



NACIONAL



RESOLUCIÓN CONJUNTA 287/2013 y 423/2013
SECRETARÍA DE POLÍTICAS, REGULACIÓN e INSTITUTOS (S.P.R.e I.) -
SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA (S.A.G.y P.)

Modificación del Código Alimentario Argentino.
Del: 15/10/2013; Boletín Oficial 24/10/2013.

VISTO el Expediente N° 1-0047-2110-2797-12-6 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT); y

CONSIDERANDO:

Que la Cámara de Industriales de Productos Alimenticios (CIPA), solicitó la modificación del artículo 1280 del Capítulo XVI “Correctivos y Coadyuvantes” del Código Alimentario Argentino (CAA), referido a Mayonesa.

Que dicha modificación consiste en incorporar al artículo 1280 la posibilidad de utilizar el huevo en polvo en la elaboración de la mayonesa.

Que el huevo en polvo se encuentra incluido en el artículo 516 del Capítulo VI “Alimentos Cárneos y Afines” del CAA.

Que se registran antecedentes del empleo de este ingrediente en legislaciones de distintos países.

Que la CONAL se ha expedido favorablemente con relación a la modificación del artículo 1280 del CAA.

Que los servicios jurídicos permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99.

Por ello,

El Secretario de Políticas, Regulación e Institutos y el Secretario de Agricultura, Ganadería y Pesca resuelven:

Artículo 1°.- Sustitúyase el artículo 1280 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma: “Artículo 1280: Con la denominación de Mayonesa, se entiende la salsa constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en no menos de 5,0% de huevo entero o líquido o su equivalente en huevo entero, desecado/en polvo o en no menos de 2,5% de yema de huevo fresca o líquida o su equivalente en yema de huevo desecada/en polvo; sazonada con vinagre y/o jugo de limón, con o sin: condimentos, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos (azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas), envasada en un recipiente bromatológicamente apto.

Podrá contener los aditivos permitidos según el Reglamento Técnico Específico de Aditivos para Mayonesa.

Deberá cumplimentar las siguientes condiciones:

1. Tendrá una consistencia semisólida; textura lisa y uniforme.
2. Al examen microscópico presentará una distribución y tamaño razonablemente uniformes de pequeños glóbulos grasos.
3. Será de color amarillo uniforme.
4. El extracto etéreo (éter etílico) será no menor de 70,0%.
5. Tendrá un pH (a 20°C) no mayor de 4,5.
6. Por examen microbiológico cumplirá las exigencias establecidas en el Artículo 6, Inc. 6,

y deberá cumplir los siguientes criterios microbiológicos:

Parámetro	Criterio de aceptación	Técnica
Enumeración de Enterobacterias NMP/g	n=5, c=2, m=10 M=10 ²	ISSO 21528-1: 2004 ICMSF
<i>Salmonella</i> spp.	n=5, c=0, Ausencia/25 g	ISO 6579:2002, Co: 2004 BAM-FDA: 2011 USDA-FSIS: 2011
Recuento de hongos y levaduras UFC/g	n=5, c=2, m=10 M=10 ²	ISO 21527-2:2008; BAM-FDA: 2001, APHA: 2001

Este producto se rotulará: Mayonesa.

Cuando contenga jugo de limón podrá consignarse con la expresión: Con jugo de limón. Deberá figurar en el rótulo o en la tapa: mes y año de elaboración”.

Art. 2°.- Otórgase a las empresas un plazo de (CIENTO OCHENTA) 180 días corridos para su adecuación a partir de la entrada en vigencia de la presente Resolución.

Art. 3°.- Comuníquese, publíquese, dése a la Dirección Nacional del Registro Oficial y archívese.

Gabriel Yedlin; Lorenzo R. Basso.

