

BOLETIN OFICIAL

DE LA REPUBLICA ARGENTINA



BUENOS AIRES, MARTES 11 DE MAYO DE 1999

AÑO CVII

SUPLEMENTO

Nº 29.144

1ª LEGISLACION
Y AVISOS OFICIALES

Los documentos que aparecen en el BOLETIN OFICIAL DE LA REPUBLICA ARGENTINA serán tenidos por auténticos y obligatorios por el efecto de esta publicación y por comunicados y suficientemente circulados dentro de todo el territorio nacional (Decreto Nº 659/1947)

MINISTERIO DE JUSTICIA
Dr. RAUL E. GRANILLO Ocampo
MINISTRO

SECRETARIA DE ASUNTOS
TECNICOS Y LEGISLATIVOS
Dr. GUSTAVO A. NAVEIRA
SECRETARIO

DIRECCION NACIONAL DEL
REGISTRO OFICIAL
Dr. RUBEN A. SOSA
DIRECTOR NACIONAL

Domicilio legal: Suipacha 767
1008 - Capital Federal
Tel. y Fax 4322-3788/3949/
3960/4055/4056/4164/4485

<http://www.jus.gov.ar/servilboletin/>
Sumario 1ª Sección
(Síntesis Legislativa)
[e-mail: boletin@jus.gov.ar](mailto:boletin@jus.gov.ar)

Registro Nacional de la
Propiedad Intelectual
Nº 955.470

Por ello,

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Inclúyese en el Código Alimentario Argentino el Artículo 235 bis, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 235 bis: Se deberá indicar en forma obligatoria en la rotulación de los alimentos envasados, el nombre o razón social y la dirección del importador. Los datos anteriormente mencionados podrán ser incluidos en el país de origen o procedencia o en el destino”.

Art. 2º — La entrada en vigencia de la presente Resolución se ajustará a lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 3º — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados-Parte.

Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común - Sección Nacional.

Art. 5º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Art. 6º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.



RESOLUCIONES

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 291/99

Inclúyese la declaración obligatoria en el rotulado de los alimentos envasados de los datos del importador del producto alimenticio.

Bs. As., 14/4/99

VISTO las leyes 18.284 y 23.981, el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Grupo Mercado Común Mercosur 72/97 y el capítulo V del Código Alimentario Argentino sobre normas para la rotulación y publicidad de los alimentos y el Expediente Nº 1-47-8772-98-7 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que por la referida Ley 23.981 se aprobó el Tratado de Asunción, suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I Artículo 1º del aludido Tratado los Estados-Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que el Grupo Mercado Común ha dictado la Resolución GMC Nº 72/97 referida a la declaración obligatoria en el rotulado de los alimentos envasados de los datos del importador del producto alimenticio.

Que a los fines de la incorporación de la citada Resolución al Código Alimentario Argentino, es necesario incluir en el citado cuerpo normativo el Artículo 235 bis.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

SUMARIO

	Pág.		Pág.
CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO		<i>rales para Películas de Celulosa Regenerada en contacto con Alimentos.</i>	8
<i>Resolución 291/99-MSAS</i>		<i>Resolución 297/99-MSAS</i>	
<i>Inclúyese la declaración obligatoria en el rotulado de los alimentos envasados de los datos del importador del producto alimenticio.</i>	1	<i>Modifícase en la parte correspondiente a envases y equipamientos celulósicos a entrar en contacto con alimentos</i>	11
<i>Resolución 292/99-MSAS</i>		<i>Resolución 298/99-MSAS</i>	
<i>Modifícase en lo referente a la identidad y calidad de quesos azules (Roquefort o Gorgonzola).</i>	2	<i>Modifícase en la parte correspondiente a la Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos y la Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos.</i>	16
<i>Resolución 293/99-MSAS</i>		<i>Resolución 300/99-MSAS</i>	
<i>Inclúyense Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Elastoméricos en contacto con Alimentos.</i>	3	<i>Modifícase en la parte correspondiente a la identidad y calidad de los quesos Parmesao, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.</i>	25
<i>Resolución 294/99-MSAS</i>		<i>Resolución 325/99-MSAS</i>	
<i>Modifícase en la parte correspondiente a la Lista de Aditivos para la cerveza.</i>	4	<i>Modifícase en la parte correspondiente a las especificaciones técnicas de la “Polidextrosa”.</i>	26
<i>Resolución 295/99-MSAS</i>			
<i>Modifícase en la parte correspondiente a la identidad y calidad de las leches fermentadas.</i>	4		
<i>Resolución 296/99-MSAS</i>			
<i>Inclúyense Disposiciones Gene-</i>			

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 292/99

Modificase en lo referente a la identidad y calidad de quesos azules (Roquefort o Gorgonzola).

Bs. As., 14/4/99

VISTO las leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Grupo Mercado Común Nº 48/97, el Artículo 627 del Código Alimentario Argentino y el Expediente Nº 1-47-7543-98-1 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que por la referida Ley 23.981 se aprobó el Tratado de Asunción, suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, Artículo 1º del aludido Tratado, los Estados-Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que el Grupo Mercado Común ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común Nº 48/97 referida a la identidad y calidad de quesos azules (Roquefort o Gorgonzola).

Que a los fines de la incorporación de la citada Resolución al Código Alimentario Argentino resulta necesario modificar el Artículo 627 del mencionado cuerpo normativo.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello;

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Modificase el Artículo 627 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art.627.- 1. DESCRIPCION:

1.1. DEFINICION.

Se entiende por Queso Azul el producto que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementado o no por la acción de bacterias lácticas específicas, y mediante un proceso de elaboración que utiliza hongos específicos (Penicillium roquefortii), complementados o no por la acción de hongos y/o levaduras subsidiarias responsables de otorgarle al producto características distintivas durante el proceso de elaboración y maduración.

1.2. CLASIFICACION.

El Queso Azul es un queso graso y de mediana a alta humedad de acuerdo a la clasificación establecida en el “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”, Resolución GMC Nº 79/94, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 110/95.

1.3. DESIGNACION (Denominación de Venta).

Se denominará “Queso Azul”. Opcionalmente podrá denominarse “Queso Gorgonzola” o “Queso Roquefort”.

2. COMPOSICION Y REQUISITOS.

2.1. COMPOSICION.

2.1.1. Ingredientes obligatorios. Leches y/o leches reconstituidas estandarizadas o no en su contenido de materia grasa.

Las leches empleadas en la elaboración del Queso Azul deberán proceder de las especies bovina, ovina o caprina, y pueden ser utilizadas solas o en mezclas.

Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

Cloruro de sodio.

Cultivos de Penicillium roquefortii.

2.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo.

Cultivos de bacterias lácticas específicas.

Cultivos de hongos y/o levaduras subsidiarias para la maduración.

Cloruro de Calcio.

2.2. REQUISITOS.

2.2.1. CARACTERISTICAS SENSORIALES.

2.2.1.1. Consistencia

Semidura desmenuzable o semiblanda pastosa.

2.2.1.2. Textura.

Abierta, con desarrollo de mohos distribuidos de manera razonablemente uniforme, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

2.2.1.3. Color.

Blanco a blanco amarillento, uniformes, con vetas características de color verde, verde azulado o verde grisáceo.

2.2.1.4. Sabor.

Picante, salado, característico.

2.2.1.5. Olor.

Característico acentuado.

2.2.1.6. Corteza

Rugosa, débil, sin rajaduras, irregular. Eventualmente puede presentar una untuosidad superficial de color ligeramente parduzco y/o incipiente desarrollo de hongos y/o levaduras subsidiarias.

2.2.1.7. Ojos.

No posee. Eventualmente podrá presentar algunos pocos ojos pequeños y diseminados y/o algunas aberturas (ojos mecánicos).

2.2.2. FORMA Y PESO.

2.2.2.1. Forma Cilíndrica.

2.2.2.2. Peso 2 a 13 kg.

2.2.3. REQUISITOS FISICO - QUIMICOS.

El Queso Azul responderá a las características de composición y calidad de los quesos de mediana o alta humedad y grasos establecidas en el “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”, Resolución GMC Nº 79/94, incorporada al presente Código por Resolución (M. S. y A. S.) Nº 110/95.

2.2.4. CARACTERISTICAS DISTINTIVAS DEL PROCESO DE ELABORACION.

2.2.4.1. Obtención de una masa por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes específicas, complementadas o no por la acción de bacterias lácticas específicas, cortada en granos grandes, agitada sin calentamiento, desuerada, moldeada solamente después de una fermentación, termoexcitada, salada y madurada a temperaturas inferiores a los 15°C.

2.2.4.2. Estabilización y maduración:

El Queso Azul deberá ser madurado por el tiempo necesario para lograr sus características específicas (por lo menos 35 días a una temperatura inferior a los 15°C).

2.2.5. ACONDICIONAMIENTO.

En envases o envolturas plásticas o aluminio o estaño, con o sin vacío; o acondicionado en envases o envolturas bromatológicamente aptos.

2.2.6. CONDICIONES DE CONSERVACION Y COMERCIALIZACION.

El Queso Azul debe conservarse hasta y durante su expendio a una temperatura no superior a los 8°C.

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA /ELABORACION.

3.1. ADITIVOS.

En el Queso Azul se autorizan los aditivos previstos en el Punto 5 del “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”, Resolución GMC Nº 79/94, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 110/95, para Quesos de Alta y Mediana Humedad. Se autoriza además el uso de lipasas y proteasas según b.p.f.

3.2. COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

No se autorizan.

4. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

5. HIGIENE.

5.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración de estos productos deberán estar de acuerdo con el “Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos”, Resolución GMC Nº 80/96, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 587/97.

La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13, p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

Queda excluida de la obligación de ser sometida a pasteurización o tratamiento térmico, la leche higienizada que se destine a la elaboración de quesos que se sometan a un proceso de maduración a una temperatura superior a los 5°C durante un lapso no menor a 60 días.

5.2 Criterios macroscópicos.

El producto no deberá contener impurezas o sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.3. Criterios microscópicos.	Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.
El producto no deberá presentar sustancias microscópicas extrañas de cualquier naturaleza.	
5.4. Criterios microbiológicos.	Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.
El Queso Azul deberá cumplir con lo establecido en el “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos”, Resolución GMC Nº 69/93, incorporada la presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95, para Quesos de Mediana Humedad.	Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.
6. PESOS Y MEDIDAS.	Por ello,
Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.	EL MINISTRO DE SALUD Y ACCION SOCIAL RESUELVE:
7. ROTULADO.	Artículo 1º — Inclúyese en el Código Alimentario Argentino el Artículo 219 bis, el que quedará redactado de la siguiente manera:
Se aplicará el Punto 9. ROTULADO del “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”, Resolución GMC Nº 79/94, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.): Nº 110/95.	“Art. 219 bis. — Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Elastoméricos en contacto con Alimentos.
Se rotulará “Queso Azul”. Opcionalmente podrá rotularse “Queso Gorgonzola” o “Queso Roquefort”.	1. ALCANCE
Cuando en su elaboración se utilicen leches de las especies ovina y/o caprina, solas o en mezclas con leche de la especie bovina, deberá consignarse en el listado de ingredientes los tipos de leche empleados, utilizando la denominación genérica “leche” para la leche bovina y “leche de oveja” y/o “leche de cabra” cuando correspondiere.	El presente Artículo se aplica a envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, durante su producción, elaboración, transporte, distribución y almacenamiento. Se aplica inclusive a aquellos compuestos de varios tipos de materiales, siempre que la capa que esté en contacto con el alimento sea elastomérica.
8. METODOS DE ANALISIS.	2. DEFINICIONES
Humedad: FIL 4A: 1982. Quesos y Quesos Procesados. Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia).	2.1.- Caucho natural (en portugués: borrachas): químicamente es un polímero lineal de alto peso molecular de fórmula general [C ₅ H ₈] _n , de cis- 1,4-isopreno y otros isómeros en proporciones menores. Se obtiene en forma de látex de una gran variedad de árboles y plantas de la familia Hevea, que se encuentran en las regiones tropicales.
Materia grasa: FIL 5B:1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.	2.2. - Cauchos sintéticos (en portugués elastômeros): Principalmente productos obtenidos por la polimerización de dienos conjugados, que contienen dobles ligaduras en la molécula del polímero. Entre ellos se pueden mencionar los cauchos de:
9. MUESTREO.	— isobutileno - isopreno
Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C: 1995. Leche y productos lácteos- Métodos de muestreo.	— estireno - butadieno
Asimismo se tendrán en cuenta a los fines del presente Artículo la Norma A6 del Codex Alimentarius Norma General para el Queso y la Norma FIL 99A: 1987. Evaluación sensorial de Productos Lácteos.	— acrilonitrilo - butadieno
Art. 2º — La entrada en vigencia de la presente Resolución se ajustará a lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.	— cloropreno
Art. 3º — Transcurrido un plazo de tres años a partir de la puesta en vigencia de la presente, Resolución no podrán utilizarse las denominaciones opcionales a las que se hace referencia en el Artículo 627 del Código Alimentario Argentino, según la modificación efectuada por la presente Resolución.	— isopreno
Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaria General Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados-Parte.	3. DISPOSICIONES GENERALES
Art. 5º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común - Sección Nacional.	3.1.- Los envases y equipamientos elastoméricos deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.
Art. 6º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.	3.2.- Para la fabricación de envases y equipamientos elastoméricos podrán ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias detalladas en la “Lista Positiva para Elastómeros”, (en portugués “Lista Positiva para Borrachas e Elastômeros”) cumpliendo con las restricciones establecidas en la misma.
Art. 7º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.	3.3.- La lista positiva para elastómeros podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Apéndice “Criterios de armonización de las listas positivas” de la Resolución GMC 56/92 “Criterios Generales sobre Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos”, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95.
	3.4.- Los envases y equipamientos elastoméricos, en las condiciones previsibles de uso, no cederán a los alimentos sustancias indeseables, tóxicas o contaminantes, que representen un riesgo para la salud humana, en cantidades superiores a los límites de migración total y específica.
	3.5.- Todos los envases y equipamientos elastoméricos en contacto con los alimentos, deberán cumplir los siguientes límites de migración total:
	— 50 mg/kg de simulante, en el caso de envases y equipamientos con capacidad superior o igual a 250 ml; en el caso de envases y equipamientos en que no sea posible estimar el área de superficie de contacto; y en el caso de elementos de cierre, u otros objetos de área pequeña.
	— 8 mg/dm2 de área de superficie del envase, en el caso de envases y equipamientos con capacidad inferior a 250 ml y en el caso de material elastomérico genérico.
	3.6.- Para la realización de los ensayos de migración total se seleccionarán las condiciones de ensayo equivalentes a las condiciones reales de uso.
	La metodología analítica del ensayo de migración total está establecida en la Resolución MERCOSUR GMC Nº 36/92, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95.
	3.7.- Los límites de migración específica, así como la metodología analítica, están establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.
	3.8.- Los envases y equipamientos elastoméricos no ocasionarán modificaciones inaceptables de la composición de los alimentos o de las características sensoriales de los mismos.
	3.9.- Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear los envases y equipamientos elastoméricos deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR GMC Nº 56/92 y 28/93, incorporadas al presente Código por Resolución (M.S. y A. S.) Nº 3/95, para los utilizados en envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.
	La metodología analítica correspondiente se halla descripta en la Resolución MERCOSUR GMC Nº 28/93, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 28/93.
	3.10.- En la elaboración de envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos, está prohibida la utilización de materiales elastoméricos provenientes de envases, fragmentos de objetos, cauchos reciclados o ya utilizados, debiendo por lo tanto utilizarse sólo material virgen, de primer uso.

3.11.- Los envases, productos semielaborados (productos intermedios) y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizados/aprobados previamente por la Autoridad Competente.

3.12.- Los usuarios de envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellos aprobados/autorizados por la Autoridad Competente.

3.13.- Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos elastoméricos destinados a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la Autoridad Competente para su aprobación/autorización.

3.14.- Los envases y equipamientos elastoméricos destinados al contacto bucal, deberán asegurar una protección adecuada contra posibles riesgos que puedan derivar de dicho contacto en el momento del uso”.

Art. 2º — La entrada en vigencia de la presente Resolución se ajustará a lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 3º — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados-Parte.

Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto —Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común— Sección Nacional.

Art. 5º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Art. 6º — Regístrese, publíquese. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 294/99

Modifícase en la parte correspondiente a la Lista de Aditivos para la cerveza.

Bs. As., 14/4/99

VISTO el Expediente Nº 1-47-2110-4324-98-7 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:
Que la Cámara de la Industria Cervecera Argentina solicitó ante el Instituto Nacional de Alimentos se autorice la utilización de sulfitos como aditivos antioxidantes para cervezas.
Que la referida solicitud fue remitida a la Comisión Nacional de Alimentos, quien analizó la propuesta de admitir la incorporación de los mencionados aditivos en las prácticas o manipulaciones permitidas para la elaboración de cerveza y cerveza sin alcohol.
Que en la Directiva Nº 95/2 de la Comunidad Europea publicada en el Official Journal of the European Communities (18-03-95) se incluyen a los sulfitos como aditivos autorizados para la cerveza, para la cerveza sin alcohol y para la cerveza de bajo tenor alcohólico en una cantidad máxima de 20 mg/l expresada como SO ₂ .
Que a pesar de no haberse definido aún la Lista de Aditivos para la cerveza, el anhídrido sulfuroso y sus sales se encuentran incluidos en la lista General de Aditivos MERCOSUR.
Que asimismo todos los países miembros del MERCOSUR han solicitado la inclusión de los sulfitos en la referida Lista de Aditivos para la cerveza.
Que habiendo evaluado los antecedentes del caso la referida Comisión Nacional de Alimentos no encuentra reparos de orden sanitario para aceptar el empleo de los aditivos mencionados en la dosis propuesta en la citada Directiva Nº 95/2 de la Comunidad Europea.
Que en virtud de lo expuesto corresponde modificar el Artículo 1081 punto 1 del Código Alimentario Argentino.
Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.
Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.
Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.
Por ello;

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION
RESUELVE:

Artículo 1º — Inclúyese en el Artículo 1081 punto 1 (Prácticas permitidas) del Código Alimentario Argentino el inciso k) el que quedará redactado de la siguiente forma:

“k) El sulfitado por métodos autorizados, admitiéndose una cantidad máxima en el producto de 20 mg/l, expresado como SO₂”.

Art. 2º — Regístrese. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación. Comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 295/99

Modifícase en la parte correspondiente a la identidad y calidad de las leches fermentadas.

Bs. As., 14/4/99

VISTO las leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Grupo Mercado Común Nº 47/97, los Artículos 576, 577, 577 bis, 577 tris, 578, 578 bis, 579, 580, 581, 581 bis y 581 tris del Código Alimentario Argentino y el Expediente Nº 1-47-7542-98-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:
Que por la referida ley 23.981 se aprobó el Tratado de Asunción, suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, Artículo 1º del aludido Tratado los Estados-Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que el Grupo Mercado Común ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común Nº 47/97 referida a la identidad y calidad de leches fermentadas.

Que a los fines de la incorporación de la citada Resolución al Código Alimentario Argentino, resulta necesario modificar los Artículos 576 y 577 tris, y derogar los artículos 577, 577 bis, 578, 578 bis, 579, 580, 581, 581 bis y 581 tris del mencionado cuerpo normativo.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello;

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Modifícase el Artículo 576 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 576.- 1. DESCRIPCION
1.1. Definición.
Se entiende por leches fermentadas los productos, adicionados o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Estos microorganismos específicos deben ser viables, activos y abundantes en el producto final durante su período de validez.
1.1.1. Yogur o Yoghurt o logurte:
Se entiende por Yogur o Yoghurt o logurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbióticos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias ácido-lácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.
1.1.2. Leche Fermentada o Cultivada.
Se entiende por Leche Fermentada o Cultivada el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con uno o varios de los siguientes cultivos:
Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei, Bifidobacterium spp, Streptococcus salivarius subsp. thermophilus y/u otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.
1.1.2.1. Leche Acidófila o Acidofilada
Se entiende por Leche Acidófila o Acidofilada el producto incluido en la definición 1.1.2. cuya fermentación se realiza exclusivamente con cultivos de Lactobacillus acidophilus.
1.1.3. Kefir
Se entiende por Kefir el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos acidolácticos elaborados con granos de Kefir, Lactobacillus Kefir, especies de los géneros Leuconostoc, Lactococcus y Acetobacter, con producción de ácido láctico, etanol y dióxido de carbono. Los granos de Kefir están constituidos por levaduras fermentadoras de la lactosa (Kluyveromyces marxianus) y levaduras no fermentadoras de la lactosa (Saccharomyces omnisporus, Saccharomyces cerevisae y Saccharomyces exiguus), Lactobacillus casei, Bifidobacterium spp y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.
1.1.4. Kumys
Se entiende por Kumys el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Kluyveromyces marxianus.
1.1.5. Cuajada o Coalhada.
Se entiende por Cuajada o Coalhada el producto incluido en la definición 1.1. cuya fermentación se realiza con cultivos individuales o mixtos de bacterias lácticas mesofílicas productoras de ácido láctico.

- 1.2. Clasificación.
- 1.2.1. De acuerdo con el contenido de materia grasa, las leches fermentadas se clasifican en:
- 1.2.1.1. Con crema. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 6,0 g/100g.
- 1.2.1.2. Enteras o Integrales. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa mínimo de 3,0 g/100g.
- 1.2.1.3. Parcialmente descremadas. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 2,9 g/100g.
- 1.2.1.4. Descremadas. Aquellas cuya base láctea tenga un contenido de materia grasa máximo de 0,5 g/100g.

