consumirse dentro de las 24 horas después de ser descongelado.

Se rotulará "Jugo concentrado congelado de ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá consignar en el rotulado la indicación de la dilución para obtener un jugo que responda al Artículo 1040, la fecha de elaboración y la leyenda "Consumir dentro de las 24 horas posteriores a su descongelamiento" con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad.

**Artículo 1048** (Res. 2067, 11/10/1988).

Se entiende por Jugo concentrado endulzado de... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto obtenido por concentración del jugo endulzado o por agregado de azúcares nutritivos al jugo concentrado.

Se rotulará "Jugo concentrado endulzado de ..." (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá indicar claramente en el rótulo principal la dilución a operar (volúmenes de agua a agregar por volumen de jugo concentrado endulzado) para obtener un jugo endulzado que responda a las exigencias del Artículo 1044, la declaración cualicuantitativa del o de los azúcares agregados, las indicaciones "Con conservadores permitidos", "Con dióxido de azufre como antioxidante" si correspondieran y la fecha de elaboración.

**Artículo 1049** (Res. 2067, 11/10/1988).

Se entiende por Jugo deshidratado o liofilizado o en polvo de ... (con la indicación en el espacio en blanco del nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede) el producto que se obtiene por eliminación de la casi totalidad del agua de constitución del jugo fresco.

Deberá responder a las siguientes exigencias:

- a) Presentar aspecto pulverulento o de pequeños cristales.
- b) Agua: máx. 3,0% p/p.
- c) No contener agregados de ninguna naturaleza a excepción de las sustancias autorizadas por la autoridad sanitaria nacional para el proceso de obtención.

Estos productos se rotularán "Jugo deshidratado de..." o "Jugo liofilizado de..." o "Jugo en polvo de..." (según corresponda) (llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza de la cual procede).

Deberá indicar claramente la dilución a efectuar (volúmenes de agua a agregar al contenido total del envase) para obtener un producto de características similares a las del jugo original, el procedimiento de deshidratación y la fecha de elaboración.

**Artículo 1050** (Res. 2067 del 11/10/1988 y Res. 80 del 13/01/1994)

Se entiende por Jugos cítricos, los obtenidos del endocarpio de las frutas de las siguientes especies:

- Lima (*Citrus aurantifolia*; *C. latifolia*)
- Limón (*Citrus limon*)
- Mandarina (*Citrus reticulata*; *C. unshiu*; *C. nobilis*)
- Naranja (*Citrus sinensis*)
- Pomelo (*Citrus paradisi*).

Podrán presentarse turbios por la presencia en suspensión de una parte insoluble del endocarpio. Estarán libres de semillas, excepto las embrionarias y pequeños fragmentos de semillas.

Deberán responder a los siguientes Factores de Composición y Calidad:

	Limón	Mandarina	Naranja	Pomelo	Lima
Grados Brix: Corregidos mín.:	7	10	11	9	7
Acidez en ác. Cítrico anhidro g/100ml mínimo	4	-	-	-	-
Relación sólidos solubles a acidez, mínimo	-	8:1	8:1	6:1	8:1
Sólidos en suspensión, % en volumen, máx.	8	8	8	8	8
Nitrógeno amínico en N mg/100ml mín.	16	16	16	16	16
Ácido ascórbico mg/ 100 ml mín.	30	30	30	30	30
Aceite esencial % v/v máx.	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03
Pectinas tot. (c/ ác. Galacturónico) mg/ 100ml máx.	-	-	50	-	-
Plomo como Pb mg/kg máx.	0,3	0,3	0,3	0,3	0,3
Arsénico como As mg/kg máx.	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Cobre como Cu mg/kg máx.	5	5	5	5	-
Estaño como Sn mg/kg máx.	150	150	150	150	0,1



Estaño como Sn mg/kg máximo (envasado en lata)	250	250	250	250	250
Mohos y levaduras por gramo máx.	100	100	100	100	100

**Artículo 1051** (Res. Conj. SPReI 180/2012 y SAGyP 716/2012, 05/10/2012)

Se entiende por Triturado de Frutas u Hortalizas los productos homogéneos obtenidos por un proceso adecuado de trituración mecánica de frutas u hortalizas maduras, sanas y limpias, libres de carozos, prácticamente libres de semillas, privadas o no de piel o cáscara, parcial o totalmente.

No contendrán más de 0,5% en volumen de alcohol etílico y no se hallarán en estado de fermentación.

Deberán presentarse conservados por algunos de los sistemas indicados en el Artículo 1040. Queda permitida la sulfitación con no más de 60 mg de dióxido de azufre por kg (con declaración en el rotulado). No deberán presentar un contenido residual de plaguicidas superior a lo establecido en la legislación vigente.

Se presentarán en envases bromatológicamente aptos indicando en el rotulado la fecha de elaboración.

En el caso de estar estabilizados por métodos físicos deberá reemplazarse por la fecha de vencimiento o consignar ambas.

Se entiende por pulpa el triturado de frutas u hortalizas con su jugo y privadas o no de su piel o cáscara, según corresponda (excepto las frutas cítricas definidas en el artículo 810 bis). Deberá presentar las proporciones de jugo y pulpa correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

Se rotulará "Pulpa de..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza que corresponda.

Se entiende por Cremogenado el triturado de frutas u hortalizas con su piel o cáscara.

Deberá presentar las proporciones de jugo, pulpa y cáscara correspondientes a las de la fruta u hortaliza de la cual proceden.

En el caso de los cremogenados de frutas cítricas se admite la trituración de las frutas enteras procesadas de manera que el cremogenado resultante contenga, como máx. 20% p/p de albedo y 1% p/p de flavedo y el agregado de agua en la cantidad tecnológicamente indispensable para el proceso de obtención, que no podrá superar el 10% p/p.