1.2.2. Cuando en su elaboración se han adicionado ingredientes opcionales no lácteos, antes, durante o después de la fermentación, hasta un máximo de 30 % m/m, se clasifican como leches fermentadas con agregados.

1.2.2.1. En el caso que los ingredientes opcionales sean exclusivamente azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes) y/o almidones o almidones modificados y/o malto dextrinas y/o se adicionen sustancias aromatizantes/saborizantes, se clasifican como leches fermentadas endulzadas o azucaradas o con azúcar y/o aromatizadas/saborizadas.

1.3. Designación (Denominación de Venta).

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

1.3.1. El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingre- dientes lácteos se designará “Yogur” o “Yoghurt” o “logurte” o bien “Yogur Natural”, “Yoghurt Natural” o “logurte Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Yogur” o “Yoghurt” o “logurte”, mencionan- do la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación “Entero” o “Integral” según 1.2.1. y 2.2.2. y que presente con- sistencia firme podrá opcionalmente designarse “Yogur Tradicional”, “Yoghurt Tradicional” o “logurte Tradicional”. Podrá utilizarse la expresión “Clásico” en lugar de “Tradicional”.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.2. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará Yogur con ...(1)...” o “Yoghurt con ...(1)...” o “logurte con(1)....”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Par- cialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.3. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Yo- gur endulzado” o “Yoghurt endulzado” o “logurte endulzado” o “Yogur sabor a ...(2)...”, “Yoghurt sabor a...(2)...” o “logurte sabor ... (2)...” o “Yogur endulzado sabor a ... (2)...” o “Yoghurt endulzado sabor a ... (2)...” o “logurte endulzado sabor ... (2)...”, llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características dis- tintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

1.3.4. El producto definido en 1.1.2. se designará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” o bien “Leche Fermentada Natural” o “Leche Cultivada Natural” mencionando las Expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

El producto definido en 1.1.2. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.5. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Leche Fermentada con ... (1)...” o “Leche Cultivada con ...(1)...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

1.3.6. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Le- che fermentada endulzada” o “Leche cultivada endulzada” o “Leche fermentada sabor a ...(2)...” o “Leche cultivada sabor a...(2)...” o “Leche fermentada endulzada sabor a ...(2)...” o “Leche cultivada endulzada sabor a...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se men- cionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

1.3.7. El producto definido en 1.1.2.1. se designará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” o bien “Leche Acidófila Natural” o “Leche Acidofilada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.2.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” men- cionando la expresión “Descremada” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.8. El producto definido en 1.1.2.1 que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Le- che Acidófila con ..(1)...” o “Leche Acidofilada con ...(1)...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.9. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Leche Acidófila endulzada” o “Leche Acidofilada endulzada” o “Leche Acidófila sabor a ...(2)...” o “Leche Acidofilada sabor a...(2)...” o “Leche Acidófila endulzada sabor a ...(2)...” o “Leche Acidofilada endulzada sabor a...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se men- cionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

1.3.10. El producto definido en 1.1.3 se designará “Kefir” o bien “Kefir Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.3. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Kefir” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.11. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Kefir con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicio- nadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresio- nes “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según correspon- da a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.12. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Kefir endulzado” o “Kefir sabor a ...(2)...” o “Kefir endulzado sabor a ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Ente- ro” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

1.3.13. El producto definido en 1.1.4. se designará “Kumys” o “Kumys Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.4. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se denominará “Kumys” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.14. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Kumys con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.15. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Kumys endulzado” o “Kumys sabor a ...(2)...” o “Kumys endulzado sabor a ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

1.3.16. El producto definido en 1.1.5. se designará “Cuajada” o “Coalhada” o bien “Cuajada Natu- ral” o “Coalhada Natural” mencionando las Expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcial- mente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.5. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4, todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se designará “Cuajada” o “Coalhada” mencionando la ex- presión “Descremada” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.17. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se designará “Cua- jada con ...(1)...” o “Coalhada con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se men- cionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

1.3.18. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se designará “Cuajada endulzada” o “Coalhada endulzada”, “Cuajada sabor a ...(2)...” o “Coalhada sabor ...(2)...” o “Cuajada endulzada sabor a ...(2)...” o “Coalhada endulzada sabor ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Ente- ra” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada”; en lugar de “endulzada”.

2. COMPOSICION Y REQUISITOS.

2.1. Composición.

2.1.1. Ingredientes obligatorios.

Leche o leche reconstituida estandarizada en su contenido de materia grasa.

Cultivos de bacterias lácticas. Cultivos de bacterias lácticas específicas, según corresponda a las definiciones establecidas en 1.1.1., 1.1.2., 1.1.2.1, 1.1.3., 1.1.4. y 1.1.5.

2.1.2. Ingredientes opcionales.

Leche concentrada, crema, manteca, grasa anhidra de leche o butter oil, leche en polvo, caseinatos alimenticios, proteínas lácteas, otros sólidos de origen lácteo, sueros lácteos, concentrados de sueros lácteos.

Frutas en forma de pedazos (trozos), pulpa, jugo u otros preparados a base de frutas.

Otras sustancias alimenticias tales como miel, coco, cereales, vegetales, frutas secas, chocolate, especias, café, otras, solas o combinadas.

Azúcares y/o glúcidos (excepto polialcoholes y polisacáridos).

Maltodextrinas.

Cultivos de bacterias lácticas subsidiarias.

Almidones o almidones modificados en una proporción máxima del 1 %(m/m) del producto final.

Los ingredientes opcionales no lácteos, solos o combinados deberán estar presentes en una proporción máxima del 30%(m/m) del producto final.

2.2. Requisitos.

2.2.1. Características sensoriales.

2.2.1.1. Aspecto: consistencia firme, pastosa o semisólida, líquida.

2.2.1.2. Color: blanco o en acuerdo con la o las sustancias alimenticias y/o colorante(s) adicionadas.

2.2.1.3. Olor y sabor: Característico o de acuerdo a la o las sustancias alimenticias y/o saborizantes/aromatizantes adicionadas.

2.2.2. Requisitos Físico Químicos.

2.2.2.1. Las leches fermentadas definidas en 1.1. deberán cumplir los requisitos fisico-químicos consignados en la Tabla 1.

Tabla 1.

Materia Grasa Láctea (g/100g) (*) Norma FIL 116A:1987(**)				Acidez (g de ácido láctico/100g) Norma FIL 150:1991 (***)	Proteínas lácteas (g/100g)(*)
Con crema	Enteras o Integrales	Parcialmente descremadas	Descremadas		
Mín 6,0	3,0 a 5,9	0,6 a 2,9	Máx. 0,5	0,6 a 2,0	Mín. 2,9

(*) - Las leches fermentadas con agregados, endulzadas y/o saborizadas podrán tener contenidos de materia grasa y proteína inferiores, no debiendo reducirse en una proporción mayor al porcentaje de sustancias alimenticias no lácteas, azúcares, acompañados o no de glúcidos (excepto polisacáridos y polialcoholes), almidones o almidones modificados y/o maltodextrinas y/o saborizantes adicionadas.

- Norma FIL 20B: 1993. Leche y productos lácteos. Determinación de contenido de proteínas.

(**) Norma FIL 116A:1987. Contenido de Materia Grasa.

(***) Norma FIL 150:1991. Yogur. Acidez.

2.2.2.2. Las leches fermentadas, consignadas en el presente Artículo, deberán cumplir, en particular, los requisitos fisico-químicos que figuran en la Tabla 2.

Tabla 2.

Producto	Acidez g de ác. Láctico/100g Norma FIL 150:1991(*)	Etanol (%v/m)
Yogur	0,6 a 1,5	-
Leche Fermentada o Cultivada	0,6 a 2,0	-
Leche acidófila o acidofilada	0,6 a 2,0	-
Kefir	<1,0	0,5 a 1,5
Kumys	> 0,7	Mín. 0,5
Cuajada o Coalhada	0,6 a 2,0	-

(*) Norma FIL 150:1991. Yogur. Acidez.

2.2.3. Recuento de microorganismos específicos

Las leches fermentadas deberán cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 3. durante su periodo de validez.

Tabla 3

Producto	Recuento de bacterias lácticas totales (UFC/g) Norma FIL 117 A:1988 (**)	Recuento de levaduras específicas (UFC/g) Norma FIL 94B:1990 (***)
Yogur	Mín. 10 ⁷ (*)	—
Leche fermentada o cultivada	Mín. 10 ⁶ (*)	—
Leche acidófila o acidofilada	Mín. 10 ⁷	—
Kefir	Mín. 10 ⁷	Mín. 10 ⁴
Kumys	Mín. 10 ⁷	Mín. 10 ⁴
Coalhada o Cuajada	Mín. 10 ⁶	—

(*) En el caso que se mencione el uso de bifidobacterias el recuento será de un mínimo de 10⁶ UFC de bifidobacterias/g.

(**) Norma FIL 117 A: 1988. Recuento de bacterias lácticas totales.

(***) Norma FIL 94 B:1990. Recuento de levaduras específicas.

2.2.4. Tratamiento Térmico.

Las leches fermentadas no deberán ser sometidas a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación. Los microorganismos de los cultivos utilizados deben ser viables y activos y estar en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

2.3. Acondicionamiento.

Las leches fermentadas deberán ser envasadas con materiales adecuados para las condiciones de almacenamiento previstas y que confieran al producto una protección adecuada.

2.4. Condiciones de conservación y comercialización.

Las leches fermentadas deberán conservarse y comercializarse a una temperatura no superior a 10°C.

3. ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

3.1. Aditivos.

3.1.1. No se admite el uso de aditivos en la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1.1. para las cuales se hayan utilizado exclusivamente ingredientes lácteos. Se exceptúa de esta prohibición la clase “Descremadas”, en cuyo caso se admite el uso de los aditivos espesantes/estabilizantes consignados en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final.

3.1.2. En la elaboración de las leches fermentadas definidas en 1.1. correspondientes a las clasificaciones 1.2.2. y 1.2.2.1. se admitirá el uso de todos los aditivos que se indican en la Tabla 4. en las concentraciones máximas indicadas en el producto final. Quedan exceptuadas de la autorización del uso de acidulantes las leches fermentadas adicionadas exclusivamente de azúcares y/o glúcidos (con azúcar, endulzadas o azucaradas).

3.1.3. En todos los casos se admitirá la presencia de los aditivos transferidos a través de los ingredientes opcionales de conformidad con el Principio de Transferencia de los Aditivos Alimentarios. (Resolución GMC 105/94, incorporada al presente Código, por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 184/95 y Codex Alimentarius. Vol. 1A. 1995. Sección 5.3. Principio de Transferencia de los aditivos alimentarios en los alimentos) y su concentración en el producto final no deberá superar la proporción que corresponda de la concentración máxima admitida en el ingrediente opcional y cuando se trate de aditivos indicados en el presente Artículo no deberá superar los límites máximos autorizados en el mismo. En el caso particular del agregado de pulpa de fruta o preparados de fruta, ambos de uso industrial, se admitirá además la presencia de ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio en una concentración máxima de 300 mg/kg (expresado en ácido sórbico) en el producto final

Tabla 4.

Aditivo	Función	Conc. Máx. en el Producto Final
Aromatizantes/Saborizantes	Aromatizante/ Saborizante	q. s
Carotenos, extractos naturales INS 160 a (ii)	Colorante	50 mg/kg
Bixina, Norbixina, Urucu, Annato Rocu INS 160b	Colorante	9,5 mg/kg como norbixina
Beta caroteno sintético idéntico al natural INS 160 a (i)	Colorante	50 mg/kg
Carmín, Acido carmínico, Cochinilla INS 120	Colorante	100 mg/kg como ác. carmínico
Riboflavina INS 101 (i) Riboflavina 5' Fosfato de Sodio NS 101 (ii)	Colorante	30 mg/kg
Rojo de remolacha INS 162 Caramelo I Simple INS 150 (a) Caramelo II Proceso Sulfito Caústico INS 150(b)	Colorante	q.s.

[illegible]

3.2. Coadyuvantes de Tecnología/Elaboración. No se admite el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4. CONTAMINANTES.

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

5. HIGIENE.

5.1. Consideraciones generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto estarán de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las Condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos, Resolución GMC N° 80/96, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) N° 587/97.

5.2. La leche a ser utilizada deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados y sometida a pasteurización, o tratamiento térmico equivalente para asegurar fosfatasa residual negativa (A.O.A.C. 15º Ed. 1990, 979.13 p. 823) combinado o no con otros procesos físicos o biológicos que garanticen la inocuidad del producto.

5.3. Criterios macroscópicos y microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.4. Criterios microbiológicos.

El producto deberá cumplir con los requisitos consignados en la Tabla 5.

Tabla 5.

Microorganismo	Criterio de Aceptación	Categoría	Norma
coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	FIL 73A:1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m<3 M=10	4	APHA:1992 c24 (1)
Hongos y Levaduras/g	n=5 c=2 m=50 M=200	2	FIL 94B:1990 (2)

(1). Compendium of Methods for the Microbiological Examinations of Foods. 3º Edición. Editado por Carl Vanderzant y Don F. Splittstoesser.

(2) Norma FIL 94B: 1990. Recuento de levaduras específicas

6. PESOS Y MEDIDAS.

Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. ROTULADO.

7.1. Se aplicará el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos en los cuales la base láctea no contenga grasa y/o proteínas de origen no lácteo.

Las denominaciones que se consignan en el presente Artículo están reservadas a los productos que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento térmico luego de la fermentación y en los cuales los microorganismos de los cultivos utilizados sean viables y activos y estén en concentración igual o superior a la consignada en el punto 2.2.3. en el producto final y durante su período de validez.

7.2. El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos se rotulará “Yogur” o “Yoghurt” o “logurte” o bien “Yogur Natural”, “Yoghurt Natural” o “logurte Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. ;

El producto definido en 1.1.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todo como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Yogur” o “Yoghurt” o “logurte”, mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.1. en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos que responda a la clasificación “Entero” o “Integral” según 1.2.1. y 2.2.2. y que presente consistencia firme podrá opcionalmente rotularse “Yogur Tradicional” o “Yoghurt Tradicional” o “Iogurte Tradicional”. Podrá utilizarse la expresión “Clásico” en lugar de “Tradicional”.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.3. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará “Yogur con ...(1)...” o “Yoghurt con ...(1)...” o “logurte” con ...(1)...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se deberán mencionar además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.4. El producto definido en 1.1.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará “Yogur endulzado” o “Yoghurt endulzado” o “logurte endulzado” o “Yogur sabor a ... (2)...”, “Yoghurt sabor a... (2)...” o “logurte sabor ... (2)...” o “Yogur endulzado sabor a ... (2)...” o “Yoghurt endulzado sabor a ... (2) ...” o “logurte endulzado sabor ... (2)...”, llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

7.5. El producto definido en 1.1.2. se rotulará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” o bien “Leche Fermentada Natural” o “Leche Cultivada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

El producto definido en 1.1.2. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Leche Fermentada” o “Leche Cultivada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.6. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará “Leche Fermentada con ...(1)...” o “Leche Cultivada con ...(1)...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrá ser mencionada la presencia de bífidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

7.7. El producto definido en 1.1.2. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará “Leche fermentada endulzada” o “Leche cultivada endulzada” o “Leche fermentada sabor a...(2)...” o “Leche cultivada sabor a...(2)...” o “Leche fermentada endulzada sabor a...(2)...” o “Leche cultivada endulzada sabor a...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2. Podrá ser mencionada la presencia de bifidobacterias siempre que se cumpla con lo establecido al respecto en 2.2.3.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

7.8. El producto definido en 1.1.2.1. se rotulará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” o bien “Leche Acidófila Natural” o “Leche Acidofilada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.2.1. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Leche Acidófila” o “Leche Acidofilada” mencionando la expresión “Descremada” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.9. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará “Leche Acidófila con ...(1)...” o “Leche Acidofilada con ...(1)...”, llenando el espacio en blanco (1) con el nom-

bre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2 2.

7.10. El producto definido en 1.1.2.1. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará “Leche Acidófila endulzada” o “Leche Acidofilada endulzada” o “Leche Acidófila sabor a ...(2)...” o “Leche Acidofilada sabor a ...(2)...” o “Leche Acidófila endulzada sabor a ...(2)...” o “Leche Acidofilada endulza-da sabor a ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

7.11. El producto definido en 1.1.3 se rotulará “Kefir” o “Kefir Natural” mencionando las expresio-nes “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según correspon-da a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.3. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Kefir” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.12. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará “Kefir con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.13. El producto definido en 1.1.3. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará “Kefir endulzado” o “Kefir sabor a ...(2)...” o “Kefir endulzado sabor a ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entero” o “In-tegral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

7.14. El producto definido en 1.1.4. se rotulará “Kumys” o “Kumys Natural” mencionando las ex-presiones “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según co-rresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.4. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Kumys” mencionando la expresión “Descremado” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.15. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2. Se rotulará “Kumys con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicio-nadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresio-nes “Con Crema”, “Entero” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según correspon-da a 1.2.1. y 2.2.2.

7.16. El producto definido en 1.1.4. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará “Kumys endulzado” o “Kumys sabor a ...(2)...” o “Kumys endulzado sabor a ...(2)...” llenando, el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Ente-ro” o “Integral”, “Parcialmente descremado” o “Descremado” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarado” en lugar de “endulzado”.

7.17. El producto definido en 1.1.5. se rotulará “Cuajada” o “Coalhada” o bien “Cuajada Natural” o “Coalhada Natural” mencionando las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

El producto definido en 1.1.5. correspondiente a la clase 1.2.1.4 en cuya elaboración se han utilizado exclusivamente ingredientes lácteos y almidones o almidones modificados en una proporción no mayor del 1% (m/m) y/o los espesantes/estabilizantes contemplados en la Tabla 4., todos como únicos ingredientes opcionales no lácteos, se rotulará “Cuajada” o “Coalhada” mencionando la expre-sión “Descremada” según corresponde a 1.2.1. y 2.2.2.

7.18. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2. se rotulará “Cuajada con ...(1)...” o “Coalhada con ...(1)...” llenando el espacio en blanco (1) con el nombre de la o las sustancias alimenticias adicionadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se men-cionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “Integral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

7.19. El producto definido en 1.1.5. que corresponda a la clasificación 1.2.2.1. se rotulará “Cuaja-da endulzada” o “Coalhada endulzada”, “Cuajada sabor a ...(2)...” o, “Coalhada sabor ...(2)...” o “Cua-jada endulzada sabor a ...(2)...” o “Coalhada endulzada sabor ...(2)...” llenando el espacio en blanco (2) con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Se mencionarán además las expresiones “Con Crema”, “Entera” o “In-tegral”, “Parcialmente descremada” o “Descremada” según corresponda a 1.2.1. y 2.2.2.

Podrán utilizarse las expresiones “con azúcar” o “azucarada” en lugar de “endulzada”.

8. METODOS DE ANALISIS.

Los métodos de análisis especificados son los indicados en 2.2.2. y 5.4.

9. MUESTREO.

Se seguirán los procedimientos recomendados en la Norma FIL 50C:1995.

Leche y productos lácteos. Método de Muestreo.

Asimismo se tendrán en cuenta a los fines del presente Artículo las siguientes normas:

- Norma FIL 151:1991. Yogur. Extracto seco.

- Norma FIL 163: 1992. Norma de Identidad de Leches Fermentadas.

- Norma FIL 149:1991. Identidad de los cultivos productores de ácido láctico.

- Norma FIL 146:1991. Yogur. Identificación de microorganismos característicos.

- CAC /Vol A: 1985

- Codex Alimentarius. Leche y Productos Lácteos. Norma A11”.

Art. 2º — Modifícase el Artículo 577 tris del Código Alimentario Argentino, el que quedará redac-tado de la siguiente manera: “Art. 577 tris. Los productos que respondan a las características y exigen-cias consignadas en el Art. 576, hayan sido sometido térmicamente después de la fermentación y no contengan flora láctica viable, deberán ser rotulados con un nombre de fantasía. No podrá ser utilizada ninguna de las denominaciones de venta contempladas en el Art. 576. Deberán consignar con carac-teres bien visibles la aclaración ‘No contiene flora láctica activa’.”

Art. 3º — Deróganse los Artículos 577, 577 bis, 578, 578 bis, 579, 580, 581, 581 bis y 581 tris del Código Alimentario Argentino.

Art. 4º — La entrada en vigencia de la presente Resolución se ajustará lo dispuesto en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 5º — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría General Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados Parte.

Art. 6º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Co-mercio Internacional y Culto —Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común— Sección Nacio-nal.

Art. 7º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Art. 8º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníque-se y archívese. — Alberto Mazza.

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 296/99

Inclúyense Disposiciones Generales para Películas de Celulosa Regenerada en contacto con Alimentos.

Bs. As., 14/4/99

VISTO las leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Grupo Mercado Común Nº 55/97, el Capítulo IV del Código Alimentario Argentino sobre utensilios, recipientes, enva-ses, envolturas, aparatos y accesorios y el Expte. Nº 1-47-8771-98-3 del Registro de la Admi-nistración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que por la referida Ley 23.981 se aprobó el Tratado de Asunción, suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la RE-PUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, Artículo 1º del aludido Tratado los Estados Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que el Grupo Mercado Común ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común Nº 55/97, referida a películas de celulosa regeneradas destinadas a entrar en contacto con alimentos.

Que a los fines de la incorporación de la citada Resolución al Código Alimentario Argentino, es necesario incluir en el mencionado cuerpo normativo el Artículo 186 tris del Código Alimentario Argentino.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello;

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el Artículo 186 tris, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 186 tris.- **Disposiciones Generales para Películas de Celulosa Regenerada en contacto con Alimentos**

1. ALCANCE

El presente Artículo se aplica a películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos o materias primas para alimentos, y a envases compuestos por varios tipos de materia-les siempre que la cara en contacto con el alimento sea de celulosa regenerada.

Este Artículo no se aplica a las tripas sintéticas de celulosa regenerada, las que serán objeto de una reglamentación específica, ni a las películas de celulosa regenerada cuya superficie destinada a entrar en contacto con alimentos esté recubierta por una capa de más de 50 mg/dm².

En este último caso se debe cumplir con las reglamentaciones correspondientes a envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

2. DEFINICION

La película de celulosa regenerada es una hoja fina obtenida a partir de celulosa refinada procedente de madera o de algodón no reciclados. Para cumplir las exigencias técnicas, podrán adicionarse sustancias adecuadas a la masa o a la superficie de la hoja. Las películas de celulosa regenerada podrán estar recubiertas, por una o ambas caras.

3. DISPOSICIONES GENERALES

3.1.- Las películas de celulosa regenerada a que se refiere el presente Artículo deberán ser fabricadas siguiendo las buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para el contacto directo con alimentos.

3.2.- Para la fabricación de las películas de celulosa regenerada solamente podrán ser utilizadas las sustancias o grupos de sustancias incluidos en la “Lista Positiva de Componentes para Películas de Celulosa Regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos”, cumpliendo las restricciones establecidas en la misma.

3.3.- La Lista Positiva de sustancias para películas de celulosa regenerada podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descriptos en el Apéndice “Criterios de armonización de las listas positivas” incluido en la Resolución MERCOSUR GMC Nº 56/92 sobre disposiciones generales para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95.

3.4.- La superficie impresa de las películas de celulosa regenerada no deberá entrar en contacto con los alimentos.

3.5.- Los colorantes y pigmentos que se empleen para colorear las películas de celulosa regenerada deberán cumplir los requisitos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR GMC Nº 56/92 y 28/93; incorporadas al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95.

La metodología analítica correspondiente se halla descripta en la Resolución MERCOSUR GMC Nº 28/93, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95.

3.6.- Las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser autorizadas/aprobadas por la Autoridad Competente previamente.

3.7.- Los usuarios de películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquellas autorizadas/aprobadas por la Autoridad Competente.

3.8.- Todas las modificaciones de composición de las películas de celulosa regenerada destinadas a entrar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la Autoridad Competente para su autorización/aprobación.

4. Lista Positiva de Componentes para Películas de Celulosa Regenerada destinadas a entrar en contacto con Alimentos:

- Los porcentajes que figuran en la primera y segunda parte de esta Lista Positiva vienen expresados en masa/masa (m/m) y están calculados en cantidad de película de celulosa regenerada anhidra no recubierta.
- Las denominaciones técnicas usuales aparecen entre corchetes.
- Las sustancias utilizadas deberán ser de buena calidad técnica en lo que respecta a los criterios de pureza.

PRIMERA PARTE

PELICULA DE CELULOSA REGENERADA NO RECUBIERTA

Denominaciones	Restricciones
A. Celulosa regenerada	No menos del 72 % (m/m)
B. Aditivos	
1. Humidificantes	No más del 27 % (m/m) en total
— Bis (2-hidroxietil) éter [= dietilenglicol] — Etanodiol [= monoetilenglicol]	Sólo para las películas destinadas a ser recubiertas y posteriormente utilizadas con productos alimenticios no húmedos, es decir, que no contengan agua físicamente libre en la superficie. El límite de migración específica (L.M.E.) para monoetilenglicol y dietilenglicol es de 30 mg/kg; la metodología analítica para la determinación de la migración específica de etilenglicol y dietilenglicol están descriptas en el Tomo II del Código Alimentario Argentino - Metodología Analítica Oficial.
— 1,3-butanodiol — Glicerol — 1,2-propanodiol [=1,2-propilenglicol] — Oxido de polietileno [= polietilenglicol] — Oxido de 1,2-polipropileno [=1,2-polipropilenglicol]	Peso molecular medio entre 250 y 1.200 Peso molecular medio inferior o igual a 400 y contenido de 1,3-propanodiol libre en la sustancia inferior o igual al 1 % (m/m)
— Sorbitol — Tetraetilenglicol — Trietilenglicol — Urea	

Denominaciones	Restricciones
2. Otros aditivos Primera clase	No más del 1% (m/m) en total La cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 2 mg/dm² de película no recubierta
— Acido acético y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio. — Acido ascórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio. — Acido benzoico y benzoato de sodio — Acido fórmico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio — Acidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive, ácido behénico y ácido ricinoleico, y en todos los casos sus sales de amonio, calcio, magnesio, sodio, aluminio, zinc y potasio — Acido cítrico, d- y l-láctico, maleico, l-tartárico y sus sales de sodio y potasio — Acido sórbico y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio — Amidas de ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y también las amidas de los ácidos behénico y ricinoleico — Almidones y harinas alimenticios naturales — Almidones y harinas alimenticios modificados por tratamiento químico — amilosa — Carbonatos y cloruros de calcio y magnesio — Esteres de glicerol con ácidos grasos lineales, saturados o insaturados, con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y/o con ácidos adípico, cítrico, 12-hidroxiesteárico [=oxiestearina] y ricinoleico — Esteres de polioxietileno (número de grupos de oxietileno entre 8 y 14) con ácidos grasos lineales, saturados e insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20 inclusive. — Esteres de sorbitol con ácidos grasos lineales saturados o insaturados, con número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive — Mono y diésteres del ácido esteárico con etanodiol [= monoetilenglicol] y/o bis (2-hidroxietil) éter [=dietilenglicol] y/o trietilenglicol — Oxidos e hidróxidos de aluminio, calcio, magnesio y silicio, así como silicatos y silicatos hidratados de aluminio, calcio, magnesio y potasio — Oxido de polietileno [= polietilenglicol]	
— Propionato de sodio	Peso molecular medio entre 1.200 y 4.000
Segunda clase	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 1 mg/dm² de la película no recubierta y la cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 0,2 mg/dm² (o de un límite inferior, si así estuviera especificado) de la película no recubierta
— Alquil (C8-C18) bencenosulfonato de sodio — Isopropilnaftalenosulfonato de sodio — Alquil (C8-C18) sulfato de sodio — Alquil (C8-C18) sulfonato de sodio — Dioctilsulfosuccinato de sodio — Diestearato de dihidroxietil-dietilén-triamino-monoacetato — Laurilsulfato de amonio, magnesio y potasio — N,N'-diestearoil-etilendiamina; — N,N'-dipalmitoil-etilendiamina y N,N'-dioleil-etilendiamina — 2-heptadecil-4,4,-bis (metilenestearato) oxazolina	No más de 0,05 mg/dm² de la película no recubierta

Denominaciones	Restricciones
— Polietilen-aminoestearamidaetilsulfato Tercera clase - Agentes de anclaje — Producto de condensación de melamina-formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes: Butanol, dietilentriamina, etanol, trietilentetramina, tetraetilenpentamina, tri-(2-hidroxietil) amina [= trietanolamina], 3,3'-diaminodipropilamina, 4,4'-diaminodibutilamina — Producto de condensación de melamina-urea-formaldehído, modificado con tri(2-hidroxietil) amina [= trietanolamina]	No más de 0,1 mg/dm² de la película no recubierta La cantidad total de sustancias no podrá sobrepasar 1 mg/dm² de la película no recubierta Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm² de la película no recubierta Contenido de melamina libre menor o igual a 0,3 mg/dm² de las película no recubierta Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/dm² de la película no recubierta Contenido de melamina libre menor o igual a 0,3 mg/dm² de las película no recubierta
— Polialquilenaminas catiónicas reticuladas: a) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de diaminopropilmetilamina y epiclorhidrina b) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina c) Resina poliamida-epiclorhidrina a base de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina, o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco. d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipato de dietilo y dietilentriamina. e) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina a base de epiclorhidrina, adipamida y diaminopropilmetilamina — Polietilenaminas y polietileniminas — Producto de condensación de urea-formaldehído, modificado o no con uno o varios de los productos siguientes: Acido aminometilsulfónico, ácido sulfanílico, butanol, diaminobutano, diaminodietilamina, 3,3'-diaminodipropilamina, diaminopropano [= propilendiamina], dietilentriamina, etanol, guanidina, metanol, tetraetilpentamina, trietilentetramina, sulfito de sodio	No más de 0,75 mg/ dm² de la película no recubierta Contenido de formaldehído libre menor o igual a 0,5 mg/ dm² de la película no recubierta
Cuarta clase — Productos de reacción de las aminas de aceites alimenticios con óxido de polietileno [= polietilenglicol] — Laurilsulfato de monoetanolamina	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 0,01 mg/dm² de la película no recubierta.

SEGUNDA PARTE

PELICULA DE CELULOSA REGENERADA RECUBIERTA

Denominaciones	Restricciones
A. Celulosa regenerada	Véase la primera parte
B. Aditivos	Véase la primera parte
C. Recubrimientos	No más de 50 mg de recubrimiento/dm ² de película en la superficie en contacto con el producto alimenticio La cantidad total de sustancia no podrá pasar de 50 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie de contacto con el producto alimenticio
1. Polímeros	
— Eteres etílicos, hidroxietílicos, hidroxipropílicos y metílicos de celulosa — Nitrato de celulosa	No más de 20 mg/ dm² del recubrimiento en la superficie de contacto con el producto alimenticio; contenido de nitrógeno entre el 10,8 % (m/m) y el 12,2 % (m/m) en el nitrato de celulosa

Denominaciones	Restricciones
— Polímeros, copolímeros y sus mezclas, preparados a partir de los monómeros siguientes: Acetales de vinilo derivados de aldehídos saturados (C1 a C6) Acetato de vinilo Eteres vinílicos de alquilo (C1 a C4) Acidos acrílico, crotónico, itacónico, maleico, metacrílico y sus ésteres Butadieno Estireno Metilestireno Cloruro de vinilideno Nitrilo acrílico [=acrilonitrilo] Nitrilo metacrílico [=metacrilonitrilo] Etileno, propileno, 1- y 2-butileno Cloruro de vinilo 2. Resinas	De acuerdo con la Reglamentación “Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos” Resolución MERCOSUR GMC N° 87/93, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) N° 3/95. La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 12,5 mg/ dm² en la superficie en contacto con el producto alimenticio y sólo para la preparación de películas de celulosa regenerada con recubrimiento a base de nitrato de celulosa o de copolímeros de cloruro de vinilo y acetato de vinilo
— Caseína — Colofonia y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción y sus ésteres de los alcoholes metílico, etílico y alcoholes polivalentes C2-C6 y las mezclas de dichos alcoholes — Colofonia y/o sus productos de polimerización, hidrogenación o desproporción, condensados con los ácidos acrílico, maleico, cítrico, fumárico y/o ftálico, y/o 2,2-bis-(4-hidroxifenil) propano-formaldehído [= bisfenol-formaldehído] y esterificados con los alcoholes metílico, etílico o alcoholes polivalentes de C2 a C6, o mezclas de dichos alcoholes — Esteres derivados de bis-(2-hidroxietil)éter [=dietilenglicol] con los productos de adición de ß-pineno y/o dipenteno y/o diterpeno y anhídrido maleico — Gelatina alimenticia — Aceite de ricino y sus productos de deshidratación o hidrogenación y sus productos de condensación con poliglicerol, ácidos adípico, cítrico, maleico, ftálico y sebácico — Resina damar — Poli-beta-pineno — Resinas urea-formaldehído (véanse agentes de anclaje)	
3. Plastificantes	
— Acetiltributilcitrato — Acetiltri-(2-etilhexil) citrato — Adipato de diisobutilo — Adipato de di-n-butilo — Azelato de di-n-hexilo — Ftalato de butilo y bencilo	
— Ftalato de dibutilo	
— Ftalato de dicitlohexilo	
— Fosfato de 2-etilhexilo y difenilo	
— Monoacetato de glicerol [= monoacetina] — Diacetato de glicerol [= diacetina] — Triacetato de glicerol [= triacetina] — Sebacato de dibutilo — Sebacato de di-(2-etilhexilo) [= dioctilsebacato] — Tartrato de di-n-butilo — Tartrato de di-iso-butilo	No más de 2 mg/dm² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio. No más de 3 mg/dm² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio. No más de 4 mg/dm² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio. No más de 2,5 mg/dm² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio.

Denominaciones	Restricciones
4. Otros aditivos	La cantidad total de sustancias no podrá pasar de 6 mg/dm2 en total en la película de celulosa regenerada, incluyendo el recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio. Las mismas restricciones que en la primera parte (sin embargo, las cantidades en mg/dm ² se referirán a la película de celulosa regenerada no recubierta, incluyendo el recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio) La cantidad de la sustancia o grupo de sustancias no podrá pasar de 2 mg/dm ² (o de un límite inferior, si así estuviera especificado) del recubrimiento sobre la superficie en contacto con el producto alimenticio.
4.1. Aditivos mencionados en la primera parte	
4.2. Aditivos específicos de recubrimiento	
— 1-hexadecanol [=alcohol palmítico] y 1-octadecanol [= alcohol estearílico]	
— Esteres de ácidos grasos lineales saturados o insaturados con un número par de átomos de carbono entre 8 y 20, inclusive, y de ácido ricinoleico con los alcoholes lineales etílico, butílico, amílico y oleico.	
— Ceras de montana, incluyendo los ácidos montánicos (C26 a C32) purificados y/o sus ésteres con etanodiol [= monoetilenglicol] y/o 1,3-butanodiol y/o sus sales de calcio y potasio	
— Cera de carnauba	
— Cera de abeja	
— Cera de esparto	
— Cera de candelilla	
— Dimetilpolisiloxano	No más de 1 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio.
— Aceite de soja epoxidado (con contenido de oxígeno oxiránico entre el 6 y el 8%)	
— Parafina refinada y ceras microcristalinas	
— Tetraestearato de pentaeritritol	
— Fosfatos de mono y bis (octadecil-dietilenóxido)	No más de 0,2 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
— Acidos alifáticos (C8-C20) esterificados con mono- o di-(2-hidroxietil) amina	
— 2- y 3-ter-butil-4-hidroxianisol [= butilhidroxianisol, BHA]	No más de 0,06 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
— 2,6-di-ter-butil-4-metilfenol [=butilhidroxitolueno, BHT]	No más de 0,06 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
— Bis (2-etilhexil)maleato de di-n-octilestaño	No más de 0,06 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
5-Solventes	La cantidad total de las sustancias o materias no podrá pasar de 0,6 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio
— Acetato de butilo	
— Acetato de etilo	
— Acetato de isobutilo	
— Acetato de isopropilo	
— Acetato de propilo	
— Acetona	
— 1-butanol	
— Etanol	
— 2-butanol	
— 2-propanol	
— 1-propanol	
— Ciclohexano	
— 2-butoxietanol [=etilenglicol monobutiléter]	
— Acetato de 2-butoxietanol [= acetato de etilenglicolmonobutiléter]	
— 2-etoxietanol [=etilenglicol monoetiléter]	
— Acetato de 2-etoxietanol [= acetato de etilenglicol monoetiléter]	

Denominaciones	Restricciones
— 2-metoxietanol [=etilenglicol monometiléter]	
— Acetato de 2-metoxietanol [= acetato de etilenglicol monometiléter]	
— Metiletilcetona	
— Metilisobutilcetona	
— Tetrahidrofurano	
— Tolueno	No más de 0,06 mg/dm ² del recubrimiento en la superficie en contacto con el producto alimenticio

Art. 2º — La entrada en vigencia de la presente Resolución se ajustará a lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 3º — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría General Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados-Parte.

Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto —Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común— Sección Nacional.

Art. 5º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Art. 6º — Regístrese, publíquese. Dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 297/99

Modifícase en la parte correspondiente a envases y equipamientos celulósicos a entrar en contacto con alimentos.

Bs. As., 14/4/99

VISTO las leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Grupo Mercado Común Nº 19/94, incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95, las Resoluciones Grupo Mercado Común Nros. 35/97 y 56/97, el Artículo 186 bis del mencionado cuerpo normativo y el Expediente Nº 1-47-8773-98-0 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que por la referida Ley 23.981 se aprobó el Tratado de Asunción, suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, Artículo 1º del aludido Tratado, los Estados-Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que el Grupo Mercado Común del MERCOSUR ha dictado las Resoluciones GMC Nros. 35/ 97 y 56/97 referidas a envases y equipamientos celulósicos a entrar en contacto con alimentos.

Que a los fines de la incorporación de las citadas Resoluciones al Código Alimentario Argentino es necesario modificar el Artículo 186 bis del mencionado cuerpo normativo, incluyendo lo contemplado en la Resolución GMC Nº 19/94, incorporada por Resolución (M.S y A.S) Nº 3/95.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello,

EL MINISTRO DE
SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Modifícase el Artículo 186 bis del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“ART. 186 bis.

PAPELES Y CARTONES

Criterios Generales sobre Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos

1. ALCANCE

El presente Artículo se aplica a Envases y Equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos y materias primas para alimentos, inclusive aquellos materiales celulósicos revestidos o tratados superficialmente con parafinas, resinas poliméricas y otros.

Se aplica también a envases y equipamientos de uso doméstico, elaborados o revestidos con papel y cartón, o envases compuestos por varios tipos de materiales, siempre que la cara en contacto con el alimento sea celulósica.

Se excluyen aquellos envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos que necesariamente son pelados para su consumo (por ejemplo: cítricos, nueces con cáscara, cocos, ananá, melón, etc.) siempre y cuando se asegure que no modifiquen las características organolépticas del alimento y no cedan sustancias perjudiciales para la salud.

No se aplica a los envases secundarios fabricados con papel, cartón o cartón corrugado, siempre que se asegure que no entrarán en contacto con alimentos.

2. DISPOSICIONES GENERALES:

2.1. Los envases y equipamientos celulósicos a los que se refiere este Artículo, deberán ser fabricados siguiendo buenas prácticas de manufactura, compatibles con su utilización para contacto directo con alimentos.

2.2. Para la fabricación de los envases a los que se refiere el presente documento, sólo podrán utilizarse las sustancias incluidas en la “Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos”, la “Lista Positiva de Resinas y Polímeros para Envases y Equipamientos plásticos en contacto con Alimentos” y la “Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos”.

Las sustancias utilizadas deben asimismo cumplir las restricciones de uso, los límites de migración y los límites de composición específicamente indicados en las Reglamentaciones correspondientes.

2.3. La “Lista Positiva para Envases y Equipamientos celulósicos en contacto con Alimentos” podrá ser modificada para la inclusión o exclusión de sustancias, ajustándose a los criterios y mecanismos descritos en el Anexo A (“Criterios de Armonización de la Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos”).

2.4. Los envases y equipamientos celulósicos, en las condiciones previsibles de uso no deberán ceder a los alimentos sustancias que representen riesgos para la salud humana en cantidades superiores a los límites establecidos para la migración total y específica. En caso de haber migración de sustancias, éstas no deberán ocasionar modificaciones inaceptables de la composición de los alimentos o de los caracteres sensoriales de los mismos.

2.5. Los límites de migración total previstos para todos los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos se establecen en 8 mg/dm2.

La metodología analítica para la determinación de las migraciones se encuentra en “Ensayos de Migración Total de Envases y Equipamientos Celulósicos en Contacto con Alimentos” (ver Tomo II - Metodología Analítica Oficial).

2.6. - Para asegurar la adhesión de las juntas del envase, serán permitidos únicamente aquellos adhesivos cuyos componentes consten en la “Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos” o en las “Listas Positivas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con alimentos” establecidas en las Reglamentaciones correspondientes.

2.7. - Para los envases y Equipamientos Celulósicos se adoptan las mismas clasificaciones de alimentos y simulantes de alimentos descriptas en la Resolución GMC Nº 30/92 incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95.

2.8. - Todo fabricante que desee efectuar el acoplamiento de material celulósico entre sí o con otros materiales para la elaboración de laminados, debe asegurar que el material y la sustancia de acople para la laminación del mismo, o cumpla con los requisitos establecidos en las resoluciones indicadas en el ítem 2.6.-

2.9. - Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con Alimentos podrán utilizar en su masa todos los colorantes y pigmentos que cumplan los requisitos especificados en la “Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos”.

2.10. - En los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos no deberán ser detectados bifenilos policlorados en niveles iguales o superiores a 5,0 mg/Kg. (Calculados como bifenilos policlorados 60). La metodología para este ensayo está establecida en la Reglamentación correspondiente.

2.11. - Los papeles para filtración, infusión y cocción están sujetos a requisitos especiales descriptos en la Reglamentación correspondiente.

2.12. - Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos deberán cumplir con los límites de migración específica para los elementos: Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr) y Mercurio (Hg).

Además, deberán cumplir con los límites de migración específica para los elementos listados abajo cuando éstos formen parte de la composición de los envases y equipamientos celulósicos.

- Antimonio (Sb)
- Boro (B)
- Bario (Ba)
- Zinc (Zn)
- Cobre (Cu)
- Estaño (Sn)
- Flúor (F)
- Plata (Ag)

Los límites de migración específica son los establecidos en la Reglamentación correspondiente a “Contaminantes en Alimentos”.

La metodología para los ensayos de migración de los elementos mencionados se encontrará descripta en la Reglamentación correspondiente a “Ensayos de Migración Específica de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos”.