No se permitirá el agregado de albedo y/o flavedo ajenos a las frutas industrializadas.

Se rotularán “Cremogenado de...” llenando el espacio en blanco con el nombre de la fruta u hortaliza correspondiente y las indicaciones de rotulación insertas precedentemente en este artículo.

En los triturados destinados a uso industrial exclusivo se admitirá el agregado de hasta 2000 mg/kg de ácido benzoico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de ácido sórbico o su equivalente en sales de sodio o hasta 2000 mg/kg de una mezcla de ambos, expresados como ácidos y de 600 mg/kg de dióxido de azufre.

Se expendrán en envases bromatológicamente aptos de contenido mínimo de 10 kg, indicando en el rótulo la denominación, la indicación cuali-cuantitativa de los conservadores empleados y la fecha de elaboración.

Los Cremogenados de Frutas Cítricas presentarán las siguientes características:

	Naranja	Pomelo	Limón	Mandarina
Sólidos solubles en grados Brix, Mín.	10	8	8	10
Acidez, en ácido cítrico anhidro, g/100 g, Mín.	0,4	0,6	2,0	0,3
Nitrógeno amínico, mg/100 g, Mín.	18	18	15	18
Nitrógeno total, mg/100 g, Mín.	100	100	-	-
Ácido ascórbico, mg/100, Mín.	35	35	30	35
Extracto seco, g% p/p, al vacío, 70°C	10-15	10-15	-	-
Insoluble en etanol 80°, g% p/p, Máx.	5,4	5,4	-	-
Pectinas totales, mg/100 g, Máx. como ácido galacturónico	1500	1500	-	-
Aceite esencial ml/100g, Máx.	0,12	0,12	-	-
Sólidos en suspens., ml/100 ml de una diluc. al 10% p/v, Máx.	17	17	-	-
Homogeneidad, % v/v, Mín.	98	98	98	98
Mohos y levaduras, por g, Máx.	100	100	100	100

**Artículo 1052** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1053** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1054** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1055** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1056** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1057** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1058** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1059** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1060** (Res. 2067, 11/10/1988)

Anulado.

**Artículo 1061** (Res. 197 del 06/06/1995)

Se entiende por "Jugo de Tomate" el producto elaborado con el zumo pulposo sin diluir ni concentrar, extraído por presión de la fruta preferentemente calentada, sana, madura, fresca y limpia; envasado con o sin la adición de sal, con o sin la adición de edulcorantes nutritivos (sacarosa, azúcar invertido, dextrosa, o sus mezclas), en un recipiente herméticamente cerrado y luego tratado adecuadamente por el calor para evitar su alteración.

Responderá a las siguientes exigencias:

a) Estará libre de semillas, piel u otras partes del fruto, así como de cualquier cuerpo o sustancias extraños.

Debe contener una porción de sólidos insolubles finamente divididos en la pulpa, de modo tal que después de ser agitada, la pulpa no mostrará tendencia a separarse en 30 minutos como mínimo.

El color, olor y sabor serán los característicos del fruto maduro.

b) No podrá contener más de 2 gramos por ciento en volumen de cloruros expresados como cloruro de sodio, ni más de 8 gramos por ciento en volumen de azúcares totales expresados como dextrosa, entre naturales y agregados. El contenido de sólidos solubles, libre de cloruro de sodio y azúcares, no será inferior a 4,20 por ciento determinados por refractometría a 20°C y expresados en grados Brix según la escala internacional de sacarosa.

c) Por colado a través de la malla de 0,6 mm y por gravitación natural debe escurrir el 100% en no más de 30 minutos a la temperatura de 15-20°C.

d) No presentará más de 20 campos positivos de mohos por ciento, según el método de Howard-Stephenson.

e) El pH será inferior a 4,5.

f) El jugo de tomate contenido en cualquier envase deberá ocupar como mínimo el 90% (v/v) de la capacidad de agua destilada a 20°C que el envase cerrado puede contener cuando está completamente lleno.

Este producto se rotulará "Jugo de Tomate".

### **Artículo 1062**

Se entiende por Jugo de uva, el producto obtenido exclusivamente por expresión de las distintas variedades de uvas o sus mezclas, sanas, limpias y maduras; filtrado y estabilizado.

Deberá estar libre de semillas, restos de piel, así como de cualquier cuerpo o sustancia extraños.

El color, olor y sabor serán los característicos de la fruta madura, sin olores o sabores extraños, y podrá expenderse gasificado con gas carbónico, a una presión no menor de 1,5 atm a 21°C.

Presentará una acidez de 0,45 a 0,85/100 ml en ácido tartárico; un pH variable entre 3,1 y 4,1; un contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 17 y 25 g/100 ml.

### **Artículo 1063**

Se entiende por Jugo o Zumo de manzana, el producto sin fermentar obtenido por expresión y filtración exclusivamente de diferentes variedades de manzanas frescas, maduras, sanas y limpias.

Presentará una densidad comprendida entre 1.041 y 1.065 a 20°C.

Tendrá una acidez de 0,4 a 0,6 g/100 ml expresada en ácido málico, y su contenido en azúcar expresado en azúcar invertido entre 11 y 12,5 g/100 ml.

Se expenderá estabilizado por métodos físicos o químicos admitidos para los jugos o zumos en general.

### **Artículo 1064** (Dec. 444, 06/02/1974)

Se entiende por Jugo de Ananá, el producto sin fermentar que se obtiene después de tamizado en forma adecuada el resultante de la expresión mecánica del fruto del ananá (Ananas comosus), sanos, limpios, maduros.

Se considerará como jugo el producto obtenido a partir de jugos concentrados según lo establecido en el Artículo 1048.