Los límites de migración específica citados se aplican en todos los casos excepto cuando los envases y equipamientos celulósicos se destinan a alimentos secos no grasos.

2.13. Los envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos deberán seguir los patrones microbiológicos compatibles con el alimento con el cual entrará en contacto.

2.14. Los envases, productos semielaborados (productos intermedios), y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser registrados por la autoridad competente.

2.15. Todas las modificaciones de composición de los envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos deberán ser comunicadas a la autoridad competente para su aprobación.

2.16. Los usuarios de envases y equipamientos celulósicos destinados a estar en contacto con alimentos, solamente podrán usar aquéllos aprobados por la autoridad competente según la legislación vigente.

ANEXO A

CRITERIOS DE ARMONIZACION DE LA LISTA POSITIVA PARA ENVASES Y EQUIPAMIENTOS CELULOSICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS

1) Si una sustancia figura en la lista positiva de las legislaciones de uno o más de los Estados Parte podrá ser incorporada en la “Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos”, con el debido consenso de los Estados Parte.

2) También podrán ser incorporadas en la Lista Positiva las sustancias aprobadas en los documentos oficiales más recientes de la FDA de E.E.U.U. y/o BGA de Alemania, y/o Legislación Italiana, y/o Legislación de la Comunidad Económica Europea, con el debido consenso de los Estados Parte.

3) Se adoptarán las limitaciones de composición, migración específica y restricciones de uso que aparezcan en los documentos mencionados en el ítem 2); en caso de existir diferencias se fijarán dichos límites por consenso de los Estados Parte.

4) En el caso de fijarse límites de migración específica o de composición, deberán ser establecidos los métodos analíticos correspondientes.

5) Considerando la necesidad de actualización permanente de la lista positiva, se recomienda al Grupo del Mercado Común, la creación de una Comisión de Especialistas a la que incumbirá esta tarea.

6) En el caso de que algún Estado Parte proponga incluir o excluir una sustancia de la “Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos”, deberá presentar antecedentes que lo justifiquen ante la Comisión de Especialistas correspondiente del MERCOSUR.

7) Servirá como antecedente para la incorporación o exclusión de la sustancia, su inclusión o exclusión de los documentos oficiales más recientes de la FDA de E.E.U.U. y/o BGA de Alemania, y/o Legislación Italiana, y/o Legislación de la Comunidad Económica Europea.

8) Del mismo modo servirá como antecedente para la exclusión de una sustancia de la lista positiva la advertencia explícita de un organismo reconocido (OPS, OMS, FAO, Comisión del Códex Alimentario).

Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos

INTRODUCCION

1.- Para la fabricación de envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos sólo podrán ser utilizadas las sustancias incluidas en la “Lista Positiva para Envases y Equipamientos Celulósicos en contacto con Alimentos”, y en los casos específicos en que lo menciona esta Reglamentación la “Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos” y la “Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la elaboración de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos”, es decir en el caso de las fibras sintéticas utilizadas como materias primas fibrosas, de los materiales plásticos usados como recubrimientos y de los usados como agentes de encolado interno y superficial. En todos los casos deberán cumplirse los límites de composición y de migración específica correspondientes, así como las restricciones de uso indicadas.

2.- La presente Lista Positiva contiene todas las materias primas permitidas para la fabricación de papeles, cartulinas y cartones en contacto con alimentos (se incluyen dentro de los mismos a las pulpas moldeadas), indicando en cada caso las restricciones correspondientes.

3.- La verificación de los límites de composición y de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Reglamentaciones correspondientes. Cuando aún no se hayan fijado los métodos oficiales, se podrán utilizar provisoriamente métodos analíticos confiables y reproducibles (en portugués validados), que posean el límite de detección adecuado.

4. - En los casos en que determinados auxiliares del proceso de fabricación, estén sujetos a restricciones, los valores indicados se refieren siempre a la materia fibrosa seca, a menos que se indique otra especificación.

5. - En el caso en que los valores indicados se refieran a producto (papel, cartulina o cartón) terminado se entenderá como producto terminado seco.

6. - Los porcentajes (%), salvo en el caso de grado de sustitución, se refieren a la relación masa sobre masa (% m/m).

7. - Cuando a los auxiliares del proceso de fabricación que se utilicen en la elaboración de papeles, cartulinas y cartones contemplados en estas exigencias se les ha asignado distintos límites según la función que desempeñen, los mismos no son acumulativos y cuando se usan para varias funciones, rige como valor máximo tolerable, el mayor de los límites indicados.

8. - El papel elaborado con fibra vegetal blanqueada tratado con ácido sulfúrico (tipo pergamino vegetal/papel vegetal) deberá cumplir además de los requisitos establecidos para todos los materiales celulósicos, los que figuran al final de la Lista Positiva como **(XIV)**.

9. - El papel destinado a la fabricación de saquitos (en portugués saches) para infusiones o para filtración en caliente deberá cumplir con la Reglamentación correspondiente.

10.- Los adhesivos utilizados para la unión de materiales celulósicos entre sí o con otro tipo de material, en la fabricación de envases y equipamientos en contacto con alimentos, deberán cumplir la Reglamentación correspondiente.

Lista positiva de componentes para envases y equipamientos celulósicos en contacto con alimentos

1. MATERIAS PRIMAS FIBROSAS:

1.1. Fibras celulósicas de primer empleo, naturales (pastas celulósicas química, mecánica, semi-química, quimitermomecánica, termomecánica y quimimecánica, blanqueadas, semiblanqueadas o no blanqueadas), o artificiales.

Se admite el empleo de antraquinona. No debe exceder en el producto terminado a 30 mg/kg (base seca).

1.2. Fibras sintéticas de primer uso: deberán cumplir las Resoluciones MERCOSUR GMC Nros. 87/93 y 95/94, incorporadas al presente Código por las Resoluciones (M.S. y A.S.) Nros. 3/95 y 184/95 respectivamente.

1.3. Fibras celulósicas provenientes del descarte dentro del marco de la producción industrial de envases y equipamientos celulósicos destinados a entrar en contacto con alimentos.

1.4. Fibras celulósicas provenientes de material reciclado, que cumplan con las exigencias descriptas en la Reglamentación correspondiente a Material Celulósico Reciclado.

2. MATERIAS PRIMAS NO FIBROSAS: (Cargas Minerales)

Sustancias minerales naturales y sintéticas insolubles en agua, inocuas para la salud.

2.1. Carbonato de calcio o magnesio.

2.2. Dióxido de silicio.

2.3. Silicatos de sodio, potasio, magnesio, calcio, aluminio, y hierro y sus compuestos mixtos (incluso los minerales naturales como talco, caolín)

2.4. Sulfato de calcio.

2.5. Sulfoaluminato de calcio (blanco Satino).

2.6. Sulfato de bario: Bario soluble en HCL 0,1 N, máximo 0,01%.

2.7. Dióxido de titanio.

2.8. Oxido férrico.

3. SUSTANCIAS AUXILIARES:

3.1. Agentes de encolado interno y superficial:

3.1.1. Colofonia y “tall oil” refinado, y sus derivados con ácido maleico y/o fumárico y/o formaldehído: máximo 3% en relación al peso del producto terminado. (I)

3.1.2. Caseína, gelatina, proteínas de soja o de maíz, exentos de conservantes a base de boro.

3.1.3. Almidón: La suma de las impurezas mencionadas en (VII) y (VIII), no debe ser mayor a 50 mg/kg de almidón. Dentro del término almidón se incluyen las féculas.

3.1.3.1. Almidones y almidones modificados alimenticios: almidones degradados, eterificados, esterificados (inclusive fosfatados) y otros almidones, excluidos los almidones y productos amiláceos modificados con ácido bórico o sus compuestos.

3.1.3.2. Almidones y almidones alimenticios modificados (p. ej. catiónicos, anfotéricos), tratados con los reactivos abajo indicados y mientras que de dichos reactivos se utilicen cantidades menores que las especificadas o se cumplan los requisitos de composición del almidón establecidos:

a) persulfato de amonio: no exceder de 0,3% m/m. En almidones alcalinos no exceder de 0,6% m/m.

b) cloruro de (4-clorobuteno-2) trimetilamonio: no exceder de 5% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.

c) clorhidrato de β-dietilamina-cloroetano: no exceder de 4% m/m.

d) metacrilato de dimetilaminoetilo: no exceder de 3% m/m.

e) dimetilol etilen urea: no exceder de 0,375% m/m. El almidón así tratado sólo podrá ser utilizado como agente de encolado interno.

f) cloruro de 2,3-epoxipropiltrimetilamonio: no exceder 5% m/m.

g) óxido de etileno: no exceder de 3% m/m el peso de unidades derivadas del óxido de etileno en el almidón modificado.

h) ácido fosfórico (no exceder de 6% m/m) y urea (no exceder de 20% m/m). El almidón así tratado deberá usarse sólo como agente de encolado interno y para fabricar envases destinados a entrar en contacto con los siguientes alimentos: productos lácteos y sus modificaciones, emulsiones de agua en aceite con bajo o alto tenor graso, aceites y grasas de bajo contenido de humedad, productos de panificación y sólido secos con sustancias grasas o no en su superficie.

i) acetato de vinilo: para acetato de almidón, tratado además con este reactivo. Especificación del almidón: máximo 2,5% de grupos acetilo.

j) cloruro de 3-cloro-2-hidroxipropil-trimetilamonio o cloruro de glicidiltrimetilamonio. Especificación del almidón: Nitrógeno máximo 0,5% m/m y epiclorhidrina máximo 1 mg/kg.

k) óxido de propileno: para la obtención de éteres de almidón neutros. Especificación del almidón: contenido de propilenclorhidrina: máximo 1 mg/kg, grado de sustitución máximo 0,2%.

l) acetato monoclorado: éteres aniónicos de almidón. Especificación del almidón: glicolato de sodio máximo 0,4%; grado de sustitución máximo: 0,08%.

3.1.4. Eteres de la celulosa.

3.1.5. Sal sódica de la carboximetilcelulosa técnicamente pura. Los agregados de glicolato de sodio deben eliminarse completamente durante la fabricación de papeles, cartulinas y cartones.

3.1.6. Alginatos, monogalactanos y éteres galactomanánicos (ver 4.4.9.). Los éteres galactomanánicos podrán contener como máximo 5,0% de glicolato de sodio, siempre que el mismo sea totalmente eliminado en el proceso de fabricación de papeles, cartulinas y cartones.

3.1.7. Silicato de sodio y gel de alúmina.

3.1.8. Dispersiones de ceras microcristalinas y parafinas: máximo 2% con respecto al producto terminado, en la masa del papel o en superficie. Deberán cumplir los requisitos para parafinas de la Reglamentación correspondiente a Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos.

3.1.9. Dispersiones de materiales plásticos (éstos deberán cumplir las Reglamentaciones MERCOSUR GMC Nros. 87/93 y 95/94, incorporadas a este Código por las Resoluciones (M.S. y A.S.) Nros. 3/95 y 184/95): máximo 1% en la masa y en superficie, referido a la sustancia seca de la dispersión, en relación al producto terminado. Para papeles estucados, máximo 4%.

3.1.10. Dímeros de alquilcetenos con longitud de cadena de los radicales alquílicos de C10 a C18: máximo en la masa, 0,5% en relación al peso del producto terminado.

3.1.11. Productos de condensación de urea, melamina y ácido omega-aminocaproico con formaldehído: máximo 1,0% en el producto terminado. (I)

3.1.12. Sales sódicas y amónicas de polímeros mixtos de éster monoisopropílico del ácido maleico (aprox. 29%), ácido acrílico (aprox. 16%) y estireno (aprox. 59%): máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.13. Sal amónica de un copolímero de anhídrido maleico, éster monoisopropílico de ácido maleico y diisobutileno: máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.14. Sal amónica de un copolímero de estireno (aprox. 60%), ácido acrílico (aprox. 23%) y ácido maleico (aprox. 17%): máximo 0,5% en relación al peso del producto terminado seco.

3.1.15. Sal disódica de un polímero mixto de estireno (50%) y ácido maleico (50%): máximo 0,7% referido al peso del producto terminado seco.

3.1.16. Poliuretanos catiónicos, solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, toluilendiisocianato, y N-metil dietanolamina o poliuretanos aniónicos, solubles en agua, obtenidos a partir de monoestearato de glicerilo, toluilendiisocianato, ácido dimetilpropiónico y N-metil dietanolamina: Peso molecular medio 10000. Máximo 0,15% en relación al peso de fibra seca. (XII)

3.1.17. Poliuretano catiónico, soluble en agua, obtenido a partir de monoestearato de glicerilo, toluilendiisocianato, y N-metil dietanolamina y reticulado con epiclorhidrina. Peso molecular medio: 100.000. Máximo: 0,6% en relación al peso de fibra seca. (II) (XII).

3.2. Agentes de retención y drenaje:

3.2.1. Poliacrilamida: máximo 0,1%. La poliacrilamida empleada debe contener como máximo 0,1% de monómero acrilamida.

3.2.2. Polietilenimina: máximo 0,5%. (IV)

3.2.3. Acidos lignosulfónicos, así como sus sales de amonio, calcio, magnesio y sodio, como máximo: 1% en total.

3.2.4. Polialquilenaminas y amidas catiónicas reticuladas máximo en conjunto de los aditivos 3.2.4. a), b), c), d), e), f), g), h), i), y j): 4%.

a) Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina. (II)

b) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina. (II)

c) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina con amoniaco. (II)

d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetílico del ácido adípico y dietilentriamina. (II)

e) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilenimina. (III)

f) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de dicloroetano y una amida del ácido adípico, caprolactama y dietilentriamina.

g) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,2%. (II)

h) Resina poliamina-epiclorhidrina, sintetizada a partir de poliepiclorhidrina, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,2% (II)

i) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico, etilenimina y polietilenglicol: máximo 0,2% (III)

j) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetílico del ácido adípico, éster dimetílico del ácido glutámico, gluconato dimetílico, dietilentriamina: máximo 2% (II)

k) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y dicloroetano: máximo 0,2%.

l) Resina poliamida-poliamina-dicloroetano sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de etilendiamina, dietilentriamina, trietilentetramina, tetraetilenpentamina, pentaetilenhexamina, aminoetilpiperazina y 1,2-dicloreetano: máximo 0,2%.

m) Resina poliamina-dicloroetano, sintetizada a partir de bis(3-aminopropil)metilamina.

n) 1,2-dicloroetano: máximo 0,2%.

o) Resina poliamida-poliéteramina-epiclorhidrina sintetizada a partir de dietilentriamina, caprolactama, ácido adípico, polietileglicol y epiclorhidrina: máximo 0,2%. (II)

3.2.5. Poliamidamina catiónica de alto peso molecular sintetizada a partir de trietilentetramina y ácido adípico con 15% de éter monometílico del dietilenglicol como diluyente o bien una mezcla de 70 partes de esta solución de poliamidamina con 30 partes de aceite de esperma sulfatado: máximo 0,2% calculado como poliamidamina.

3.2.6. a) Mezcla de:

Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,05% referido al papel seco **(II)**,

polioxietilenos lineales y de alto peso molecular: máximo 0,015% referido al papel seco y un producto de condensación de ácido xilolsulfónico, dihidroxidifenilsulfona y formaldehído (sales sódicas y amónicas): máximo 0,1% referido al papel seco. **(I)**

b) Mezcla de:

Resina poliamida-epiclorhidrina, preparada a partir del ácido adípico, dietilentriamina y una mezcla de epiclorhidrina y dimetilamina: máximo 0,05% referido al papel seco **(II)**,

polioxietilenos lineales y de alto peso molecular: máximo 0,015% referido al papel seco y un producto de condensación del ácido beta-naftolsufónico, fenol y formaldehído, como sal sódica: máximo 0,06% referido al papel seco. **(I)**

3.2.7. Producto de la reacción de poliacrilamida con formaldehído y dimetilamina: máximo 0,06% referido al producto terminado seco. El contenido residual de acrilamida monómero no debe superar el 0,1% en relación con el producto de la reacción de la poliacrilamida con formaldehído y dimetilamina. En el extracto acuoso del producto terminado no debe detectarse dimetilamina. Límite de detección: 0,002 mg/dm2. **(I)**

3.2.8. Copolímero de N,N,N-trimetilamoniopropilacrilamida y acrilamida: máximo 0,05%. Contenido residual de acrilamida 0,05 mg/kg en el producto terminado.

3.2.9. Alquilarilsulfonatos: máximo 1,0%. Deberán ser eliminados en el proceso de elaboración del papel.

3.2.10. Dispersiones siliconadas de parafina: máximo 0,5%, referido a la sustancia seca de la dispersión. La silicona deberá responder a los requisitos especificados en **3.4.1.**

3.2.11. Cloruro de polidimetildialilamonio: máximo 0,5%. La resina terminada tiene un contenido de nitrógeno de 8,66 ± 0,4% sobre base seca y la viscosidad mínima en solución acuosa (40% m/m) de 1000 centipoises, usando un viscosímetro de Brookfield, modelo LVF, usando espina o rotor Nº 3 a 30 r.p.m. El monómero residual no debe exceder el 1% m/m del polímero, base seca.

3.2.12. Dicloruro de poli (oxietilendimetiliminio) etilen (dimetiliminio) etileno: La solución del polímero sólido en agua destilada a 25 °C tiene una viscosidad reducida no menor a 0,15 decilitros/gramo (FDA 176.170). Sólo como agente de retención y drenaje y como máximo 0,1% m/m de las fibras secas del producto terminado. **(XV)**

3.2.13. Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada por la reacción de epiclorhidrina con N,N,N,N-tetrametiletilendiamina y monometilamina, con un contenido de nitrógeno entre 11,6 y 14,8%, un contenido de cloro entre 20,8 y 26,4% y una viscosidad mínima en solución acuosa al 25% m/m, de 500 centipoises a 25 °C, determinada con un viscosímetro Brookfield de la serie LV, usando espina o rotor Nº 2 a 12 r.p.m. Como máx: 0,12% en peso referido al peso de fibras secas del papel, cartón o cartulina terminados. **(XV)**

3.2.14. Goma guar modificada por el tratamiento con clorhidrato de β-dietilamino-cloroetano: sólo debe emplearse como agente de retención y drenaje. **(XV)**

3.2.15. Goma guar modificada por el tratamiento con cantidades inferiores al 25% m/m de cloruro de 2,3-epoxipropilmetilamonio: el producto terminado deberá tener un contenido máximo de 4,5% de cloro y 3% de nitrógeno, una viscosidad mínima en solución acuosa al 1% en peso de 1000 centipoises a 25 °C, usando un viscosímetro de Brookfield de la serie RV, usando espina o rotor Nº 4 a 20 r.p.m.

No debe exceder a 0,15% en peso de las fibras secas. Se podrá utilizar un 0,3% m/m para papeles, cartulinas o cartones destinados a entrar en contacto con alimentos no alcohólicos y no grasos, incluyendo: los alimentos acuosos ácidos y no ácidos (que pueden contener sal y azúcar), inclusive las emulsiones de aceite en agua; productos húmedos de panadería que no contengan grasas o aceites en su superficie y los alimentos sólidos secos que no contengan grasas o aceites en su superficie. **(XV)**

3.3. Agentes dispersantes y de flotación.

De los aditivos auxiliares **3.3.1. a 3.3.9.** se podrá usar como máximo 1% de cada uno pero el total no podrá exceder del 3%.

3.3.1. Polivinilpirrolidona: peso molecular mín. 11000.

3.3.2. Aquilsufonatos (de C10 a C20).

3.3.3. Alquilarilsufonatos: máximo 1,0%. Deberán ser eliminados en el proceso de elaboración del papel.

3.3.4. Sales alcalinas de ácidos fosfóricos predominantemente de condensación lineal (polifosfatos); el contenido de fosfatos condensados cíclicos (metafosfatos) no debe superar el 0,8%.

3.3.5. Eteres alquílicos de poliglicoles y/o éteres alquilfenólicos de poliglicoles con 6-12 grupos oxietilénicos.

3.3.6. Aceite de ricino sulfonado. Aceite de ricino sulfatado.

3.3.7. Productos de condensación de ácidos sulfónicos aromáticos con formaldehído. **(I)**

3.3.8. Acido lignosulfónico y sus sales de calcio, magnesio, sodio y amonio.

3.3.9. Laurilsulfato de sodio.

3.3.10. Poliacrilato de sodio: máximo 0,5%.

3.3.11. Dioctilsulfosuccinato de sodio.

3.4. Antiespumantes:

3.4.1. Organopolisiloxanos con grupos metilos y/o fenilos (aceites de siliconas): máximo 0,1%. Viscosidad a 20° C no menor de 100 mm².s⁻¹.

3.4.2. Tributilfosfato y/o triisobutilfosfato y/o trietilfosfato: máximo 0,1%.

3.4.3. Alcoholes alifáticos superiores (C8 a C26), incluso en forma emulsionada. Las soluciones acuosas con un contenido de 20-25% de estos agentes antiespumantes pueden contener adicionalmente

como emulsionantes un máximo del 2% de parafinas líquidas y un total del 2% de alquil- y alquilariloxietilatos y sus éteres del ácido sulfúrico. Las parafinas líquidas deberán cumplir las exigencias, como aditivos alimentarios.

3.4.4. Esteres de ácidos grasos con alcoholes mono y polivalentes (C1-C18) y ésteres de ácidos grasos con polietilenglicol y polipropilenglicol.

3.4.5. Alquilsulfonamidas (C10 a C20).

3.4.6. Parafinas líquidas: máximo 0,1%. Deben cumplir las exigencias como aditivos alimentarios.

3.4.7. Sílice. **(XIII)**

3.4.8. Triglicéridos grasos y los ácidos, alcoholes, dímeros, mono y diglicéridos derivados de: sebo bovino, grasa (manteca) de cerdo, aceites de: algodón, arroz, coco, maíz, maní, colza, linaza, palma, ricino, soja, mostaza, pescado y de esperma, y “tall oil”. **(XIII)**

3.4.9. Productos de reacción de dimetil y metilhidrógeno siloxanos y siliconas con polietilenglicol-polipropilenglicol monoaliléter. **(XIII)**

3.4.10. Ceras de petróleo. Deberán cumplir las especificaciones de FDA 178. 3710 ó 178.3720 **(XIII)**

3.4.11. Aceite mineral. Deberá cumplir las especificaciones de FDA 178.3620 **(XIII)**

3.4.12. Querosén. **(XIII)**

3.5. Agentes antimicrobianos

3.5.1. Hipoclorito de sodio, clorito de sodio, peróxido de sodio y de hidrógeno, sulfito ácido de sodio y ácido peroxiacético: máximo 0,1% referido a la fibra seca.

El extracto del producto terminado no debe dar reacción positiva de hipoclorito, clorito, peróxido o sulfito. **(*)**

3.5.2. Se puede utilizar también una solución acuosa al 0,15% de ésteres del ácido p-hidroxibenzoico (ésteres metílico, etílico y n-propílico así como sus sales de sodio) en peróxido de hidrógeno (35 % m/m): máx: 15 mg del éster por kg del envase terminado, el que no debe ejercer efecto conservante sobre el alimento envasado. No debe detectarse peróxidos en el extracto del producto terminado. **(*)**

3.5.3. 1,4-Bis-(bromoacetoxi) buteno: en el extracto del producto terminado no debe detectarse más de 0,01 mg de bromo por dm2.

3.5.4. Disulfuro de tetrametiltiuram. **(V) (*)**

3.5.5. 3,5-dimetil-tetrahidro-1,3,5-tiodiazin-2-tiona. **(V) (*)**

3.5.6. 2-bromo-4-hidroxiacetofenona. **(V) (*)**

3.5.7. Cianoditioimidocarbonato disódico y/o N-metil-ditiocarbamato de potasio. **(VI) (*)**

3.5.8. Metilen-bis-tiocianato. **(V) (*)**

3.5.9. N-hidroximetil-N'-metil-ditiocarbamato de potasio y 2-mercapto-benzotiazol sódico: en el extracto del producto terminado no deben ser detectados ambos auxiliares así como sus productos de transformación en particular metiltiurea, N,N'-dimetil-tiourea y los ditiocarbamatos. **(*)**

3.5.10. Hexafluorosilicato de sodio: en el extracto del producto terminado no se debe detectar iones fluoruro. **(*)**

3.5.11. Cloruro del ácido 2-oxo-2(4-hidroxi-fenil)-acethidroxiámico. **(V) (*)**

3.5.12. 1-Bromo-3-cloro-5,5-dimetilhidantoína: máximo 0,04% respecto de fibra seca. No se debe detectar hipoclorito e hipobromito en el producto terminado. **(*)**

3.5.13. 2-Bromo-2-nitropropanodiol-(1,3): máximo 0,003% referido a la fibra seca. **(V) (*)**

3.5.14. a) mezcla de 5-cloro-2-metil-4-isotiazolin-3-ona (aprox. 3 partes) y 2 -metil-4-isotiazolin-3-ona (aprox. 1 parte): en total, máximo 0,0004% referido a la fibra seca o

b) Mezcla De N, N'-Dihidroximetilencarbamida: Máximo 0,0125% referido a la fibra seca, 1,6-dihidroxi-2,5-dioxahexano: máximo 0,029% referido a la fibra seca, 5-cloro-2-metil-4-isotiazolin-3-ona: máximo 0,00045% referido a la fibra seca y 2-metil-4-isotiazolin-3-ona: máximo 0,00015% referido a la fibra seca.

En el extracto del producto terminado no se deberá detectar más de 1,0 mg. de formaldehído/dm² y no más de 0,0005 mg/dm² de isotiazolinonas.

3.5.15. 2,2-Dibromo-3-nitrilo-propionamida: máximo 0,0045%, referido a las fibras secas. **(V) (*)**

3.5.16. Mezcla de fenil-(2-cloro-2-ciano vinil) sulfona (aprox, 80%) fenil-(1,2-dicloro-2-ciano- vinil) sulfona (aprox. 10%) y 2-fenil-sulfonilpropionitrilo (aprox. 10%): máximo en total 0,001% referido a las fibras secas. Estas sustancias y el producto de descomposición fenilsulfonilacetonitrilo no deben ser detectables en el extracto del producto terminado (*).

3.5.17. 1,2-benzoisotiazolina-3ona: máximo 0,15 mg/dm². **(V):** límite de detección 5µg/dm².

3.5.18. 1,2-dibromo-2,4-dicianobutano, máximo 0,005% **(V):** límite de detección del método 0,6µg/dm2.

3.5.19. 4,5-dicloro-(3H)-1,2-ditioi-3-ona: máximo 0,004%, referido a las fibras secas. **(V):** límite de detección 2,0 mg/kg.

3.5.20. β-bromo-β-nitroestireno, máximo 0,045%, referido a las fibras secas. **(V):** límite de detección: 0,06 mg/kg de producto terminado.

3.5.21. Glutardialdehído: máximo 2,5%. En 1 kg de producto terminado no se debe detectar más de 2 mg de glutardialdehído.

3.5.22. Cloruro de didecil-dimetil amonio: máximo 0,5% respecto a la fibra seca

3.5.23. N-hidroximetil-N'-metil-ditiocarbamato de potasio. **(X)**

3.5.24. Cloruro de N-alquil (C12-C18) dimetilbencilamonio. **(X)**

3.5.25. Dimetilditiocarbamato sódico o potásico. **(X)**

3.5.26. 2-tiocianometilbenzotiazol. (X) 3.6. Conservadores: Los conservadores 3.6.1. a 3.6.5. deben ser utilizados únicamente en las cantidades necesarias para proteger de su deterioro a las materias primas, los auxiliares de fabricación y los agentes de acabado del material de envasado. No se debe ejercer una acción conservadora sobre el alimento por el agregado de estas sustancias. 3.6.1. Acido sórbico. 3.6.2. Acido fórmico. 3.6.3. Esteres etílico y propílico del ácido-p-hidroxibenzoico. 3.6.4. Acido benzoico. 3.6.5. Aducto de 70% de alcohol bencílico y 30% de formaldehído. (I) 3.6.6. Metaborato de Bario. Sólo para recubrimientos y para papeles, cartulinas y cartones destinados a entrar en contacto con alimentos sólidos secos. 3.7. Agentes estabilizantes (precipitantes) de fijación, apergaminantes y los demás no clasificados en 3.1. a 3.6.: 3.7.1. Sulfato de aluminio 3.7.2. Acido sulfúrico. 3.7.3. Formiato de aluminio. 3.7.4. Oxiclورو de aluminio. 3.7.5. Aluminato de sodio. 3.7.6. Tanino. 3.7.7. Productos de condensación de urea, diciandiamida y melamina con formaldehído: máximo 1,0%. (I) 3.7.8. Productos de condensación de ácidos sulfónicos aromáticos con formaldehído: máximo 1,0%. (I) 3.7.9. Sales sódicas del ácido etilendiaminotetracético, del ácido dietilentriaminopentacético y del ácido N-hidroxietiletilendiaminotriacético. 3.7.10. Amoníaco. 3.7.11. Carbonato, bicarbonato y fosfato de sodio. 3.7.1.2. Anhídrido carbónico (dióxido de carbono). 3.7.13. Hidróxido de sodio. 3.7.14. Acido glucónico. 4. MEJORADORES ESPECIALES DEL PAPEL: 4.1. Agentes que mejoran las propiedades mecánicas del papel húmedo: 4.1.1. Glioxal: en el extracto del producto terminado se podrá detectar como máximo 1,5 mg de glioxal/dm². 4.1.2. Resinas urea-formaldehído. (I) 4.1.3. Resinas melamina-formaldehído. (I) 4.1.4. Resinas urea-melamina-formaldehído. (I) 4.1.5. Polialquilenaminas y amidas catiónicas reticuladas (ver 3.2.4.): máximo en total 4,0% m/m. a) Resina poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina (ver 3.2.4.a.). (II) b) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina (ver 3.2.4. b.). (II) c) Resina poliamida-epiclorhidrina sintetizada a partir de ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco (ver 3.2.4.c.). (II) d) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, éster dimetílico del ácido adípico y dietilentriamina (ver 3.2.4. d.). (II) e) Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina sintetizada a partir de epiclorhidrina, una amida de ácido adípico y diaminopropilmetilamina. (II) f) Resina poliamida-epiclorhidrina, obtenida de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico, etilenimina y polietilenglicol: máximo 0,2% m/m. (III) 4.2. Agentes de retención de la humedad: de los aditivos 4.2.1. a 4.2.9.: máximo en total 7% m/m. 4.2.1. Glicerina. 4.2.2. Sorbitol, manitol, xilitol. 4.2.3. Sacarosa, glucosa, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido (en portugués: xarope de açúcar, invertido). 4.2.4. Cloruro de sodio, cloruro de calcio. 4.2.5. Polietilenglicol: contenido máximo de monoetilenglicol en el aditivo: 0,2% m/m. 4.2.6. Urea. 4.2.7. Nitrato de sodio, solamente en combinación con urea. 4.2.8. Polipropilenglicol. 4.2.9. Propilenglicol 4.2.10. Dioctilsulfosuccinato de sodio. 4.3. Materias colorantes y blanqueadores ópticos: 4.3.1. Colorantes (en portugués: Pigmentos y Colorantes: se permitirán aquellos que cumplan con las Resoluciones MERCOSUR GMC Nros. 56/92 y 28/93, incorporadas a este Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95, en cuanto a límites de composición. No deben migrar al alimento y deberán cumplir con la Reglamentación específica. 4.3.2. Blanqueadores ópticos: no deben migrar al alimento y deberán cumplir con la Reglamentación específica. En el caso de derivados sulfonados del estilbeno: en la masa o en superficie máximo 0,3% m/m en relación al producto terminado. 4.4. Agentes de recubrimiento y mejoradores de superficie. 4.4.1. Materiales plásticos (películas, revestimientos por extrusión, soluciones, lacas, dispersiones) que cumplan con las Reglamentaciones correspondientes. En el caso de papeles, cartulinas y cartones recubiertos con plásticos y que conforme al uso determinado los alimentos sólo están en contacto con el recubrimiento de plástico y no puede tener lugar la migración de aditivos provenientes de los papeles, cartulinas y cartones, deberán responder únicamente a las exigencias para envases y equipamientos plásticos. 4.4.2. Parafinas, ceras microcristalinas, poliolefinas y politerpenos de bajo peso molecular: deberán cumplir los requisitos de las Reglamentaciones correspondientes a Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos. 4.4.3. Alcohol polivinílico: viscosidad de la solución acuosa al 4% m/m a 20°C no menor de 5 centipoises. 4.4.4. Fosfato de bis (N-etil-2-perfluoralquil-sulfonamido etil)-amonio con no más del 15% de fosfato de mono (N-etil-2-perfluoralquil-sulfonamido etil)-amonio, cumpliendo las siguientes condiciones: • El contenido de grupos alquilo de C8 de ambos compuestos debe ser mayor de 95%, referido al contenido total de grupos alquilo. • Los papeles, cartulinas y cartones tratados con estos compuestos no pueden ser puestos en contacto con alimentos alcohólicos. • Para papeles, cartulinas y cartones que se pondrán en contacto con alimentos no alcohólicos a temperaturas menores de 66° C, se permite como máximo 8,3 mg/dm² (correspondiente a 4,4 mg de flúor/dm²). • Para papeles, cartulinas y cartones que se pondrán en contacto con alimentos no alcohólicos a temperaturas mayores de 66°C , se permite como máximo 4,3 mg/dm² (correspondiente a 2,2 mg de flúor/dm²). 4.4.5. Complejos de tricloruro de cromo con ácidos grasos saturados de cadena lineal de C14 y superiores: máximo 0,4 mg/dm² expresado en cromo. En el extracto acuoso en frío de los productos terminados se podrá detectar como máximo 0,004 mg de cromo trivalente/dm² y no se deberá detectar cromo hexavalente. (*) 4.4.6. Sales de ácidos grasos (C 12 a C20) de amonio, aluminio, calcio, potasio y sodio. 4.4.7. Caseína (Ver 3.1.2.) y proteínas vegetales. La suma de las impurezas establecidas en (VII) no debe superar los 50mg/kg. (IX) 4.4.8. Almidones: se permitirán todos los almidones mencionados en 3.1.3., debiendo cumplir las especificaciones allí establecidas. 4.4.9. Manogalactanos y éteres galactomanánicos (Ver 3.1.6.): La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. (IX) (XI) 4.4.10. Sal sódica de la carboximetilcelulosa; pura: La suma de las impurezas mencionadas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. (IX) (XI) 4.4.11. Metilcelulosa: La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. 4.4.12. Hidroxietilcelulosa: La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. 4.4.13. Alginatos: La suma de las impurezas establecidas en (VII) y (VIII) no debe ser mayor de 50 mg/kg. 4.4.14. Goma xantan: Deberá cumplir las exigencias como aditivo alimentario. 4.4.15. Sustancias minerales naturales y sintéticas insolubles en agua inocuas para la salud: Ver 2.1. a 2.7. 4.4.16. Agentes antiespumantes: ver ítem 3.4. 4.4.17. Agentes dispersantes: ver ítem 3.3. Texto correspondiente a las llamadas (I) En el extracto del producto terminado se podrá detectar como máximo 1,0 mg de formaldehído/dm². (II) No debe detectarse epiclorhidrina (límite de detección 0,1 mg/kg). (III) No debe detectarse etilenimina ni epiclorhidrina (límite de detección de ambas sustancias 0,1 mg/kg). (IV) No debe detectarse etilenimina (límite de detección: 0,1 mg/kg) (V) Esta sustancia auxiliar no debe detectarse en el extracto del producto terminado.	
--	--

(VI) Ambas sustancias auxiliares no deben ser detectadas en el extracto del producto terminado.
(VII) Estas sustancias podrán contener como máximo
Arsénico: 3mg/kg
Plomo: 10mg/kg
Mercurio: 2mg/kg
Cadmio: 2mg/kg
(VIII) Estas sustancias podrán contener como máximo:
Zinc: 25mg/kg
Zinc y cobre sumados: 50mg/kg
(IX) Estas exigencias corresponden únicamente a los agentes para mejoramiento y recubrimiento de superficie.

En el caso que estos agentes aparezcan en otro lugar de la presente reglamentación valen las exigencias allí establecidas.

(X) Estos agentes deben ser agregados al agua de proceso usada en la producción de papel, cartulina y cartón y la cantidad utilizada no debe exceder la necesaria para lograr el efecto técnico deseado.

(XI) Glicolato de sodio máximo 0,5% m/m.

(XII) En la elaboración de poliuretanos se admite la utilización de como máximo 0,03% m/m de diacetato de butil estaño referido al agente de encolado. El papel podrá contener como máximo 0,3 µg/dm² de dicha sustancia. En el extracto del producto terminado no se deberán detectar aminas primarias aromáticas **(*)**.

(XIII) La cantidad de agente antiespumante agregado durante el proceso de manufactura no deberá exceder la cantidad necesaria para lograr el efecto técnico deseado.

(XIV) Requisitos especiales para papel elaborado con fibra vegetal blanqueada tratado con ácido sulfúrico: deberá responder a las siguientes características:

- a) Acidez expresada en ácido sulfúrico máximo 0,02% m/m.
- b) Humedad máximo 10,0% m/m.
- c) Cenizas máximo 0,60% m/m.
- d) Extracto acuoso máximo 1,50% m/m.
- e) Sustancias reductoras (expresada en glucosa) máximo 0,20% m/m.
- f) Arsénico como As, límite de composición: máximo 2 mg/kg.
- Cobre total como Cu, límite de composición: máximo 30mg/kg.
- Cobre soluble en agua como Cu, límite de migración específica: máximo 10mg/kg.
- Hierro total como Fe, límite de composición: máximo 70 mg/kg.
- Hierro soluble en agua como Fe, límite de migración específica: máximo 15mg/kg.
- Plomo como Pb, límite de composición: máximo 20mg/kg.
- g) Formaldehído. **(I)**.
- h) Acido bórico y otros antisépticos, no detectables. **(*)**

(XV) Debe ser empleado antes de la operación de la formación de la hoja.

(*) Debe ser fijado el límite de detección.

Material celulósico reciclado

Se podrá utilizar este tipo de materia fibrosa sólo para alimentos secos, no grasos y siempre que no estén impresos o teñidos (exceptuando con aquellos colorantes permitidos en el ítem 4.3.1.) y que no hayan estado en contacto con sustancias tóxicas.

Papeles de Filtro para Cocción y para Filtración en Caliente.

Los papeles que habrán de ser sometidos a un proceso de extracción en caliente (como bolsas para la cocción de alimentos, papel para la filtración en caliente, saquitos para infusiones) podrán ser usados siempre y cuando además de ser adecuados para el uso previsto cumplan con las siguientes condiciones:

1. MATERIAS PRIMAS FIBROSAS:

Como tales se podrá utilizar:

Fibras a base de celulosa blanqueada y derivados de la celulosa

Fibras sintéticas de mezclas de polímeros mixtos de cloruro de vinilo y acetato de vinilo libres de agentes plastificantes y siempre y cuando cumplan con las especificaciones para materiales plásticos del Cap. IV del Código Alimentario Argentino.

2. SUSTANCIAS AUXILIARES.

2.1. Apergaminantes.

2.1.1. Acido sulfúrico

2.2. Neutralizantes.

2.2.1. Amoníaco, carbonato de sodio.

2.3. Agentes que mejoran las propiedades mecánicas del papel húmedo: Polialquileniminas catiónicas reticuladas, en particular:

2.3.1. Resina poliamina-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina y diaminopropilmetilamina.

2.3.2. Resina poliamida-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina, ácido adípico, caprolactama, dietilentriamina y/o etilendiamina.

2.3.3. Resina poliamida-epiclorhidrina obtenida a partir del ácido adípico, dietilentriamina y epiclorhidrina o una mezcla de epiclorhidrina y amoníaco.

2.3.4. Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina, adipato dimetílico y dietilentriamina.

2.3.5. Resina poliamida-poliamina-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina, una amida del ácido adípico y diaminopropilmetilamina.

2.3.6. Resina poliamida-epiclorhidrina obtenida a partir de epiclorhidrina, dietilentriamina, ácido adípico y etilenimina, no más del 0,3%.

De los compuestos 2.3.1. a 2.3.6. se permitirá como máx. el 0,5% referido a la materia fibrosa seca. No debe detectarse etilenimina ni epiclorhidrina (límite de detección 0,1 mg/Kg).

REQUISITOS ESPECIALES:

Los papeles no deben modificar el olor y sabor de los alimentos.

El residuo seco total de la extracción con agua caliente no podrá ser superior a 10 mg/dm² y el contenido total de nitrógeno de este extracto (determinado por el método Kjeldahl) no podrá ser superior a 0,1 mg/dm².

En el extracto con agua caliente no se deberá detectar formaldehído o glioxal”.

Art. 2º — La entrada en vigencia de la presente Resolución se ajustará a lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 3º — Comuníquese, mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría General Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados-Parte.

Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto —Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común— Sección Nacional.

Art. 5º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Art. 6º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 298/99

Modifícase en la parte correspondiente a la Lista Positiva de Polímeros y Resinas para Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos y la Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos.

Bs. As., 14/4/99

VISTO las leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, las Resoluciones Grupo Mercado Común Nros. 87/93, 95/94, 5/95, incorporadas al Código Alimentario Argentino por Resoluciones (M.S. y A.S.) Nros. 3/95, 184/95 y 357/97 respectivamente, las Resoluciones Grupo Mercado Común Nros. 34/97, 36/97, 52/97 y 53/97, el Artículo 207 del citado cuerpo normativo y el Expediente Nº 1-47- 8769-98-8 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que por la referida Ley 23.981 se aprobó el Tratado de Asunción, suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, Artículo 1º del aludido Tratado, los Estados-Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores para la libre circulación de los mismos.

Que el Grupo Mercado Común ha dictado las Resoluciones GMC Nros. 34/97, 36/97, 52/97 y 53/97 referidas a la lista positiva de polímeros y resinas y aditivos para envases y equipamientos plásticos en contacto con alimentos.

Que a los fines de la incorporación de las citadas Resoluciones al Código Alimentario Argentino es necesario incluir en el Artículo 207 del mencionado cuerpo normativo lo contemplado en las normas en cuestión así como también las disposiciones incluidas en las Resoluciones GMC Nros. 87/93, 95/94 y 5/95, incorporadas al Código por Resoluciones (M.S. y A.S.) Nros. 3/95, 184/95 y 357/97 respectivamente.