Este producto responderá a las siguientes condiciones:

- a) Tendrá el color, aroma y sabor característicos del jugo fresco.
- b) El contenido de sólidos solubles será no menor de 12,0% (determinados por refractometría a 20°C sin corregir la acidez y expresados en grados Brix en la Escala Internacional para Sacarosa).
- c) El contenido en sólidos insolubles en suspensión no será superior a 3% en peso determinados por gravimetría sobre el centrifugado, lavado y desecado a 100-105°C).
- d) La acidez no será superior a 1,20% expresada en ácido cítrico anhidro.
- e) El contenido en etanol no será superior a 0,3% en peso.
- f) Estará libre de microorganismos patógenos, toxicogénicos u otros que puedan desarrollarse durante su almacenamiento.
- g) El contenido de filamentos de mohos no será superior a 20% de campos positivos por el método de Howard.
- h) Estará libre de sustancias extrañas.
- i) Queda permitido el agregado de ácido L-ascórbico en cantidad tecnológicamente adecuada y en función de antioxidante, el que no deberá declararse en el rótulo.
- j) Para su conservación podrá aplicarse alguno de los sistemas permitidos de acuerdo al Artículo 1044 ó 1045 del presente Código.

Este producto se rotulará: Jugo de Ananá.

Se consignará en el rótulo el sistema empleado para su conservación (por ej: Pasteurizado, con conservante permitido).

### **Artículo 1065**

Exceptuando los jugos concentrados de uva, manzana, pera, pomelo, naranja y demás cítricos, se admite la adición de hasta 1,5 g por kg de ácido fórmico.

### **Artículo 1065 bis** (Dec. 9005, 20/12/1972)

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 existan normalmente en la fruta correspondiente; adicionado

de una solución de edulcorantes nutritivos (azúcar blanco, dextrosa, azúcar invertido o sus mezclas, o miel, con o sin el agregado de ácidos orgánicos: cítrico, tártrico, málico 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 aroma 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 l-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 cuando está totalmente lleno.

Los néctares de las frutas mencionadas deberán responder a las siguientes características:

	Damasco	Ciruela	Durazno	Manzana	Pera
Sólidos solubles g/100g, mín.	15	15	14	15	14
Sólidos insolubles g/100g, mín.	1,0	0,4	0,3	0,4	1,0
Azúcares totales en azúcar invertido g/100g, mín.	10	13	13	13	13
Acidez en ácido cítrico anhidro g/100g, máx.	0,8	0,8	0,4	0,5	0,4
Ph	3,8 a 4,2	3,0 a 3,5	3,5 a 4,2	3,3 a 4,2	3,8 a 4,2
Nitrógeno amínico en N mg/100g, mín.	6,5	7,0	6,5	3,0	3,0
Etanol en volumen s/100g, máx.	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5

Hidroximetilfurfural mg/100g, máx.	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0
Viscosidad aparente en segundos, mín.	30	30	30	30	30
Ensayo de homogeneidad, v/v%, mín.	98	98	98	98	98
Sedimento de volumen %, mín.	30	30	20	30	50

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 (JAOAC 1959, Vol. 42, pág. 411). Las demás determinaciones según técnicas IRAM.

Rotulaciones.

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 mililitros, así como toda otra exigencia reglamentaria.

## **GASES**

### **Artículo 1066** (Res. 2451, 10/11/1988)

El Anhídrido carbónico o Gas carbónico o Dióxido de carbono tanto en su estado líquido como gaseoso, que se emplea en la elaboración de bebidas gasificadas (hídricas, alcohólicas u otras) o como propelente, o como refrigerante por inyección directa sobre alimentos, deberá satisfacer las siguientes condiciones:

a) Dióxido de carbono: mínimo 99,8% en volumen, muestra extraída de la válvula de consumo de líquido de tanques de almacenamiento a granel o extraída con el cilindro en posición horizontal cuando se use este tipo de envase. En ambos casos la muestra tomada se debe encontrar al estado líquido.

- b) Monóxido de carbono: máx. 50 cm<sup>3</sup>/m<sup>3</sup> (ppm en volumen).
- c) Residuos no volátiles (aceites): máx. 10 mg/kg (ppm en masa)
- d) Dióxido de azufre: máx. 5 cm<sup>3</sup>/m<sup>3</sup> (ppm en volumen)
- e) Hidrocarburos volátiles, expresados como metano: máx. 20 cm<sup>3</sup>/m<sup>3</sup> (ppm en volumen/)
- f) Fosfina, sulfuro de hidrógeno y otras sustancias orgánicas reductoras capaces de reaccionar con el ión diamino argéntico en solución acuosa: deberá cumplir el ensayo (United States Pharmacopeia XVII Ed) Norma IRAM 41178.

#### **Artículo 1067**

El Nitrógeno que se emplea como propelente u otros usos deberá contener no menos de 99% en volumen de N<sub>2</sub>; y no más de 1% en volumen de la mezcla de bióxido de carbono y oxígeno.

#### **Artículo 1068**

El Óxido nitroso o Monóxido de Nitrógeno (N<sub>2</sub>O) que se emplea como propelente deberá contener no menos de 97% en volumen de N<sub>2</sub>O. No contendrá sustancias oxidantes ni reductoras; sólo podrá contener no más de 0,5 mg de bióxido de carbono por litro (0,25 por 1000 ml de CO<sub>2</sub>).

### **HIELO**

#### **Artículo 1069**

Se entiende por Hielo, sin otro calificativo, el producto obtenido por congelación del agua potable al estado de reposo.

Se presentará en bloques opacos y traslúcidos en capas delgadas, con aspecto turbio y lechoso.

#### **Artículo 1070**

Se entiende por Hielo claro o semitransparente, el producto obtenido por congelación del agua potable agitada mecánicamente durante el proceso.

Presentará un núcleo central opaco, siendo transparente en todo su espesor.

#### **Artículo 1071**

Se entiende por Hielo cristalino o Hielo cristal, el producto preparado por congelación de agua destilada privada de aire. Presentará un aspecto transparente en toda su masa y al examen químico deberá responder a la materia prima empleada y por el examen bacteriológico a las condiciones establecidas para el agua potable.



## **Artículo 1072**

Se entiende por Hielo seco o Nieve carbónica, el producto sólido que se obtiene por rápida expansión del anhídrido carbónico líquido, el que debe satisfacer las exigencias establecidas para el gas carbónico.

Presentará un peso específico de 1,1 a 1,5 (según el procedimiento de fabricación). Temperatura: -78,4°C. Poder total de absorción, incluso acción refrigerante del gas frío formado, 158 calorías por kilogramo.

## **Artículo 1073**

Se entiende por Hielo de salmuera, las soluciones de cloruro de sodio o de cloruro de calcio congeladas en su punto eutéctico (-21°C a -26°C).

## **HELADOS Y POLVOS PARA PREPARARLOS**

### **Artículo 1074** (Res. 2141, 05/09/1983)

Con la denominación genérica de Helados, se entienden los productos obtenidos por mezclado congelado de mezclas líquidas constituidas, fundamentalmente, por leche, derivados lácteos, agua y otros ingredientes consignados en este artículo, con el agregado de los aditivos autorizados por el Artículo 1075.

El producto final presentará una textura y grado de plasticidad característicos que deberán mantener hasta el momento de ser consumido.

Los helados podrán presentarse con recubrimiento diversos tales como baños de repostería, coberturas u otros, previamente autorizados.

Serán considerados como ingredientes las siguientes las siguientes materias alimenticias:

- a) Agua potable.
- b) Leche fluida, evaporada, condensada, desecada (entera, parcialmente descremada o descremada).
- c) Crema de leche, manteca.
- d) Edulcorantes nutritivos con excepción de lactosa, aceptados por el presente Código, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel.
- e) Huevos y/o yemas frescos, congelados o en polvo.

En caso de emplearse huevos congelados, la temperatura de descongelamiento no deberá ser mayor de 10°C en la masa.

No se deberá descongelar más que la cantidad requerida para la fabricación diaria.

f) Dulce de leche, yoghurt.

g) Frutas frescas, confitadas, secas o desecadas, en conserva, pulpas, jugos, jarabes, jugos concentrados, dulces de frutas.

h) Productos fruitivos: cacao y/o chocolate, malta, café.

i) Bebidas fermentadas y alcohólicas: vinos, licores, bebidas destiladas y otras autorizadas por el presente Código.

La adición de alcohol calculada como alcohol absoluto no debe ser mayor de 3% p/p.

j) Granos o semillas: enteros, en trozos, en pasta, tostados o no, autorizados por el presente Código.

k) Otros productos que autorice la autoridad sanitaria competente.

### **Artículo 1075**

**Res. GMC Nº 07/06. Incorporada por Res. Conj. SPRyRS 51/2007 y SAGPyA 51/2007, 20/04/2007.**

REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE ASIGNACIÓN DE ADITIVOS Y SUS CONCENTRACIONES MÁXIMAS PARA LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 3: HELADOS COMESTIBLES.

Queda permitido agregar a los helados los aditivos consignados en la Tabla 1.

TABLA 1

ADITIVO		
Nº INS	Función/ Nombre	Concentración máxima g/100g
3.1 Helados Comestibles listos para el consumo		
<b>ACIDULANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Ácido Tartárico (L (+)-)	0,1
338	Ácido Fosfórico, ácidos Orto- Fosfórico	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio- (mono) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio -(mono) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)

336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio -(di) Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
337	Potasio y Sodio Tartrato	0,1 (como ác. tartárico)
338	Ácido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio- (mono) Fosfato, Sodio Monofosfato, Sodio -(mono) Ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio- (di) Fosfato, Sodio -(di) Monofosfato, Sodio- (di) Ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio -(tri) Fosfato, Sodio -(tri) Monofosfato, Sodio (tri) Ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio -(mono) Fosfato, Potasio Fosfato Acido, Potasio -(mono) Ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio- (di) Fosfato, Potasio -(di) Monofosfato, Potasio -(di) Ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio- (di) Fosfato, Calcio Fosfato Dibásico, Calcio- (di) Ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio - (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato 0,1	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
355	Ácido Adípico	0,2
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vi	Calcio-(di) Difosfato, Calcio (di) Pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>ANTIOXIDANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis

304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	0,02 sobre materia grasa*
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa*
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa*
	* Para productos que contienen aceites o grasas vegetales, excluyendo manteca de cacao.	
	<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
Excepto aroma de cacao o chocolate para helados comestibles que contengan cacao o chocolate, cuando en su denominación se indique "...de Chocolate".		
	<b>COLORANTE</b>	
100i	Cúrcuma, Curcumina	0,015 (como curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina, laca de Al	0,015
104	Amarillo de Quinoleína	0,015
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset, laca de Al	0,01
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín, sales de Na, K, NH4 y Ca	0,015
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S, laca de Al	0,01
124	Ponceau 4R, laca de Al	0,01
127	Eritrosina, laca de Al	0,001
129	Rojo 40, Rojo Allura AC, laca de Al	0,015
131	Azul Patente V, laca de Al	0,015
132	Indigotina, Carmín de Indigo, laca de Al	0,015
133	Azul Brillante FCF, laca de Al	0,015
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica	quantum satis
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
143	Verde Indeleble, Verde Rápido FCF, Fast Green FCF, laca de Al	0,01
150 <sup>a</sup>	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
151	Negro Brillante BN, Negro PN	0,015
153	Carbón Vegetal	quantum satis
155	Marrón HT	0,015