Que a esos efectos resulta conveniente modificar el Artículo 207 e incluir el Artículo 207 bis, refiriéndose el primero de ellos a la lista positiva de polímeros y resinas y el segundo a la lista positiva de aditivos.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

• acrilato de metilo	• laurato de vinilo	Isocianatos:	• magnesio
• acrilato de propilo	• maleato de dialilo	• 4,4'-di-isocianato de dicitlohexilmetano (17)	• potasio
• acrilato de bencilo	• maleato de dibutilo	• 4,4'-di-isocianato de 3,3'-dimetil difenilo (17)	• sodio
• acrilato de ciclohexilo	• maleato de mono (2-etilhexilo)	• 4,4'-di-isocianato de éter difenílico (17)	• zinc
• acrilato de 2-etilhexilo	• metacrilato de alilo	• 2,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)	Polímeros de etileno, ácido metacrílico y acetato de vinilo y/o sus sales parciales de:
• acrilato de 2-hidroxipropilo	• metacrilato de bencilo	• 4,4'-di-isocianato de difenilmetano (17)	• amonio
• acrilato de isobornilo	• metacrilato de ciclohexilo	• di-isocianato de hexametileno (17)	• calcio
• acrilato de isodecilo	• metacrilato de 2-(dimetilamino) etilo	• 1,5-di-isocianato de naftaleno (17)	• magnesio
• acrilato de isooctilo	• metacrilato de 2,3-epoxipropilo (21)	• 2,4-di-isocianato de toluileno (17)	• potasio
• acrilato de n-octilo	• metacrilato de etilo	• 2,6-di-isocianato de toluileno (17)	• sodio
• acrilato de 2-sulfoetilo	• metacrilato de etoxitrietilenglicol	• 2,4-di-isocianato de toluileno, dimerizado (17)	• zinc
• acrilato de sulfopropilo	• metacrilato de fenilo	• isocianato de ciclohexilo (17)	Copolímeros de etileno e isobutilacrilato y/o sus sales parciales de
• acrilato de dicitlopentandienilo	• metacrilato de 2-hidroxipropilo	• isocianato de octadecilo (17)	• potasio
• acrilato de dodecilo	• metacrilato de isobutilo	— Polivinilpirrolidona	• sodio
• acrilato de 2-hidroxiisopropilo (=acrilato de 2-hidroxi-1-metil-etilo)	• metacrilato de isopropilo	• butiraldehído	• zinc
• acrilato de 2-metoxietilo	• metacrilato de metalilo	• ácido butírico	— Resinas:
• acrilonitrilo (4)	• metacrilato de metilo	• caucho natural	de cumarona-indeno
• alcohol alílico	• metacrilato de n-butilo	• goma de colofonia	derivadas de la condensación de formaldehído con:
• alfa-metilestireno	• metacrilato de octadecilo	• lignocelulosa	• melamina (18) (27) (II)
• anhídrido butírico	• metacrilato de propilo	• resina de madera	• urea (27) (II)
• anhídrido ftálico	• metacrilato de sec-butilo	• sacarosa	epoxídicas derivadas de:
• anhídrido maleico (3)	• metacrilato de 2-sulfoetilo	— Poli(metacrilato de butilo) (II)	• epiclorhidrina y bisfenol A (=4,4'-isopropilidendifenol) (11) (26)
• anhídrido metacrílico (32)	• metacrilato de sulfopropilo	— Poli(metacrilato de etilo) (II)	• epiclorhidrina y bisfenol A (=4,4'-isopropilidendifenol) (11) (26) reaccionados con aceites vegetales secantes y sus ácidos grasos descritos en la Lista Positiva de Aditivos para Ma-teriales Plásticos.
• 1-buteno	• metacrilato de ter-butilo	— Poli(metacrilato de metilo) (II)	• epiclorhidrina y bisfenol B (=4,4' -sec-butilen-difenol) (26)
• 2-buteno	• metacrilonitrilo (8)	— Poli(óxido de etileno) (9)	• epiclorhidrina y bisfenol B (=4,4' -sec-butilen-difenol) reaccionados con aceites vegetales se-cantes y sus ácidos grasos descritos en la Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos (26).
• butadieno (5)	• 5-metilen-2-norborneno (=5-metiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (29)	— Poli(óxido de propileno) (10)	
• cloruro de vinilo (1)	• 4-metil-1-penteno (23)	— Polipropileno	
• cloruro de vinilideno (2)	• monoacrilato de 1,3-butanodiol	— Politetrafluoretileno (12)	
• 1,9-decadieno	• monoacrilato de 1,4-butanodiol	— Poliuretanos: productos obtenidos por la re-acción de los siguientes compuestos:	
• 1-deceno	• monoacrilato de dietilenglicol	Poliésteres arriba mencionados	• (Alcoxi C₁₀-C₁₆)-2,3-epoxipropano (VI)
• diacrilato de 1,4-butanodiol	• monometacrilato de etilenglicol	Alcoholes:	• polibutadieno epoxidado (5)
• diacrilato de tetraetilenglicol	• 1-octeno (22)	• 1,4-butanodiol	• glicidil éteres formados por la reacción de fenol novolacas con epiclorhidrina (26) fenólicas (novolacas y resoles) derivadas de formaldehído con (27) (IV):
• diacrilato de tripropilenglicol	• 1-penteno	• 2,3-butilenglicol	• cresoles, exceptuando el 2-fenilcresol
• dimetacrilato de 1,3-butanodiol	• poli(alcoholvinílico)(I)	— Productos de condensación del tipo éster entre colofonia, ácido maleico y ácido cítrico con: (3)	• p-ter-amilfenol
• dimetacrilato de 1,4-butanodiol	• propileno	• 1,2-propanodiol	• 4-ter-butilfenol
• dimetacrilato de etilenglicol	• triacrilato de éter tris (2-hidroxipropílico) de glicerol	• 1,3-propanodiol	• 2,3-dimetilfenol
• dimetacrilato de polietilenglicol	• triacrilato de éter tris (2-hidroxietílico) de 1,1,1-trimetilolpropano	• 1,2-butanodiol	• 2,4-dimetilfenol
• divinilbenceno	• trimetacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano	• 1,3-butanodiol	• 2,5-dimetilfenol
• estireno (6)	• viniltolueno	• 1,4-butanodiol	• 4-nonilfenol
• etileno	— Polímeros derivados de los siguientes pro-ductos naturales:	• 2,3-butanodiol	• 4-ter-octilfenol
• 5-etiliden-2-norborneno (=5-etiliden-diciclo-2,2,1-hept-2-eno) (28)	• albúmina	• 1,6-hexanodiol	• xilenol
• fumarato de dibutilo	• almidón calidad alimentaria	— Resinas ionoméricas derivadas de:	fenólicas arriba mencionadas, modificadas con: (IV)
• 1-hexeno	• polietilenglicol (15)	Copolímeros de etileno y ácido metacrílico y/o sus sales parciales de:	• alcohol butílico
• isobuteno	• poli(etilen-propilen)glicol (15)	• amonio	• resinas epoxídicas
• isopreno	• polipropilenglicol	• calcio	
	• 1,1,1-trimetilolpropano (16)		

• resinas gliceroftálicas	• maleato de diisooctilo	(16) 1,1,1-trimetilolpropano: LME = 6 mg/kg	(31) ácido metacrílico: LME = 6 mg/kg
gliceroftálicas modificadas con: (IV)	• maleato de dimetilo	(17) isocianatos: LC = 1 mg/ kg (expresado como isocianato)	(32) anhídrido metacrílico: LME = 6 mg/kg
• alfa-metilestireno	• maleato de monobutilo	(18) melamina: LME = 30 mg/kg	(33) éster dimetílico del ácido 2,6-naftalen-dicarboxílico: LME = 0,05 mg/kg
• colofonia	• metacrilato de 2-cloroetilo	(19) épsilon-caprolactama: LME = 15 mg/kg	(34) anhídrido piromelítico: LME = 0,05 mg/kg (expresado como ácido piromelítico)
• estireno (6)	• metacrilato de decilo	(20) hexametilendiamina: LME = 2,4 mg/kg	
• aceites vegetales	• metacrilato de 2-etilhexilo	(21) metacrilato: de 2,3-epoxipropilo: LC= 5 mg/kg (expresado como epoxi)	B. Restricciones de uso:
maleicas modificadas con colofonia y ácido abiético (3)	• metacrilato de isobornilo	(22) 1-octeno: LME = 15 mg/kg	(I) solamente para alimentos no acuosos;
melamínicas o ureicas, modificadas con alcohol butílico (18) (IV)	• metacrilato de isodecilo	(23) 4-metil-1-penteno: LME = 0,02 mg/kg	(II) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua, a temperatura ambiente, por dos horas. De este lavado están excluidos las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm;
poliacetálicas	• metacrilato de isooctilo	(24) ácido omega-aminoundecanoico: LME = 5 mg/kg	
terpénicas derivadas de:	• metacrilato de dodecilo	(25) 1,3-bencenodimetanamina: LME = 0,05 mg/kg	(III) los objetos terminados deben ser sometidos a un lavado con agua a 80°C por tres horas. De este lavado están excluidos las películas y los revestimientos de espesores inferiores a 0,2 mm;
• alfa-pineno	• metacrilato de 4-ter-butilciclohexilo	(26) epiclorhidrina: LC = 1 mg/kg	
• beta-pineno	• metacrilato de 2-hidroxiisopropilo	(27) formaldehído: LME = 15 mg/kg	(IV) solamente para barnices y esmaltes.
ANEXO I - PARTE B	• metacrilato de 3-hidroxipropilo	(28) 5-etiliden-2-norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)	(V) para uso sólo en resinas poliésteres en revestimientos de envases en contacto con bebidas no alcohólicas.
— Policlorotrifluoretileno	• metacrilato de octilo	(29) 5-metilen-2-norborneno (en proporción molar no superior al 5% en el polímero)	(VI) para ser usado sólo en revestimientos que estarán en contacto con alimentos sólidos a temperatura ambiente.
— Poliésteres: polímeros, inclusive resinas alquídicas, reticulados (III) o no con estireno, alfa-metil estireno y monómeros vinílicos, derivados de:	• metacrilato de 1,2-propanodiol	(30) acrilato de 2,3-epoxipropilo: LC = 5 mg/kg (expresado como epoxi)	
• diacrilato de 1,1,1-trimetilolpropano	• monoacrilato de propilenglicol		ANEXO III
• la reacción de ácidos grasos de aceite vegetal dimerizados, y los alcoholes permitidos para la obtención de poliésteres en la Parte A del Anexo I.	• monometacrilato de 1,4-butanodiol	1. Las listas de componentes (polímeros y resinas) podrán ser modificadas:	
— Polímeros de dos o más de los siguientes compuestos:	• 2-penteno	1.1 — Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifique la necesidad tecnológica de su utilización.	
• acrilato de alilo	— Resinas:	1.2 — Para la exclusión de componentes, en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos indiquen un riesgo significativo para la salud humana.	
• acrilato de decilo	fenólicas (novolacas y resoles) derivadas de formaldehído con (27) (IV):	2. Para la inclusión o exclusión de componentes serán utilizadas como referencia las listas positivas de las Directivas de la CEE, y subsidiariamente, las listas positivas de la FDA (Code of the Federal Regulations - Título 21). Excepcionalmente podrán ser consideradas las listas positivas de otras Legislaciones debidamente reconocidas. La Subcomisión de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos podrá solicitar, en cada caso particular, la documentación adicional que considere necesaria. En caso de inclusión de nuevos componentes, deberan ser respetadas las restricciones de uso y los límites de composición y de migración específica establecidos en las Legislaciones de referencia.	
• acrilato de 2-(dietilamino) etilo	• benzoguanamina	3. Las propuestas de modificación de las listas positivas de polímeros y resinas se procesarán a través de la presentación de antecedentes justificados a la Subcomisión de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos del MERCOSUR, la que los analizará y elevará la recomendación al órgano competente.”	
• acrilato de 2-(dimetilamino) etilo	• 2-fenilcresol	Artículo 2º — Incorpórase al Código Alimentario Argentino el artículo 207 bis, el que quedará redactado de la siguiente manera:	
• acrilato de 2,3-epoxipropilo (30)	• 4-fenilfenol	“Art. 207 bis. — Lista Positiva de Aditivos para Materiales Plásticos destinados a la Elaboración de Envases y Equipamientos en contacto con Alimentos	
• acrilato de 4-ter-butilciclohexilo	• 4-octilfenol	1. La presente Lista (Anexo I) incluye: Las sustancias que son agregadas a los materiales plásticos para lograr un efecto técnico en el producto final (aditivos), como por ejemplo: antioxidantes, antiestáticos, espumantes, antiespumantes, cargas, modificadores de impacto, plastificantes, lubricantes, estabilizantes, protectores U.V., conservantes, endurecedores, etc.	
• acrilato de dicitlopentenilo	terpénicas derivadas de dipenteno	Se incluyen dentro de esta lista las sustancias utilizadas a fin de proporcionar un medio adecuado para la polimerización (por ejemplo, emulgentes, agentes tensioactivos, amortiguadores de pH, solventes).	
• acrilato de 3-hidroxipropilo	ANEXO II	2. Esta lista no incluye sustancias que puedan estar presentes en el producto final, por ejemplo: impurezas de las sustancias utilizadas, productos intermedios de acción y productos de descomposición.	
• acrilato de octadecilo	A. Límites de composición y de migración específica:	No incluye, además, los sistemas catalíticos: iniciadores, aceleradores, catalizadores, modificadores y desactivadores de catalizadores, reguladores de peso molecular, inhibidores de polimerización, agentes REDOX.	
• 2-cloro-1,3-butadieno	(1) cloruro de vinilo: LC = 1 mg/kg	3. Las sustancias de la presente lista deberán cumplir criterios de pureza compatibles con su utilización.	
• diacrilato de 1,3-butanodiol	(2) cloruro de vinilideno: LME = 0,05 mg/kg	4. Esta lista contiene los aditivos permitidos para la fabricación de envases y equipamientos plásticos descritos en “Disposiciones Generales para Envases y Equipamientos Plásticos en contacto con Alimentos”, párrafo 3, con las restricciones de uso, y límites de composición y de migración específica indicados.	
• diacrilato de dietilenglicol	(3) anhídrido maleico/ácido maleico: LME = 30 mg/ kg (expresados como ácido maleico)	Se permitirá, además, la utilización de aditivos alimentarios autorizados por las reglamentaciones MERCOSUR para alimentos, no mencionados en la presente lista, mientras se cumpla:	
• diacrilato de etilenglicol	(4) acrilonitrilo: LME = 0,02 mg/kg		
• diacrilato de 1,6-hexanodiol	(5) butadieno: LME = 0,02 mg/kg		
• diacrilato de polietilenglicol	(6) estireno: LC = 0,25%		
• diacrilato de éter bis(2-hidroxietílico) de 2,2-bis(4-hidroxifenil propano)	(7) acetato de vinilo: LME = 12 mg/kg		
• dimetacrilato de 1,6-hexanodiol	(8) metacrilonitrilo: LME = 0,02 mg/kg		
• fumarato de dialilo	(9) óxido de etileno: LC = 1 mg/kg		
• fumarato de dietilo	(10) óxido de propileno: LC = 1 mg/kg		
• fumarato de bis (2-etilhexilo)	(11) bisfenol A (= 4,4'-isopropilidendifenol) LME = 3 mg/kg		
• fumarato de dioctadecilo	(12) tetrafluoretileno: LME = 0,05 mg/kg		
• maleato de dietilo	(13) ácido tereftálico: LME = 7,5 mg/kg		
• maleato de diisobutilo	(14) ácido trimelítico: LC = 5 mg/kg		
• maleato de isooctilo	(15) mono y dietilenglicol (solos o combinados): LME = 30 mg/kg		

a) las restricciones fijadas para su uso en alimentos.		XXVIII. Para alimentos con un contenido superior de grasa al 5% sólo está permitido su uso en cantidades inferiores al 5 % p/p en materia plástica.		
b) que la cantidad del aditivo presente en el alimento sumada a la que eventualmente pudiera migrar desde el envase, no supere los límites establecidos para cada alimento.				
5. Los números entre paréntesis indican límites y restricciones de uso:				
a. Números romanos para restricciones de uso, límites de composición y especificaciones.				
b. Números arábigos para límites de migración específica.				
c. (*) Sustancias para las cuales deben ser establecidos límites de migración específica.		XXIX. Para tereftalato de polietileno y sus copolímeros en cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica. Para policarbonato en cantidad no superior al 3% de la materia plástica.		
d. Cuando aparecen números arábigos y romanos además de la verificación del cumplimiento de los límites de cada uno de los aditivos, deben respetarse las restricciones de uso y especificaciones indicadas.				
6. A los efectos de esta lista positiva se considera:				
L.C.: límite de composición				
L.M.E.: límite de migración específica, expresado en mg/kg de simultante.				
7. La verificación del cumplimiento de los límites de migración específica se efectuará de acuerdo con los métodos establecidos en las Resoluciones MERCOSUR correspondientes.		XXX. Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,5 % m/m de la materia plástica y no para alimentos grasos, emulsiones de agua en grasas o productos con grasas en su superficie, ni alcohólicos.		
8. Los criterios de exclusión o inclusión de aditivos figuran en el Anexo II.				
		XXXI. Para policloruro de vinilo y poliestireno en cantidad no superior al 0,25 % m/m. Para policarbonato en cantidad no superior al 0,5 % m/m de la materia plástica, no para productos alcohólicos y sólo para llenado o conservación a temperatura ambiente o menor.		
		XXXII. En cantidad no superior al 0,3 % de la materia plástica.		
		XXXIII. Deben cumplir las especificaciones del FDA (178.3530).		
		XXXIV. En cantidad no superior al 0,2 % de la materia plástica.		
		XXXV. Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,1 % de la materia plástica.		
		XXXVI. Para poliestireno y sus copolímeros en cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica.		
		XXXVII. Debe cumplir con la Resolución GMC Nº 28/93 ítem 4, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95.		
		XXXVIII. Debe cumplir con las especificaciones del FDA (178.3740). No debe usarse para alimentos grasos.		
		XXXIX. Exento de cloro y grupos alcoxi hidrolizables. Pérdida en peso no superior al 18 % por calentamiento durante 4 horas a 200°C. Viscosidad 300 cSt a 25°C; peso específico 0,96-0,97 a 25°C, índice de refracción 1,400 a 1,404 a 25°C.		
		XL. En polietileno en cantidad no superior al 0,5 % p/p.		
		XLI. Como agente antiestático para resinas poliolefinicas en cantidad no superior al 0,1 % de la materia plástica.		
		XLII. En cantidad no superior al 0,5 % de la materia plástica.		
		XLIII. Para resinas acrílicas y en cantidades no superiores al 0,4 % de la materia plástica.		
		XLIV. Bario soluble en HCL 0,1 N como máximo 0,1 %.		
		XLV. Para materias plásticas exentas de plastificantes y en cantidad no superior al 0,3 % de la materia plástica.		
		XLVI. Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,2 % de la materia plástica.		
		XLVII. Para polímeros y copolímeros de estireno en cantidad no superior al 0,15% de la materia plástica.		
		XLVIII. Para polietileno en cantidad no superior al 0,25 % de la materia plástica.		
		XLIX. Con contenido de trisisopropanolamina no mayor del 1% en peso.		
		L: Para poliolefinas en cantidad no superior al 0,3 %, para alimentos ácidos o acuosos y bebidas no/poco alcohólicas.		
		Para polipropileno, en cantidad no superior al 0,1 %, para alimentos grasos o altamente alcohólicos.		
		Para polietileno de alta densidad, en cantidad no superior al 0,1 % para alimentos grasos o altamente alcohólicos, siempre que el producto final tenga un volumen mínimo de 20 litros.		
		LI: Para copolímeros poliolefinicos, en cantidad no superior a 0,075 % de la materia plástica.		
		LIMITES DE COMPOSICION Y MIGRACION ESPECIFICA:	plados, parcialmente polimerizados o modificados con anhídrido maleico: algodón, coco, girasol, lino, maíz, palma, pez, soja	
		ANEXO I		Aceite de oiticica y sus productos de hidrogenación, deshidratación o condensación.
		ANEXO I		Aceites y grasas derivados de vegetales o animales, hidrogenados o no
		ANEXO I		Aceite nafténico hidrogenado o no (*)
		ANEXO I		Aceite de parafina hidrogenado o no (I)
		ANEXO I		Aceite mineral (II)
		ANEXO I		Aceite de soja epoxidado (III)
		ANEXO I		Acetato de:
		ANEXO I		aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, zinc, cobre (*), sodio
		ANEXO I		Acetato de butilo
		ANEXO I		Acetato de etilo