160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aai	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Annatto extracto, bixina, norbixina, urucum, rocu, sales de Na y K	0,02 (como Bixina)
160c	Paprika, capsantina, capsorubina	quantum satis
160d	Licopeno	0,015
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,015
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,015
161b	Luteína	0,015
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	1,0
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	0,5
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	0,5
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

	pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametáfosfato, sal de Graham	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iv	Calcio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,5
475	Esteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ácidos grasos con propilenglicol	0,3
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,05
492	Sorbitán Triestearato	0,05
493	Sorbitán Monolaurato	0,05
494	Sorbitan Monoleato	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	0,05
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
	Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR	quantum satis
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	1,0
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato, polisorbato 20	0,5

433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato, polisorbato 80	0,5
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato, polisorbato 40	0,5
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato, polisorbato 60	0,5
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato, polisorbato 65	0,5
450i	Disodio pirofosfato, disodio dihidrógeno difosfato, disodio dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio (tri) difosfato, sodio (tri) pirofosfato ácido	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio (tetra) difosfato, potasio (tetra) pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
474	Esteres de Glicerol y Sacarosa, Sucroglicéridos	0,5
475	Esteres de Ácidos Grasos con Poliglicerol	0,5
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol, ésteres de ác. grasos con propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482i	Calcio Estearoil Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,05
492	Sorbitan Triestearato	0,05

493	Sorbitán Monolaurato	0,05
494	Sorbitan Monoleato	0,05
495	Sorbitan Monopalmitato	0,05
	<b>ESPESANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,3
	<b>AGENTE DE FIRMEZA</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>GELIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	<b>HUMECTANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
	<b>SECUESTRANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
338	Ácido Fosfórico, Acido Orto-Fosfórico	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339i	Sodio (mono) fosfato, sodio monofosfato, sodio (mono) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )



339ii	Sodio (di) fosfato, sodio (di) monofosfato, Sodio (di) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) monofosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340i	Potasio (mono) fosfato, potasio fosfato ácido, potasio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340ii	Potasio (di) fosfato, potasio (di) monofosfato, potasio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
340iii	Potasio (tri) fosfato, potasio (tri) monofosfato, potasio (tri) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
385	Sodio-(di) EDTA Cálcico, Calcio Disodio Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
386	Sodio-(di) EDTA, Sodio-(di) Etilendiamina Tetraacetato	0,0035
450i	Sodio-(di) Difosfato, Sodio Difosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450ii	Sodio-(tri) Difosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450iii	Sodio-(tetra) Difosfato, Sodio Pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450v	Potasio-(tetra) Difosfato, K Pirofosfato Neutro	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
450vii	Calcio (mono) dihidrógeno difosfato, Calcio dihidrógeno difosfato, Calcio pirofosfato ácido, Calcio (mono) dihidrógeno pirofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451i	Sodio (penta) trifosfato, sodio tripolifosfato, sodio trifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
451ii	Potasio (penta) trifosfato, potasio tripolifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452i	Sodio tetrapolifosfato, sodio metafosfato, sodio hexametafosfato, sal de Graham	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452ii	Potasio Polifosfato, Potasio Metafosfato Potasio polifosfato, potasio metafosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iii	Calcio y Sodio Polifosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
452iv	Calcio Polifosfatos	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

### **3.2 Mezclas para preparar helados comestibles**

Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1

### **3.3 Polvos para preparar helados comestibles**

Se admiten las mismas funciones que para 3.1 y los aditivos para cada función en cantidades tales que el producto listo para consumo contenga como máximo los límites establecidos para la categoría 3.1. Se admite también el uso de Antiaglutinantes/Antihumectantes, en el producto listo para consumo, como se indica a continuación.

#### **AGLUTINANTE/ANTIHUMECTANTE**

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR

quantum satis

341i	Calcio (mono) fosfato, calcio fosfato monobásico, calcio (mono) ortofosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341ii	Calcio (di) fosfato, calcio fosfato dibásico, calcio (di) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
(*) Cuando para una determinada función se autoricen dos o más aditivos con concentración máxima numérica asignada, la suma de las cantidades a utilizar en un alimento no podrá ser superior a la cantidad máxima correspondiente al aditivo permitido en mayor cantidad y la cantidad de cada aditivo no podrá ser superior a su límite individual. Cuando un aditivo tenga dos o más funciones asignadas para un mismo alimento, la cantidad a utilizar en ese alimento no podrá ser superior a la cantidad indicada en la función en la que se le asigna mayor concentración.		

Se permitirá el agregado de aire y/o gas carbónico (dióxido de carbono).

El volumen de gas incorporado por cada 100 ml de mezcla fundida no podrá ser mayor de 120% calculados según la siguiente expresión:

Vol. total del congelado – Vol. de la mezcla fundida (a 20°C) x 100

---

Volumen de la mezcla fundida (a 20°C)

**Artículo 1076** (Res. 2141, 05/09/1983).

Las mezclas fluidas de las que por posterior congelación se obtengan los distintos tipos de helados deberán ser sometidas a un tratamiento térmico de 60-65°C durante 30 minutos como mínimo u otro equivalente aprobado por la autoridad sanitaria que garantice la destrucción de los gérmenes patógenos y/o las toxinas termolábiles.

A continuación, si las mezclas no son utilizadas en un plazo máximo de una hora, deberán ser enfriadas en todas sus partes y mantenidas a una temperatura no mayor de +6°C hasta la congelación, que deberá ser realizada dentro de las 24 horas.