Acetato de cobalto	pirofosforoso	Aminoácidos: exclusivamente sus sales de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc	Bis (metil-benciliden) sorbitol
Acetato de manganeso	polifosfóricos		2,5-Bis-(5-ter-butil-2-benzoxazolil) tiofeno (*)
Acetilacetatos de: aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio, zinc	propiónico	glicina	2,4-Bis (octilmercapto)-6-(4-hidroxi-3',5-di-ter-butil-anilina)-1,3,5-triazina (*)
Acido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencilfosfónico, éster monoetílico, sal de calcio (*)	resínicos	lisina	2,4-Bis (octil-tiometil) 6-metil-fenol (*)
Acidos:	salicílico	taurina	Bromuros de:
acético	sorbico y sus sales de calcio, potasio y sodio	Amoníaco	amonio
adípico	succínico	Anhídrido acético	potasio
algínico	sulfúrico	Anhídrido ftálico	sodio
araquídico	tartárico	Azodicarbonamida (VI)	Butano
araquidónico	Acidos alquil (C8-C22) sulfúricos lineales primarios con un número par de átomos de carbono	Azufre	
ascórbico	Acidos alquil (C8-C22) sulfúricos lineales primarios con un número par de átomos de carbono: sus sales de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc.	Bentonita	1,4-Butanodiol-di-tioglicolato de di-n-octil estaño (=1,4-butanodinol bis mercaptoacetato de di-n-octil estaño) (VIII) (2)
behénico		Benzoatos de:	4,4'-Butilen-bis (3-metil-6-ter-butil-fenil-ditridecilsfrito) (*)
benzoico	Acidos montánicos	aluminio	Butil-hidroxianisol (=ter-butil-4-hidroxianisol) (BHA) (*)
cáprico	Adipato de di-2-etilhexilo (*)	amonio	Butilhidroxi tolueno (=2,6-di-ter-butil-p-cresol) (BHT) (*)
caprílico	Alcanfor	calcio	Butirato de calcio
cítrico	Alcoholes monovalentes:	hierro	Caolín
clorhídrico	alifáticos saturados lineales, primarios (C4-C24).	litio (*)	Caolín calcinado
erúcico	cetílico (= 1-hexadecanol)	magnesio	Capronato de potasio
esteárico	etílico (= etanol)	potasio	Carbonatos de (inclusive sales dobles o sales ácidas):
etilendiaminotetracético	etílico (= etanol)	sodio	aluminio
fórmico	isopropílico (=2 propanol)	zinc	amonio
fosfórico	laurílico (= 1-dodecanol)	Benzoatos de:	calcio
ftálico	metílico	butilo	hierro
fumárico	octadecílico (= 1-octadecanol)	etilo	magnesio
gadoleico	oleílico	metilo	sodio
glutárico	Alginatos de:	propilo	zinc
grasos de coco	amonio	Bicarbonato de amonio	Carboximetil celulosa
grasos obtenidos a partir de grasas y aceites alimenticios animales o vegetales	1,2-propilenglicol	Bis (n-alquil (C ₁₀ -C ₁₆)-tioglicolato) de di-n-octil estaño (VIII) (2)	Carburo de silicio
heptanoico	sodio	N,N'-Bis (3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionil) hidrazida (*)	Caseína
hexanoico	aluminio	Bis (2,4-di-ter-butilfenil) pentaeritritol difosfito (*)	Caucho natural (en portugués borracha)
12-hidroxiesteárico	calcio	Bis (2,4-di-ter-butil-6-metilfenil) etil fosfito (L) (*)	Celulosa
hipofosforoso	hierro	Bis estearato de etilendiamina (= N,N'-etilen bis estearamida) (VII)	Celulosa regenerada
láctico	magnesio	Bis (4-etil-benciliden) sorbitol	Cera de polietileno (Cera sintética)
láurico	potasio		Cera japonesa
levulínico	zinc	Bis (2-etilhexil maleato) de di-n-octil estaño (= Bis (2-etilhexil) maleato de di-n-octilestaño) (VIII) (2)	Ceras de:
lignocérico	Almidón	Bis (2-etilhexil tioglicolato) de di-n-octil estaño (= Bis (2-etilhexil) mercaptoacetato de di-n-octil estaño) (VIII) (2)	abeja
linoleico	Almidón hidrolizado	Bis (etil-maleato) de di-n-octil estaño (VIII) (2)	candelilla
linolénico	Aluminio (fibras, copos (en portugués flocos), polvos)	Bis (isooctil tioglicolato) de di-n-metil estaño (= Bis (isooctil mercaptoacetato) de di-n-metil estaño) (VIII) (2)	carnauba (*)
maleico (1)	Amidas de los ácidos grasos abajo mencionados:	Bis (isooctiltioglicolato) de di-n-octil estaño (= Bis (isooctil mercaptoacetato) de di-n-octil estaño) (VIII) (2)	ceresina
málico	behénico	Bis 3-(4-hidroxi-3,5-di-ter-butil-fenil) propinato de 1,6-hexanodiol (= 1,6-hexametilen-bis (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil) propionato) (*)	copal
malónico	erúcico (IV)	N,N'-bis (2-hidroxietil) alquil (C12-C18) amina. (IX) (*)	microcristalina hidrogenada o no (X) (*)
mirístico	esteárico (V)		montana (*)
oleico	linoleico (V)		Ozocerita
palmítico	oleico (V)		
palmitoleico	palmítico (V)		
pirofosfórico			

sandaraca	2,2-dihidroxi-4-metoxibenzofenona (*)	Esteres del ácido montánico con:	sodio
Ciclohexilamina	2,2'-di-hidroxi-4-metoxi-benzofenona (*) (XXXII)	etilenglicol (4)	zinc
Ciclo neopentil tetrail bis (octadecil fosfito) (XI)	Dimetil dibenciliden sorbitol (XVII)	1,3-butilenglicol	Ftalatos de:
Citratos de (inclusive sus sales dobles y sales ácidas):	Dimetilsulfóxido	glicerol	butilo y bencilo (*) (XXVII) (XXVIII)
aluminio	Dioleato de sorbitano	Esteres de los ácidos abajo mencionados con glicerol:	dibutilo (*) (XXVIII)
amonio	Dióxido de carbono	acético	diciclohexilo (*) (XXVIII)
calcio	Dióxidos de:	butírico	dietilo (*) (XXVIII)
hierro	titanio	erúcico	diisodecilo (*) (XXVIII)
magnesio	silicio	esteárico (mono, di y tri)	di-2-etilhexilo (*) (XXVIII)
potasio	Dipentaeritritol	12-hidroxiesteárico	dioctilo (*) (XXVIII)
sodio	Dipropilenglicol	linoleico	Galatos de:
trietilo	Disulfuro de molibdeno	mirístico	dodecilo
zinc	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencilfosfonato de dioctadecilo	oleico	octilo
Cloruro de aluminio	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de 2,4-di-ter-butil fenilo (XVIII)	palmitico	propilo
Cloruro de amonio	3,5-di-ter-butil-4-hidroxibenzoato de hexadecilo	pelargónico	Gelatina animal comestible
Cloruro de hierro	3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil)propionato de n-octadecilo(=3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinamato de n-octadecilo) (*) (XLII)	propiónico	Glicéridos acetilados
Cloruro de magnesio		ricinoleico	Goma xantana
Cloruro de potasio	2,5-di-ter-butil hidroquinona (XIX)	Esteres grasos de (C ₆ a C ₂₂) con polietilenglicol (4)	Grasas y aceites alimentarios de origen animal o vegetal
Cloruro de sodio	2-(4-dodecil-fenil) indol (XX) (*)	2,2-Etiliden-bis (4,6-di-ter-butil fenol) (XXIII)	Grasas y aceites hidrogenados alimentarios de origen animal o vegetal
Cloruro de zinc	Dolomita	Etilcarboximetilcelulosa	Glicerol
Cloruro de calcio	Estearato de ascorbilo	Etilcelulosa	Gomas:
Colofonía y colofonía hidrogenada, isomerizada, polimerizada, descarboxilada	Estearato de estaño (2)	2-Etilhexil-tioglicolato de estaño dioctil tiobenzoato (= tiobenzoato de 2-etilhexil-mercaptoacetato de di-n-octil estaño) (VIII) (2)	arábiga
Copolímero de éster dimetílico de ácido (1-(2-hidroxietil)-4-hidroxi-2,2,6,6 -tetrametil-piperidina-succínico (PM 1500-5000)) (XII) (*)	Estearoil-benzoil metano	Etilhidroximetilcelulosa	guar
Copolímero de hexafluorpropileno y fluoruro de vinilideno. (XIII)	Estearoil-2-lactilato de calcio	Etilhidroxipropilcelulosa	tragacanto
Copolímero de isobutileno-buteno. (XIV)	Ester de colofonía con:	Etilhidroxietilcelulosa	Goma xantana
p-cresol. estirenado (XV) (*)	glicerol		Grafito
Cristobalita	pentaeritritol	N,N'-Etileno-bis-oleamida (=Bis oleato de etilendiamina)	Grasas y aceites alimentarios de origen animal o vegetal
Cuarzo	Ester de colofonía hidrogenada con:	N,N'-Etileno-bis-palmitamida (=Bis palmitato de etilendiamina)	Grasas y aceites hidrogenados alimentarios de origen animal o vegetal
∞-Dextrinas	glicerol	Etileno-N-palmitamida-N'-estearamida	1,6-Hexametilen-bis-(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil)propionamida) (*)
β-Bextrinas	metanol	2-etoxi-2'-etil oxanilida. (*)	Hexametilentetramina (*)
Dibehenato de glicerol	pentaeritritol (XXII)	N,N'-(2-etil-2'-etoxifenil)oxanilida (*)	Hidrocarburos isoparafínicos de petróleo, sintéticos (XXXIII)
Dibencilidensorbitol	Ester del ácido 3,5-di-ter-butil-4-hidroxi hidrocinámico con 1,3,5-tris (2-hidroxietil) s-triazina 2,4,6-(1H,3H,5H)-triona (XXIV)	2-fenil indol (XXV) (*)	
Diciandiamida (cianoguanidina)	Ester del ácido esteárico con etilenglicol (4)	Fibra de vidrio	Hidromagnesita
Diéster del ácido 3-aminocrotónico con éter tiobis(2-hidroxietílico)	Esteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C ₆ -C ₂₂) con polietilenglicol y sus sulfatos de sodio y amonio. (4)	Fibra de poliéster (XXVI)	Hidroquinona (= 1,4-dihidroxibenceno) (XIX)
Diéster del ácido tereftálico con 2,2'-metilenobis(4-metil-6-ter-butifenol)	Ester del ácido fosforoso con cicloneopentil-tetrail-bis (2,4-di-ter-butil fenilo)(XXI)	Fibras de algodón	p-Hidroxi-benzoato de:
Diésteres de 1,2-propilenglicol con:	Ester de polietilenglicol con aceite de ricino hidrogenado	Fosfatos de (inclusive sus sales dobles y sales ácidas, salvo en el caso de litio y manganeso): aluminio	metilo
ácido láurico	Esteres de ácidos alifáticos monocarboxílicos (C6-C22) con poliglicerol.	amonio	propilo
ácido oleico	Esteres de glicerol con ácido nonanoico (pelargónico)	calcio	etilo
ácido esteárico		litio (*)	isopropilo
ácido palmítico	Esteres de glicerol con ácidos alifáticos saturados lineales con un número par de átomos de carbono (C14-C18) y con ácidos alifáticos insaturados lineales con un número par de átomos de carbono (C16-C18).	magnesio	2-(2-Hidroxi-3,5-bis (1,1-dimetil bencil) fenil) benzotriazol (*) (XXIX)
Dietilenglicol (3)		manganeso (*)	Hidroxicarbonato de aluminio y magnesio
N,N'-Difeniltiourea (XVI) (*)		potasio	2-(2'-Hidroxi-3',5'-di-ter-butilfenil)-5-cloro benzotriazol (*) (XXX)

Hidróxidos de:	Metiletilcelulosa	magnesio	sorbitol
aluminio	Metilhidroximetilcelulosa	zinc	trietilenglicol (4)
amonio	Mica	antimonio (trióxido) (*)	
calcio	Micropartículas de vidrio	Palmitato de ascorbilo	Poli (6((1,1,3,3-tetrametil butil) imino)-1,3,5 triazina-2,4-diil)-((2,2,6,6-tetrametil-4-4-piperidil)imino)hexametileno ((2,2,6,6-tetrametil-4-piperidil) imino) (*)
potasio	Monobehenato de glicerol	Pectinas	
sodio	Monobehenato de sorbitano	Pentaeritritol	Polipropilenglicol
zinc	Monoestearato de glicerol, éster con ácido ascórbico.	Pentano	Productos de condensación de sorbitol y óxido de etileno con ácidos:
magnesio		Pirofilita	esteárico (Polisorbato 65)
manganeso (*)	Monoestearato de glicerol, éster con ácido cítrico.	Polibuteno hidrogenado (XXXVIII)	esteárico y palmítico (Polisorbato 60)
Hidroxietilalmidón	Monoestearato de polietilenglicol sorbitano.	Polidimetilsiloxano (PM 13500-90000) (XXXIX)	láurico (Polisorbato 20)
Hidroxietilcelulosa	Monoestearato de sorbitano	Polietilenglicol (PM 400-9500) (4)	oleico (Polisorbato 80)
Hidroxietilmetilcelulosa	Monoestearato de sorbitol	Poliisobuteno hidrogenado (PM 300-5000) (XL)	palmítico (Polisorbato 40)
Hidroxifosfito de aluminio y calcio, hidrato	Monoésteres de 1,2-propilenglicol con:	Polioxialquil (C2-C4) dimetilpolisiloxano	
Hidroximetilcelulosa	ácido láurico	Polímero derivado de la esterificación de ácido azelaico con alcohol n-hexílico	Producto de condensación de alcohol n-dodecílico con óxido de etileno (1:9,5) (XLI)
2-(2'-Hidroxi-5'-metilfenil) benzotriazol (*) (XXXI)	ácido oleico		Propilenglicol
2-hidroxi-4-metoxibenzofenona (*) (XXXII)	ácido palmítico	Polímeros derivados de la esterificación de uno o más ácidos orgánicos mono o policarboxílicos con uno o más alcoholes polibásicos o fenoles abajo mencionados:	Propilhidroxietilcelulosa
Hidroxipropilalmidón	ácido esteárico		Propilhidroximetilcelulosa
Hidroxipropilcelulosa	Monohexanoato de glicerol	Acidos:	Propilhidroxipropilcelulosa
Hidroxipropilmetilcelulosa	Monolaurato de polietilenglicol sorbitano	acético	Propionatos de:
2-hidroxi-4-n-octil-oxi-benzofenona (*) (XXXII)	Monolaurato idiacetato de glicerol	acrílico	aluminio
Hidrotalcita (=hidroxi-carbonato de aluminio y magnesio hidratado)	Monolaurato de sorbitano	adípico	amonio
2-(2'-Hidroxi-3'-ter-butil-5'-metilfenil)-5-cloro benzotriazol (*) (XXX)	Monooctanoato de glicerol	azelaico	calcio
Huntita	Monooleato de glicerol, éster con ácido ascórbico	caprílico	hierro
Isopentano	Monooleato de glicerol, éster con ácido cítrico	crotónico (*)	magnesio
Lactato de butilo	Monooleato de 1,2-propilenglicol	esteárico	potasio
Lecitina de soja	Monooleato de sorbitano	o-ftálico	sodio
Maleatos de: (1)	Monopalmitato de glicerol, éster con ácido ascórbico	ftálico (otros isómeros) (5)	zinc"
aluminio	Monopalmitato de glicerol, éster con ácido cítrico	fumárico	Resina Damar
amonio	Monopalmitato de sorbitano	grasos de aceite de coco	Ricinoleato de poliglicerol
calcio		grasos de grasa bovina	
hierro	Mono y diglicéridos del aceite de ricino (castor oil)	grasos de "tall oil" (= aceite de pino)	Sales (inclusive sales dobles o sales ácidas) de aluminio, amonio, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio y zinc, de los ácidos abajo mencionados:
magnesio	Mono y diglicéridos del aceite de ricino hidrogenado	itacónico	adípico
potasio	7-(2-H-Nafto-(1,2-D)triazol-2-il)-3-fenil-cumarina	maleico (1)	araquídico
sodio	Nefelina sienita	palmítico	araquidónico
zinc	Negro de humo (carbon black) (XXXVII)	sebácico	ascórbico
Madera (harina o fibras, no tratadas)	2,2',2"-Nitrilo [trietil-tri(3,3',5,5'-tetra-terbutil-1,1'-bifenil-2,2'-diil) fosfito] (LI) (*)	Alcoholes o fenoles:	behénico
Manitol		bisfenol A (2,2-bis-4-hidroxifenilpropano) (*)	benzoico
Metilcarboximetilcelulosa	Nitruro de boro	1,3-butilenglicol (=1,3 butanodiol)	cáprico
Metilcelulosa	Octaacetato de sacarosa	n-decílico (=1-decanol)	caprílico (decanoico)
2,2'-Metilen-bis-(6(1-metil-ciclohexil)p-cresol) (*) (XXXIV)	2,2'-Oxamidobis(etil-3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil)propionato)	glicerol	erúcico
2,2'-Metilen-bis-(4-metil-6-ter-butilfenol) (*) (XXXV)	Oxidos de:	isodecílico	esteárico
2,2'-Metilen-bis-(4-metil-6-terbutilfenol)monoacrilato (*) (XXXVI)	aluminio	mono, di y polietilenglicol (4)	etilendiaminotetracético
2,2'-Metilen-bis-(4-etil-6-ter-butilfenol) (*) (XXXIV)	calcio	mono, di y polipropilenglicol	fórmico
	hierro	n-octílico =(1-octanol)	fosfórico
		pentaeritritol	o-ftálico

fumárico	sodio	4,4'-Tio-bis-(6-ter-butilmetacresol)(=4,4'-tio-bis(6-ter-butil-3-metil fenol)) (*) (XLVIII)	Trioleato de polietilenglicol sorbitano
gadoleico	zinc	Tiodietanol bis(3(3,5-di-ter-butil-4-hidroxifenil) propionato) (*)	Trioleato de sorbitano
glutárico	Salicilatos de:	Tiodipropionato de:	Tripalmitato de sorbitano
grasos obtenidos a partir de grasas y aceites alimenticios animales o vegetales	metilo (*) (XLIII)	dicetilo (hexadecilo) (XLII)	Tris (n-alkuil(C ₁₀ - C ₁₆)tioglicolato de mono-n-octil) estaño (VIII) (2)
caproico (hexanoico)	4-ter-butilfenilo (*)	diestearilo (XLII)	Tris (2,4 diter-butil-fenil) fosfito (XLVI)
enántico (heptanoico)	Silicatos naturales	dilaurilo (XLII)	1,3,5-Tris (3,5 di-ter-butil-4-hidroxibencil)-1,3,5-triazina-2,4,6-(1H,3H,5H) triona (*) (XLVI)
12-hidroxiesteárico	Silicatos y silicatos hidratados de:	dimiristilo (XLII)	Tris (2-etil-hexil-tioglicolato) de mono-n-octil estaño (VIII) (2)
hipofosforoso	aluminio	∞-Tocoferol	Tris (isooctil tioglicolato) de mono-metil-estaño (=Tris isooctil mercaptoacetato) de mono-metil-es-taño (VIII) (2)
láctico	amonio	Triacetina (=triacetato de glicerilo)	Tris (isooctil tioglicolato) de mono-n-octil-esta-ño (=Tris isooctil mercaptoacetato) de mono-n-octil-estaño (VIII) (2)
láurico	bario (*)	Triestearato de polietilenglicol sorbitano	Tris (mono y/o di-nonilfenil) fosfito (*) (XLV)
levulínico	calcio	Triestearato de sorbitano	Trisnonilfenilfosfito (TNPP) (XLIX) (3)
lignocérico	hierro	Trietilenglicol (4)	Urea
linoleico	litio (*)	Trietilenglicol bis-3-(3-ter-butil-4-hidroxi-5-metil-fenil) propionato (*)	Wollastonita
linolénico	litio/aluminio (*)	Triheptanoato de glicerol	
málico	litio/magnesio/sodio (*)	1,3,5-Trimetil-2,4,6-tris (3,5-di-ter-butil-4-hidroxibencil) benceno (XLII)	
malónico	magnesio		
mirístico	potasio		
oleico	sodio		
palmitoleico	zinc	Las listas de aditivos podrán ser modificadas:	
palmítico	Sílice	- Para la inclusión de nuevos componentes, cuando se demuestre que no representan un riesgo significativo para la salud humana y se justifique la necesidad tecnológica de su utilización.	
pirofosfórico	Sorbitol	- Para la exclusión de componentes, en caso que nuevos conocimientos técnico-científicos indi-quen un riesgo significativo para la salud humana.	
pirosfosforoso	Sulfatos de (inclusive sales dobles o sales áci-das, salvo en el caso del bario):	Para la inclusión o exclusión de componentes serán utilizadas como referencia las listas positivas de las Directivas y de los Documentos de la Unión Europea que aún no son Directivas, y subsidiariamente, las listas positivas de la FDA (Code of Federal Regulations - título 21). Excepcional-mente podrán ser consideradas las listas positivas de otras Legislaciones debidamente reconocidas. La Subcomisión de Envases y Equipamientos en Contacto con Alimentos podrá solicitar, en cada caso particular, la documentación adicional que considere necesaria. En caso de inclusión de nuevos com-ponentes, deberán ser respetadas las restricciones de uso y los límites de composición y de migración específica establecidos en las Legislaciones de referencia.	
polifosfóricos	aluminio		
resínicos	amonio		
salicílico	bario (*) (XLIV)		
sórbico	calcio		
succínico	hierro		
tartárico	magnesio		
Sales formadas por los ácidos y metales abajo mencionados:	potasio		
Acidos:	sodio		
cáprico	zinc		
esteárico	Sulfito de Sodio		
heptanoico	Sulfoaluminato de calcio		
octanoico	Sulfuro de zinc		
palmítico	Talco		
ricinoleico (*)	Tetraestearato de sorbitano		
Metales:	Tetraetilenglicol		
aluminio	Tetrakis (2,4-diter-butil-fenil)-4,4'-bifenilidendifosfonito (*)		
calcio	N,N,N',N'-Tetrakis (2-hidroxipropil) etilendiamina (XLVII)		
hierro	Tetrakis(metilen(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-hidrocinamato)metano)(=pentaeritritol tetrakis (3-(3,5-di-ter-butil-4-hidroxi-fenil)propionato) (XLII)		
litio (*)	Tierra de infusorios		
magnesio	Tierra de infusorios (diatomeas) calcinada con fundente de carbonato sódico		
manganeso (*)			
potasio			

PUBLICACIONES DE DECRETOS Y RESOLUCIONES

De acuerdo con el Decreto Nº 15.209 del 21 de noviembre de 1959, en el Boletín Oficial de la República Argentina se publicarán en forma sintetizada los actos administrativos referentes a presupuestos, licitaciones y contrataciones, órdenes de pago, movimiento de personal subalterno (civil, militar y religioso), jubilaciones, retiros y pensiones, constitución y disolución de sociedades y asociaciones y aprobación de estatutos, acciones judiciales, legítimo abono, tierras fiscales, subsidios, donaciones, multas, becas, policía sanitaria animal y vegetal y remates.