Los ingredientes que no puedan ser sometidos al calor, tales como las frutas y/o pulpas, deberán ser sanas, maduras y en debidas condiciones de higiene.

Queda prohibido elaborar helados:

- a) Con agua no potable.
- b) Con leche cuya acidez sea mayor de 0,18% p/v expresada en ácido láctico.
- c) Con crema de leche cuya acidez sea mayor de 0,30% p/p expresada en ácido láctico.

- d) Con agregado de sustancias grasas distintas a la grasa de leche.
- e) Con materias primas y/o ingredientes que no respondan a las exigencias del presente Código y/o no sean aptas para el uso a las que se las destina.
- f) En recipientes metálicos que no cumplan con las exigencias de los Artículos 185 y 187 de presente Código.

**Artículo 1077** (Res. 310, 22/03/1988)

De acuerdo a sus características y/o a los ingredientes empleados en su elaboración, los helados se clasifican en:

1. Helados de agua o Sorbetes: esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Extracto seco, Mín.: 20,0% p/p
- Materia grasa de leche, Máx.: 1,5% p/p

2. Helados o Helados de leche: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Sólidos no grasos de leche, Mín.: 6,0% p/p
- Materia grasa de leche, Mín.: 1,5 % p/p

3. Cremas heladas o Helados de crema: esta denominación corresponde a los productos que han sido elaborados a base de leche y han sido adicionados de crema de leche y/o manteca.

Deberán responder a las siguientes exigencias:

- Sólidos no grasos de leche, Mín.: 6,0 % p/p
- Materia grasa de leche, Mín.: 6,0 % p/p

Los helados definidos en los Incs precedentes que se expendan envasados, deberán rotularse:

Helados de agua o Sorbete; Helado o Helado de leche; Crema helada o Helado de crema, según corresponda y por debajo de esta denominación deberán figurar con caracteres de buen tamaño y visibilidad, la leyenda: de ..., indicando el nombre de componente o fruta que lo caracteriza o bien la expresión: Sabor a ... cuando ha sido adicionado de una esencia permitida, seguido de la indicación Aromatizado con esencia natural o artificial, según corresponda.

Para poder incluir en su denominación y/o rotulación el nombre de una fruta, los distintos tipos de helados definidos en los Incs precedentes 1, 2 y 3 deberán ser adicionados, previamente a la congelación, de no menos de 20% p/p de jugo y/o pulpa y/o trozos de la misma.

En el caso de frutas ácidas (limón, grosella, frambuesa y frutilla), de kumquat (quinoto) y de banana, el agregado no será menor del 10% p/p. En el caso de frutas secas y coco rallado, el agregado no será menor del 8% p/p.

Se permite el refuerzo del aroma con esencias autorizadas, con declaración en el rotulado.

Cuando la denominación de los distintos tipos de helados definidos precedentemente signifique o dé a entender que el producto contiene huevo, deberá presentar un contenido mínimo de yema del 3% p/p.

Los helados que se denominen de chocolate deberán ser adicionados de no menos del 3% p/p de cacao en polvo y/o chocolate.

También podrán denominarse con nombres de fantasía, o tradicionales, impuestos por el uso, tales como: Crema rusa, Crema marrón glacé, Crema americana u otras. En caso de utilizar la palabra crema en la designación los helados deberán responder a las exigencias del Inc 3 del presente artículo.

4. Torta Helada o denominaciones similares: corresponden a los productos elaborados con los distintos tipos de helados definidos precedentemente a los que se ha agregado diversos ingredientes tales como bizcochuelo, masa de tortas, sustancias alimenticias de relleno, sustancias decorativas y otros productos alimentarios aceptados por el presente Código.

La base helada, excluidas las sustancias de relleno y/o decoración, deberá cumplir los requisitos especificados precedentemente para cada tipo de helado.

Estos productos se rotularán:

Torta helada de o con un nombre de fantasía debiendo consignar a continuación la descripción y/o denominación del o de los helados que constituyan la base helada, según correspondiera, y de los demás productos alimentarios de relleno y/o decoración.

5. Helados de bajo contenido glucídico: esta denominación corresponde a helados modificados en su contenido glucídico.

Deberán responder a las exigencias generales para productos dietéticos y en particular a las correspondientes para productos de bajo contenido glucídico.

En el caso de contener edulcorantes no nutritivos, deberá declararse su presencia cualitativamente y cuantitativamente con letras de un tamaño no menor de 2,0 mm de altura y 1,0 mm de ancho.

Los helados y tortas heladas y productos similares que se expendan envasados y rotulados deberán consignar en los rótulos de cada unidad, el peso o volumen neto y las materias primas y aditivos utilizados, en orden decreciente de sus proporciones.

La fecha de elaboración (mes y año) y/o la fecha de vencimiento (mes y año), deberán consignarse en los envases de expedición y documentos que los acompañen.

Los helados definidos en el Inc 5, deberán además, consignar en el rotulado la fecha de elaboración (día, mes y año) y la fecha de vencimiento de aptitud (día, mes y año).

En los establecimientos que elaboran helados en forma artesanal y expendan en forma directa al público, se deberá anunciar en forma visible y clara el tipo de helado según la clasificación precedente y la mención del componente o fruta que lo caracteriza.

Cuando se emplean sustancias aromatizantes autorizadas deberá declararse Con sabor a ...

Asimismo deberá declararse la cantidad aproximada en peso (gramos) o volumen (cm<sup>3</sup>) de los helados que se suministren en las presentaciones cuyo peso sea superior a 250 g.