Las Resoluciones de los Ministerios y Secretarías de Estado y de las Reparticiones sólo serán publicadas en el caso de que tuvieran interés general.

NOTA: Los actos administrativos sintetizados y los anexos no publicados pueden ser consultados en la Sede Central de esta Dirección Nacional (Suipacha 767 - Capital Federal)

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 300/99

Modifícase en la parte correspondiente a la identidad y calidad de los quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.

Bs. As., 14/4/99

VISTO las leyes 18.284 y 23.981 y el Protocolo de Ouro Preto, la Resolución Grupo Mercado Común Nº 1/97, los Artículos 635 y 636 del Código Alimentario Argentino y el Expediente Nº 1-47-7544-98-3 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica; y

CONSIDERANDO:

Que por la referida Ley 23.981 se aprobó el Tratado de Asunción, suscripto el 26 de marzo de 1991, para la constitución de un Mercado Común entre la REPUBLICA ARGENTINA, la REPUBLICA FEDERATIVA DEL BRASIL, la REPUBLICA DEL PARAGUAY y la REPUBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY.

Que en el Capítulo I, Artículo 1º del aludido Tratado, los Estados-Parte acordaron constituir el referido Mercado Común, asumiendo el compromiso de incorporar en la legislación nacional en las áreas que corresponda, las armonizaciones logradas de bienes, servicios y factores, para la libre circulación de los mismos.

Que el Grupo Mercado Común ha dictado la Resolución Grupo Mercado Común Nº 1/97, referida a la identidad y calidad del queso Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz.

Que a los fines de la incorporación de la citada Resolución al Código Alimentario Argentino, es necesario modificar el Artículo 635 y derogar el Artículo 636 del mencionado cuerpo normativo.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica ha tomado la intervención de su competencia.

Que la Dirección General de Asuntos Jurídicos ha tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Artículo 2º, inciso h), apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello;

EL MINISTRO DE SALUD
Y ACCION SOCIAL
RESUELVE

Artículo 1º — Modifícase el Artículo 635 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente manera:

“Art. 635. — 1. DESCRIPCION:

1.1 Definición:

Se entiende por Queso Parmesão, Queso Parmesano, Queso Reggiano, Queso Reggianito y Queso Sbrinz los quesos maduros que se obtienen por la coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada por la acción de bacterias lácticas específicas.

1.2. Clasificación

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz son quesos de baja humedad, semigrasos a grasos de acuerdo con la clasificación establecida en el “Reglamento Técnico General MERCOSUR e Identidad y Calidad de Quesos”, Resolución GMC Nº 79/94, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 110/95.

Tienen un contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco

1.3. Designación (denominación de venta):

Se denomina “Queso Parmesão”, “Queso Parmesano”, “Queso Reggianito”, “Queso Reggiano” o “Queso Sbrinz”, de acuerdo con el ítem 2.2.2.

2 - COMPOSICION Y REQUISITOS.

2.1. COMPOSICION:

2.1.1. Ingredientes obligatorios.

2.1.1.1 - Leche integral o estandarizada en su contenido de materia grasa.

2.1.1.2 - Cultivos de bacterias lácticas específicas.

2.1.1.3 - Cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas.

2.1.1.4 - Cloruro de sodio.

2.1.2 - Ingredientes opcionales.

2.1.2.1 - Crema.

2.1.2.2 - Concentrado de proteínas lácteas.

2.1.2.3 - Cloruro de calcio.

2.2 - REQUISITOS

2.2.1. Características Sensoriales.

2.2.1.1 - Consistencia: dura

2.2.1.2 - Textura: compacta, quebradiza y granulosa

2.2.1.3 - Color: blanco amarillento y ligeramente amarillento.

2.2.1.4 - Sabor: salado levemente picante.

2.2.1.5 - Olor: característico.

2.2.1.6 - Costra lisa, consistente, bien formada, cubierta con revestimientos apropiados, adheridos o no.

2.2.1.7 - Ojos: no posee. Eventualmente podrá presentar algunos ojos pequeños y algunos orificios mecánicos.

2.2.2. Forma y Peso

2.2.2.1. Forma

Cilindros de facés planas, de perfil ligeramente convexo.

2.2.2.2. Peso

Parmesão	de 4 a 8 kg
Reggianito y Sbrinz	de 5 a 10 kg
Reggiano	de 10 a 20 kg
Parmesano	más de 20 kg

2.2.3 - Requisitos Físico-Químicos

Corresponderán a las Características de composición y calidad de los quesos de baja humedad y contenido mínimo de 32g/100g de materia grasa en el extracto seco.

2.2.4 - Características distintivas del proceso de elaboración.

2.2.4.1. Obtención de una masa cocida, sin suero, prensada, salada y madura.

2.2.4.2. Estabilización y maduración: deberá ser madurado por el tiempo necesario para la obtención de sus características específicas. Por lo menos 6 meses para quesos de 4 a 10 kg de peso, 8 meses para quesos de peso comprendido entre 10 y 20 kg y 12 meses para los quesos de más de 20 kg.

2.2.5. Acondicionamiento

Sin embalaje o en envoltorios plásticos o en embalajes con o sin vacío o envoltorios bromatológicamente aptos. Eventualmente, parafinados y/o acondicionados con coberturas bromatológicamente aptas.

2.2.6. Condiciones de conservación y Comercialización

Se recomienda mantener los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz a una temperatura no superior a 20°C, con el objetivo de mantener las características.

3 - ADITIVOS Y COADYUVANTES DE TECNOLOGIA/ELABORACION.

3.1. Aditivos

Serán autorizados los aditivos previstos en el ítem 5. del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos para Quesos de Baja Humedad, Resolución GMC Nº 79/94, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 110/95.

Se autoriza para el uso en las coberturas de las superficies de los quesos los colorantes previstos en el ítem 5 del Reglamento General del MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos, Resolución GMC Nº 79/94, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 110/95, y también aceites de linaza u otros aceites vegetales aislados o en combinaciones con carbón vegetal, carbonato de calcio, óxido de hierro, aluminio, plata, oro y litolrubina BK.

3.2. Coadyuvantes de tecnología/elaboración.

No se autoriza el uso de coadyuvantes de tecnología/elaboración.

4 - CONTAMINANTES

Los contaminantes orgánicos e inorgánicos no deben estar presentes en cantidades superiores a los límites establecidos por el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

5 - HIGIENE

5.1 - Consideraciones Generales.

Las prácticas de higiene para la elaboración del producto deberán estar de acuerdo con el Reglamento Técnico MERCOSUR sobre las condiciones Higiénico-Sanitarias y de Buenas Prácticas de Fabricación para Establecimientos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos, Resolución GMC Nº 80/96, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 587/97.

Se podrá utilizar Leche Cruda o Pasteurizada la cual deberá ser higienizada por medios mecánicos adecuados.

5.2 - Criterios Macroscópicos y Microscópicos.

El producto no deberá contener sustancias extrañas de cualquier naturaleza.

5.3 - Criterios Microbiológicos.

Los Quesos Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito y Sbrinz deberán cumplir con lo establecido en el “Reglamento Técnico General MERCOSUR de Requisitos Microbiológicos para Quesos”, Resolución GMC Nº 69/93, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 3/95, para Quesos de Baja Humedad.

6. PESOS Y MEDIDAS

Se aplica el Reglamento MERCOSUR correspondiente.

7. ROTULADO

Se aplica el ítem 9 ROTULADO del “Reglamento General MERCOSUR de Identidad y Calidad de Quesos”, Resolución GMC Nº 79/94, incorporada al presente Código por Resolución (M.S. y A.S.) Nº 110/95.

Se denomina “Queso Parmesão”, “Queso Parmesano”, “Queso Reggiano”, “Queso Reggianito” o “Queso Sbrinz”, según corresponda y de acuerdo con el ítem 2.2.2.

8. METODOS DE ANALISIS

Humedad: FIL 4A: 1982 - Quesos y Quesos Procesados.

Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia)

Materia Grasa: FIL 5B: 1986. Quesos y Productos Procesados de Queso. Contenido de materia grasa.

9. MUESTREO

Se siguen los procedimientos recomendados en la norma FIL 50 C: 1995. Leche y Productos Lácteos - Métodos de Muestreo.

Asimismo se tendrá en cuenta a los fines del presente Artículo la Norma FIL A6 del Codex Alimentarius. Norma General para Queso.

Art. 2º — Derógase el Artículo 636 del Código Alimentario Argentino.

Art. 3º — La entrada en vigencia de la presente Resolución se ajustará a lo establecido en los Artículos 38 y 40 del Protocolo de Ouro Preto.

Art. 4º — Comuníquese mediante copia autenticada de la presente Resolución a la Secretaría General Administrativa del MERCOSUR con sede en la Ciudad de Montevideo para el conocimiento de los Estados-Parte.

Art. 5º — Comuníquese mediante copia autenticada al Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto - Secretaría Administrativa del Grupo Mercado Común - Sección Nacional.

Art. 6º — Comuníquese a las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Art. 7º — Regístrese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

Ministerio de Salud y Acción Social

CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Resolución 325/99

Modifícase en la parte correspondiente a las especificaciones técnicas de la “Polidextrosa”.

Bs. As., 23/4/99

VISTO el Expediente Nº 1-0047-2110-894-98-0 de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, y

CONSIDERANDO:

Que a través de una presentación efectuada ante el Instituto Nacional de Alimentos, la Cámara de Fabricantes de Almidones, Glucosas, Derivados y Afines solicitó a la Comisión Nacional de Alimentos, la modificación del artículo 778 cuarto del Código Alimentario Argentino que establece que la “Polidextrosa” es el producto obtenido por policondensación al vacío de una mezcla fundida de D-glucosa con una pequeña cantidad de sorbitol en presencia de ácido cítrico.

Que dicha Institución sugiere que se defina a la “Polidextrosa” como el producto obtenido por la policondensación de la dextrosa, sin hacer mención al proceso de fabricación pues como consecuencia de las mejoras tecnológicas se modificó la obtención de “Polidextrosa”, utilizando ácido fosfórico, en lugar de ácido cítrico.

Que la Food and Drug Administration (FDA) en el documento FINAL 60 FR 54425-FOOD ADDITIVES PERMITTED FOR DIRECT ADDITION TO FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION, con fecha 24/10/95 establece que la “Polidextrosa” elaborada utilizando ácido fosfórico es equivalente a la elaborada con ácido cítrico.

Que asimismo concluye que, en la elaboración de la “Polidextrosa” utilizando ácido fosfórico, los niveles muy bajos de fosfatos residuales son química y toxicológicamente insignificantes.

Que la “Polidextrosa” ha sido incluida en la Lista Armonizada de Aditivos MERCOSUR (Resolución 104/94 Grupo Mercado Común) e incorporada al Código Alimentario Argentino por Resolución 184/95 de este Ministerio de Salud y Acción Social.

Que en consecuencia resulta necesario actualizar las especificaciones técnicas.

Que habiendo evaluado los antecedentes del caso, la Comisión Nacional de Alimentos considera que es procedente modificar el mencionado artículo.

Que la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y la Dirección General de Asuntos Jurídicos han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el artículo 2º inciso h apartado 1º del Decreto 101/85.

Por ello,

EL MINISTRO
DE SALUD Y ACCION SOCIAL
RESUELVE:

Artículo 1º — Suprímase el texto del Artículo 778 cuarto del Código Alimentario Argentino, aprobado por la Resolución 101/93 de este Ministerio de Salud y Acción Social.

Art. 2º — Inclúyase en el artículo 1398 del Código Alimentario Argentino el inciso 108.1 que quedará redactado de la siguiente forma: “Se entiende por Polidextrosa al polímero soluble parcialmente metabolizable, preparado por policondensación de una mezcla fundida, de aproximadamente 89% de D-glucosa, 10% de sorbitol y 1% de ácido cítrico o de aproximadamente 90% de D-glucosa, 10% de sorbitol y 0,1% de ácido fosfórico, sobre base seca. Deberá responder a las siguientes características: Polvo amorfo blanco o ligeramente amarillo, sin poder edulcorante. Contenido de Polímero, sobre sustancia seca: Mín. 90%. Peso molecular: Máx. 22.000. pH, de la solución acuosa al 10% m/v: Mín. 2,5. Glucosa, sobre sustancia seca: Máx. 4,0%. 1,6-anhidro-D-glucosa, sobre sustancia seca: Máx. 4%. D-sorbitol, sobre sustancia seca: Máx. 2,0%. 5-Hidroximetilfurfural, sobre sustancia seca: Máx. 0,1%. Pérdida por desecación, a 105°C, durante 4 h: Máx. 4%. Cenizas sulfatadas, sobre sustancia seca: Máx. 0,3%. Arsénico como As, sobre sustancia seca: Máx. 3 mg/kg. Plomo, como Pb, sobre sustancia seca: Máx. 1 mg/kg. Metales pesados, como Pb, sobre sustancia seca: Máx. 5 mg/kg. La denominación de venta de este producto será: Polidextrosa. Agente de masa, espesante, estabilizante, humectante, agente de firmeza o endurecedor o texturizante. JECFA 1992. Compendium of FOOD ADDITIVE SPECIFICATIONS, FAO-ROMA pág. 1093.

Art. 3º — Suprímase el texto del artículo 778 cuarto bis del Código Alimentario Argentino, aprobado por la Resolución 101/93 de este Ministerio de Salud y Acción Social.

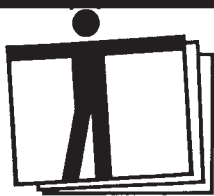
Art. 4º — Inclúyase en el artículo 1398 el inciso 108.2 que quedará redactado de la siguiente forma: “Se entiende por Solución de Polidextrosa, Jarabe de Polidextrosa o Polidextrosa K, la solución acuosa de polidextrosa. Deberá responder a las siguientes características: Líquido claro incoloro o de color amarillo claro. Contenido de Polidextrosa, sobre sustancia seca Mín. 90%. Glucosa, sobre sustancia seca: Máx. 4%. 1,6-anhidro-D-glucosa, sobre sustancia seca: Máx. 4%. D-sorbitol, sobre sustancia seca: Máx. 2,0%. 5-Hidroximetilfurfural, sobre sustancia seca: Máx. 0,1%. Agua (método de K. Fischer): 27,5 a 32,5%. pH, de la solución 10% m/v: 5 a 6. Cenizas sulfatadas, sobre sustacia seca: Máx. 2,0%. Arsénico, como As, sobre sustancia seca: Máx. 3 mg/kg. Plomo, como Pb, sobre sustancia seca: Máx. 1 mg/kg. Metales pesados, como Pb, sobre sustancia seca: Máx. 5 mg/kg. La denominación de venta de este producto será: Solución de Polidextrosa o Jarabe de Polidextrosa o Polidextrosa K. Agente de masa, humectante y texturizante. National Research Council, 1996. “Food Chemicals Code IV”, National Academy Press, Washington, p. 300.

Art. 5º — Regístrese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial para su publicación, comuníquese y archívese. — Alberto Mazza.

DE INTERES

A partir del **7 de mayo de 1999**, en el rubro “**Información y Cultura**”, se publica todos los viernes, la información sobre **calidad** elaborada por la Subsecretaría de Acción de Gobierno de la Secretaría General de la Presidencia de la Nación relativa a:

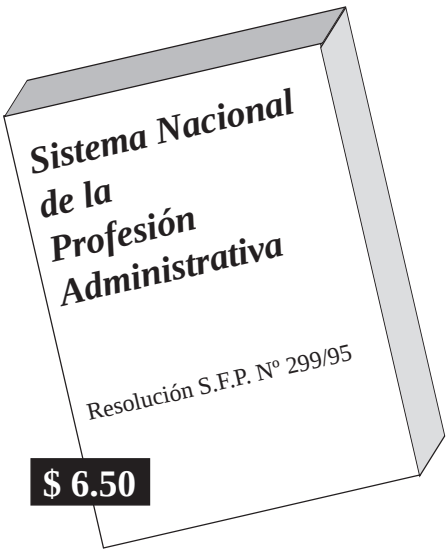
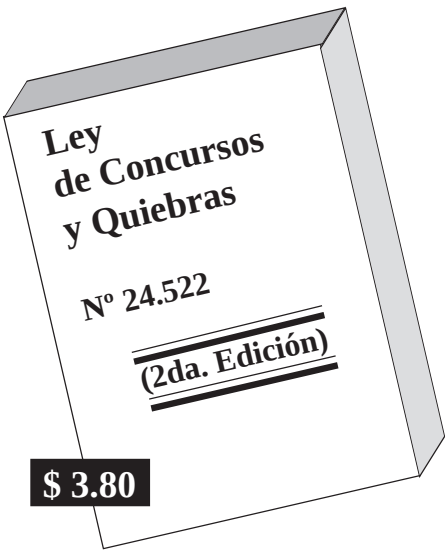
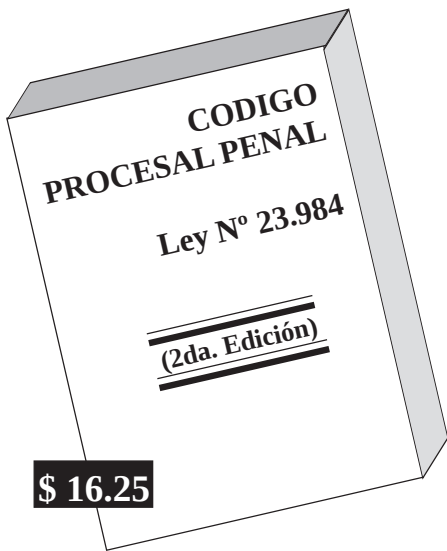
- ✓ *Listado de empresas con sus sistemas de gestión de la calidad certificadas según ISO 9000, detallando, nombre de las empresas, tipo de producción y tipo de norma.*
- ✓ *Listado de empresas con sus sistemas de gestión ambiental certificadas según ISO 14000, detallando, nombre de las empresas y tipo de producción.*
- ✓ *Listado de empresas con los requisitos sobre calidad de la industria automotriz certificado según QS 9000, detallando, nombre de las empresas y tipo de producción.*
- ✓ *Listado de empresas con los requisitos sobre calidad de la industria alimentaria certificado según HACCP, detallando, nombre de las empresas y tipo de producción.*
- ✓ *Estadísticas de certificaciones por año, tipo de norma, actividad o tipo de producción y provincia.*
- ✓ *Listado de organismos de certificación que han otorgado dicha certificación a empresas en la Argentina.*
- ✓ *Listado de laboratorios y organismos de certificación acreditados por el Organismo Argentino de Acreditación.*
- ✓ *Información sobre calidad a nivel de Mercosur y mundial.*



DE CONSULTA OBLIGADA

SEPARATAS

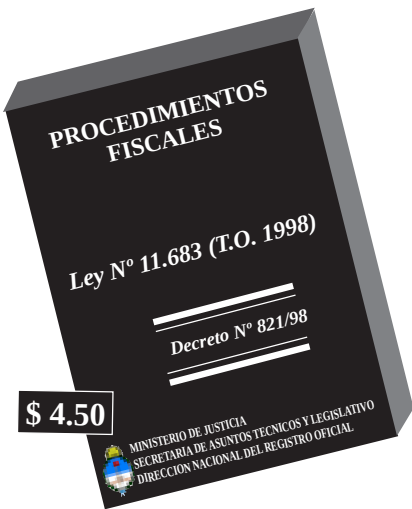
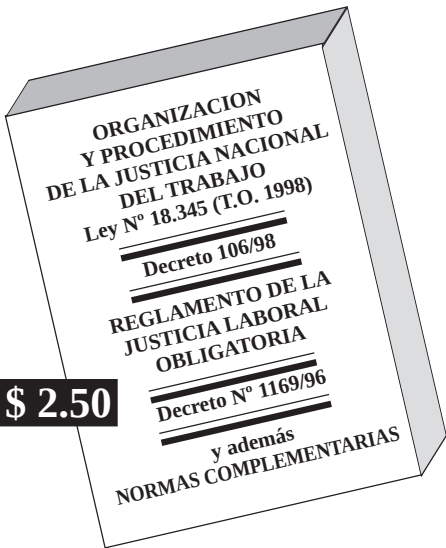
EDITADAS POR LA DIRECCION NACIONAL
DEL REGISTRO OFICIAL



TODO LO QUE USTED
NECESITA SABER
SOBRE EL
TRANSITO



DE RECIENTE APARICION



VENTAS:

Suipacha 767, de 11.30 a 16 hs. y
Libertad 469, de 8.30 a 14.30 hs.

UNA EXCELENTE INVERSION

El Boletín Oficial,
Legislación y Avisos Oficiales,
de hoy o de ayer ON - LINE

Los títulos
del día
y de las
ediciones
anteriores
desde
setiembre '97



Todos los días,
el diario en Internet

**Boletín Oficial
ON-LINE**

WWW.jus.gov.ar/servi/boletin/

Suscribase en: Casa Central, Suipacha 767 Capital (11.30 a 16 hs.)

Delegación Tribunales, Libertad 469 Capital (8.30 a 14.30 hs.)