(Res 305 del 26/03/1993) Los helados que respondan a las características definidas en el Inc 5, elaborados en forma artesanal (Helados Dietéticos Artesanales) podrán expendirse en los mismos locales donde se expendan los helados artesanales, pero en un área distinta, dentro del mismo local, se deberá exhibir las exigencias de rotulación del Artículo 1345, a excepción del Inc c).

El expendio debe realizarse ya sea en la planta de elaboración o en sucursales de la misma empresa.

**Artículo 1077 bis** (Res. Conj. SPRyRS 31/2003 y SAGPyA 286/2003, 03/04/2003)

En los rellenos para helados listos para su uso se permite agregar los aditivos que se consignan a continuación:

<b>Aditivo Número o INS</b>	<b>Aditivo: Función / Nombre</b>	<b>Aditivo: Concentración máxima g/100g</b>
	<b>ACIDULANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
334	Ácido Tartárico (rellenos no efervescentes)	0,5
334	Ácido Tartárico (rellenos efervescentes)	2,0
338	Ácido Fosfórico, ácidos Orto- Fosfórico	0,5
355	Ácido Adípico	0,2
	<b>REGULADOR DE ACIDEZ</b>	

Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
335i	Sodio- (mono) Tartrato	0,5
335ii	Sodio -(di) Tartrato	0,5
336i	Potasio Tartrato Acido, Potasio Bitartrato, Potasio –(mono) Tartrato	0,5
336ii	Potasio Tartrato Neutro, Potasio -(di) Tartrato	0,5
450iii	Sodio (tetra) difosfato, sodio pirofosfato	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
<b>ANTIOXIDANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
304	Ascorbil Palmitato	0,02 sobre materia grasa
305	Ascorbil Estearato	0,02 sobre materia grasa
306	Tocoferoles: concentrado mezcla	0,05 sobre materia grasa
307	Tocoferol: Alfa-Tocoferol	0,05 sobre materia grasa
310	Propil Galato	0,01 sobre materia grasa*
319	Ter-butil hidroquinona, TBHQ, butilhidroquinona terciaria	0,02 sobre materia grasa*
320	Butil Hidroxianisol, BHA, Hidroxianisol butilado	0,02 sobre materia grasa*
321	Butil Hidroxitolueno, BHT, Hidroxitolueno butilado	0,01 sobre materia grasa*
384	Isopropil Citrato (mezclas)	0,01 sobre materia grasa*
<b>AROMATIZANTE/SABORIZANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
<b>COLORANTE</b>		
100i	Cúrcuma, Curcumina	0,015 (como curcumina)
101i	Riboflavina	quantum satis
101ii	Riboflavina 5'- Fosfato de Sodio	quantum satis
102	Tartrazina,	0,030
110	Amarillo Ocaso FCF, Amarillo Sunset	0,010
120	Cochinilla, Acido Carmínico, Carmín	0,030
122	Azorrubina	0,005
123	Amaranto, Bordeaux S	0,010
124	Ponceau 4, Rojo Cochinilla A	0,010
127	Eritrosina	0,005
129	Rojo Allura AC, Rojo 40	0,030
131	Azul Patente V	0,030
132	Indigotina, Carmín de Indigo	0,030
133	Azul Brillante FCF	0,030
140i	Clorofila	quantum satis
140ii	Clorofilina	quantum satis
141i	Clorofila Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis
141ii	Clorofilina Cúprica, Sales de Sodio y Potasio	quantum satis

143	Verde Indeleble/ Fast Green/ Verde Rápido	0,030
150a	Caramelo I - Simple	quantum satis
150b	Caramelo II- Proceso Sulfito Cáustico	quantum satis
150c	Caramelo III- Proceso Amonio	quantum satis
150d	Caramelo IV- Proceso Sulfito Amonio	quantum satis
153	Carbón Vegetal	quantum satis
155	Marrón HT	quantum satis
160ai	Beta-Caroteno (Sintético Idéntico al natural)	quantum satis
160aii	Carotenos: Extractos Naturales	quantum satis
160b	Rocu/ Annatto/ Urucu/ Bixina/ Norbixina	0,020 (como Bixina)
160c	Paprika, capsantina, capsorubina	quantum satis
160e	Beta-Apo-8'Carotenal	0,030
160f	Ester Metílico o Etilico del Ácido Beta-Apo-8'-Carotenoico	0,030
162	Rojo de Remolacha, Betaina	quantum satis
163i	Antocianinas (de frutas y hortalizas)	quantum satis
171	Dióxido de Titanio	quantum satis
<b>CONSERVADOR (para rellenos grasos)</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
200	Ácido Sórbico	0,1
201	Sodio Sorbato	0,1, (como ác. Sórbico)
202	Potasio Sorbato	0,1, (como ác. Sórbico)
203	Calcio Sorbato	0,1, (como ác. Sórbico)
<b>EMULSIONANTE</b>		
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato	0,1
442	Sales de Amonio con ácido fosfátidos	0,5
472e	Esteres de Mono- y Digliceridos de ác. Grasos con ác. Dlacetil-tartarico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2-Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitán Triestearato	0,5

494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	<b>ESPESANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
405	Propilenglicol Alginato	0,5
	<b>ESTABILIZANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
339iii	Sodio (tri) fosfato, sodio (tri) orto-fosfato,	0,5 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )
405	Propilenglicol Alginato	0,5
432	Polioxietilen (20) sorbitan monolaurato	0,1
433	Polioxietilen (20) sorbitan monooleato	0,1
434	Polioxietilen (20) sorbitan monopalmitato	0,1
435	Polioxietilen (20) sorbitan monoestearato	0,1
436	Polioxietilen (20) sorbitan triestearato	0,1
442	Sales de amonio con ácido fosfatídico	0,5
472e	Esteres de mono- y digliceridos de ác. grasos con ác. Diacetil - tartarico	0,5
473	Esteres grasos de la sacarosa, sacaroésteres, ésteres de ácidos grasos con sacarosa	0,5
475	Esteres de Acidos Grasos con Poliglicerol	0,2
476	Poliglicerol polirricinoleato, ésteres de poliglicerol con ácido ricinoleico interesterificado	0,5
477	Mono y Diésteres de 1,2 Propilenglicol	0,5
481i	Sodio Estearoil Lactato, Sodio Estearoil Lactilato	0,5
482	Calcio Estearoil -2- Lactato, Calcio Estearoil Lactilato	0,5
491	Sorbitan Monoestearato	0,5
492	Sorbitan Triestearato	0,5
494	Sorbitan Monoleato	0,5
495	Sorbitan Monopalmitato	0,5
	<b>GELIFICANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
	<b>HUMECTANTE</b>	
Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
1520	Calcio – (tri) Fosfato, Calcio Fosfato Tribásico, Calcio- (tri) Ortofosfato	0,10

En los polvos para preparar rellenos para helados, se admiten las mismas funciones que para rellenos para helados, excepto conservadores; y los aditivos para cada función en cantidades tales que, el producto listo para consumo, responda a lo establecido para dicho grupo. Se admite también el uso de antiaglutinantes como se indica a continuación:

Aditivo Número o INS	Aditivo: Función / Nombre	Aditivo: Concentración máxima g/100g
	<b>AGLUTINANTE/ANTI HUMECTANTE</b>	



Todos los autorizados como BPF en MERCOSUR		quantum satis
341iii	Calcio (tri) fosfato, calcio fosfato tribásico, calcio (tri) orto-fosfato	0,1 (como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )

**Artículo 1078** (Res. 2141, 05/09/1983)

Los distintos tipos de helados deberán, responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

I. Helados de elaboración industrial:

a) Ausencia de gérmenes patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si el producto presenta:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 horas: mayor de  $1 \times 10^5/g$ .
2. Bacterias coliformes: Más de  $1 \times 10^2/g$ .
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de  $1 \times 10^2/g$ .
5. Salmonella: Presencia en 50 g
6. **(Res. 23, 30/01/1995)** Cuando el recuento de Hongos y Levaduras supere 100/g sólo podrá recomendarse verificar las prácticas de elaboración y la calidad de las materias primas utilizadas, no siendo este indicador habilitante para declarar al producto No Apto para el Consumo.

b) Ausencia de toxinas microbianas.

II. Helados de elaboración artesanal:

a) Ausencia de gérmenes patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si el producto presenta:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 horas: mayor de  $2 \times 10^5/g$
2. Bacterias coliformes: Más de  $1,5 \times 10^2/g$
3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g
4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de  $5 \times 10^2/g$
5. Salmonella: Presencia en 50 g
6. (Res 23, 30/01/1995) Cuando el recuento de Hongos y Levaduras supere 100/g sólo podrá recomendarse verificar las prácticas de elaboración y la calidad

de las materias primas utilizadas, no siendo este indicador habilitante para declarar al producto No Apto para el Consumo.

b) Ausencia de toxinas microbianas.

**Artículo 1079** (Res. 2141, 05/09/1983)

Los establecimientos que elaboren helados en forma artesanal y los expendan al público al detalle y/o los envíen a otros locales para su venta directa al público, deberán cumplir las siguientes exigencias:

a) Presentar ante la autoridad sanitaria competente, la declaración de la composición de las mezclas básicas en lo que respecta a los componentes indicados en el Artículo 1074 Inc a), b), c), d) y e).

b) Mantener los vasitos, cucuruchos y otros elementos en el lugar de expendio de los helados, en adecuadas condiciones de higiene, así como las cucharitas de madera o material plástico, las que deberán ser entregadas por el expendedor, no pudiendo permanecer al alcance del público.

c) No expender helados que contengan dióxido de carbono en forma de nieve carbónica, escamas de hielo y/o restos de la mezcla congeladora.

**Artículo 1079bis** (Res. 711, 25/04/1985)

Con las denominaciones genéricas de Polvo para preparar helados, Preparado básico para helados y similares, se entienden los productos en polvo elaborados en base a ingredientes consignados en el Artículo 1074 con el agregado optativo de los aditivos autorizados por el Artículo 1075.

Estos productos reconstituidos con agua y/o leche y/o zumos de frutas en la proporción, que así como las instrucciones de preparación, deben figurar obligatoriamente en el rotulado, permitirán la obtención de un producto final que responda, de acuerdo a su denominación, a todas las exigencias del Artículo 1077 del presente.

Deberán presentar un contenido máximo de humedad de 5% y responder a las siguientes exigencias microbiológicas:

a) Ausencia de gérmenes patógenos. Esta exigencia se dará por no cumplida si presentan:

1. Recuento de bacterias mesófilas aerobias, PCA, 30°C, 72 h: mayor de  $5 \times 10^4$ /g

2. Bacterias coliformes: Más de 10/g

3. Bacterias coliformes fecales: Más de 1/g

4. Staphylococcus aureus coagulasa positiva: Más de 10/g

5. Salmonella: presencia en 25/g

6. Bacillus cereus: Más de 100/g

b) Hongos y/o levaduras: Máx: 5 x 10/g

Deberán denominarse:

... para preparar helados de ..., indicando el tipo de helado y el nombre del componente que los caracteriza o bien

... para preparar helado de ..., indicando el tipo, con sabor a..., cuando han sido adicionados de una esencia permitida, seguida de la indicación Aromatizado con esencia natural o artificial, según corresponda.

Deberán consignar en el rótulo, la fecha de vencimiento, el peso neto y la indicación de la cantidad en peso de producto final, que se puede preparar con el contenido del envase.